

# **FIRST FLOOR**

**CONTEMPORARY DINNING**

**- DINNER -**



| 원산지 표시 |

- | 소고기 안심 | 호주산
- | 소고기 채끝등심 | 호주산
- | 소고기 갈비살 | 호주산, 미국산
- | 소고기 | 호주산, 미국산
- | 티본 스테이크 | 육우(국내산)
- | 돼지고기 | 국내산
- | 삼겹살 | 국내산
- | 돼지고기 돈민찌 (돈 등심) | 국내산
- | 소고기 민찌 | 호주산, 미국산
- | 한우기름 | 국내산
- | 등갈비 | 스페인산
- | 양고기 | 호주산
- | 닭고기 | 국내산
- | 닭 뼈 | 국내산
- | 베이컨 | 미국산, 스페인산, 독일산, 오스트리아산
- | 프로슈토 | 이탈리아산
- | 관자살 | 미국산, 중국산
- | 오징어 | 중국산
- | 솔방울 오징어 | 베트남산
- | 관자 | 중국산
- | 전복 | 국내산
- | 쌀 | 국내산
- | 샤프란 쌀 | 이탈리아산
- | 고춧가루 | 국내산, 중국산
- | 배추김치 | 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산, 중국산

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어,  
조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며  
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.  
Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,  
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oysters, Abalone, and Mussels),  
Peach, Tomato, Sulfites and Pine nuts can cause allergic symptoms.

< WESTERN DINNER SPECIAL COURSE A >

부라타 치즈와 토마토세비체  
Burata Cheese with Tomato Ceviche

크레송 감자스프  
Cresson Potato Soup

백합 루꼴라 오일파스타  
Oil Pasta with Clam and Argula

채끝 스테이크  
Grilled striploin Steak

오늘의 디저트  
Today's Dessert

**49,000**

\*8종 무제한 와인 추가 +25,000

**Unlimited wine +25,000**

< WESTERN DINNER SPECIAL COURSE B >

단새우 세비체  
Sweet Shrimp Ceviche

트러플오일 머쉬룸 스프  
Mushroom Soup with Truffle Oil

완도산 전복 찰보리 크림 리조또  
Cream Risotto with Abalone from Wan-do, Korea

안심스테이크 또는 연어스테이크  
Grilled Tenderloin or Grilled Salmon Steak

오늘의 디저트  
Today's Dessert

**59,000**

\*8종 무제한 와인 추가 +25,000

**Unlimited wine +25,000**

## < WESTERN DINNER SPECIAL COURSE C >

해산물 세비체  
Seafood Ceviche

트러플오일 머쉬룸 스프  
Mushroom Soup with Truffle Oil

미니쿠스 샐러드와 양파 크림 드레싱  
Mincous Salad with Onion Cream Dressing

제주 돌문어 샤프란 리조또  
Saffron Risotto with Stone Octopus from Jeju Island

안심스테이크와 랍스터 테일  
Grilled Tenderloin and Lobster Tail

오늘의 디저트  
Today's Dessert

**79,000**

\*8종 무제한 와인 추가 +25,000

**Unlimited wine +25,000**





# **FIRST FLOOR**

**A LA CARTE**

## APPETIZER

부라타 치즈 샐러드 Burrata Cheese Salad	20,000
닭가슴살을 올린 시저 샐러드 Caesar salad with grilled chicken breast	18,000
쉐프의 추천 크림 수프 Today's cream soup	13,000
시트러스 시푸드 샐러드 Seafood Salad with Lemon Dressing	22,000
토마토 세비체 아보카도 샐러드 Avocado salad with Tomato ceviche	18,000
프로슈토 & 멜론 Prosciutto & melon	18,000
해산물 토마토스프 Seafood Tomato Soup	19,000

## PIZZA & BURGER

마르게리타 피자 **20,000**  
Margherita Pizza

생햄 & 루꼴라 피자 **22,000**  
Rucola & Prosciutto Pizza

콰트로 피자 **22,000**  
4 Kinds of Cheeses Pizza  
(Emmental, Gorgonzola, Cheddar, Mozzarella)

디아블로 만조 피자 **28,000**  
Diablo Manzo Pizza

베이컨 치즈 버거 **20,000**  
Bacon & Cheese Burger

## PASTAS & RISOTTOES

라따뚜이 토마토 파스타 **23,000**  
Ratatouille Tomato Pasta

해산물 파스타 **28,000**  
Seafood Pasta (Tomato, Cream, Oil, Rose)

비프 딸리아팔레 크림 파스타 **27,000**  
Beef Tagliatelle cream pasta

새우 명란 파스타 **26,000**  
Shrimp and Pollack roe Pasta (Cream, Oil)

문어 먹물 리조또 **28,000**  
Squid Ink Risotto with Grilled Octopus

고르곤 졸라 비프크림 리조또 **28,000**  
Manzo Rissoto with Gorgonzola

## RICE & HOTPOT

더덕구이와 갈비살 비빔밥 Grilled Deodeok and Beef Ribs Bibimbap	20,000
일본식 커리 돈까스 Japanese-Style Curry & Pork Cutlet	20,000
삼겹살 김치찌개 Kimchi Stew with Pork	19,000
전복 해물 된장찌개 Soybean Stew with Seafood and Abalone	20,000
아보카도 명란 비빔밥 Avocado, Pollack Roe Bibimbap	22,000
전복 갈비찜 Braised Short Ribs and Abalone	28,000
햄버거 스테이크 & 야채 볶음밥 Hamburger Steak and Vegetables Fried Rice	24,000

## MAIN

레드 와인 소스의 안심 스테이크 **45,000**  
Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

채끝등심 스테이크 **42,000**  
Grilled Striploin Steak

그릴한 양갈비 스테이크 **45,000**  
Grilled Lamb Chops Steak

연어 스테이크 **38,000**  
Salmon steak

## SIDE

계절과일 **35,000**  
Seasonal Fruits Platter

모듬치즈 **38,000**  
Assorted Cheese Platter

모듬 치즈 & 과일 **55,000**  
Assorted Fruits & Cheese Platter

감자튀김 **16,500**  
French Fries

## DESSERT

티라미수 / Tiramisu	12,000
치즈케이크 / Cheese Cake	12,000
초콜릿케이크 / Chocolate Cake	12,000
아이스크림 (바닐라 or 초콜릿) / Ice Cream (Vanila or Chocolate)	12,000

## BEVERAGE

	Hot / Iced
<b>Coffee</b>	
에스프레소, 아메리카노 / Espresso, Americano	6,600
카페라떼, 카푸치노 / Café latte, Cappuccino	7,700
<b>Tea</b>	
얼그레이, 카모마일, 페퍼민트, 녹차	8,800
Earl Grey, Chamomile, Peppermint, Green Tea	
<b>Soft drink</b>	
Coke, Sprite, Zero Coke	5,500
Perrier	6,600
<b>Ade</b>	
자몽, 청포도	8,800
Grapefruit, Green Grape	
<b>Beer</b>	
카스, 클라우드 / Cass, Kloud	7,700
제주 위트 에일 / Jeju Wit Ale	8,800
생맥주 / Draft Beer	8,800



