

Breakfast 조식

함경도식 가릿 국밥 22,

소고기와 무우, 새송이 버섯을 맑게 끓여 낸 함경도식 소고기 못국

진사골 우거지 해장국 20,

진한 사골 육수에 소고기와 우거지를 넣어 푹 끓여 낸 얼큰
담백한 해장국

바지락살 아욱국 20,

여름 제철 아욱과 바지락살을 토속 된장육수로 시원 칼칼하게
끓여 낸 아침국

American Breakfast *주말 한정 25,

계란요리, 베이컨, 소시지, 감자튀김, 샐러드를 데일리 브레드,
커피와 함께 제공되는 미국식 정찬 조식

상기 가격에는 부가세 10%가 포함 되어 있습니다.

Lunch 중식

우렁 강된장 열무 비빔밥	23,
아삭한 열무김치와 각종 나물을 찰진 밥에 쫄깃한 식감이 일품인 논우렁살을 넣고 자박하게 끓여 낸 강된장으로 비벼 먹는 여름 별미 한상	
알프레도소스 빠네 파스타	28,
버터, 치즈 크림으로 맛을 알프레도소스 파스타를 빵에 담아낸 크림파스타	
명태회 막국수와 바삭 불고기 *물/비빔 선택	25,
메밀 막국수에 새콤달콤한 명태회 무침을 올려 낸 여름철 시원한 냉면에 바삭하게 볶아낸 불고기를 곁들인 세트메뉴	
고등어구이와 된장찌개	22,
노릇하게 구워 낸 고등어구이와 구수한 된장찌개의 정식메뉴	
궁중 초교탕	28
삶은 닭과 소고기를 끓여 낸 맑은 탕에 전복 등을 올린 원기회복 보양식	
바삭불고기와 된장찌개	25
직화에 바삭하게 볶아 낸 불고기와 구수한 토속 된장찌개 한상차림	
전복 옹심이 들깨탕	23,
원기회복에 좋은 전복에 옹심이를 넣고 고소한 들깨를 넣어 끓여낸 별미	
진사골 우거지해장국	20,
진한 사골육수에 소고기와 우거지를 넣어 푹 끓여낸 얼큰 담백한 해장국	

상기 가격에는 부가세 10%가 포함 되어 있습니다.

Appetizer 전채요리

로스트 비프와 그린 샐러드	80,
통째로 오븐에 구워 낸 소고기를 얇게 썰어 신선한 그린샐러드에 곁들인 영국식 에피타이저	
코코넛 새우와 그린 샐러드	70,
코코넛에 새우를 묻혀 튀겨 낸 새우크림에 신선한 그린 샐러드를 곁들인 에피타이저	
전복 버터구이 샐러드	70,
버터로 구워 낸 전복과 신선한 채소를 오리엔탈 드레싱으로 맛을 낸 에피타이저	
토마토 카프레제	65,
토마토와 모짜렐라 치즈를 곱곱이 놓아 바질페스토로 맛을 낸 이탈리아식 에피타이저	

상기 가격에는 부가세 10%가 포함 되어 있습니다.

For Four 4인 식사

낙.곱.새 전골 & 셰프 샐러드 150,

보양에 좋은 낙지, 소곱창, 새우가 들어간 구수하고
칼칼한 전골 요리

갑오징어 두루치기 짬밥 & 셰프 샐러드 150,

돼지고기 삼겹살과 갑오징어를 각종 야채와 함께
특제 양념장으로 불향 가득하게 볶아낸 짬밥

우양지 영양전골 & 셰프 샐러드 150,

푹 삶은 소양지를 진한 사골육수에 특제 양념장과
들깨가루로 칼칼하고 담백하게 끓여 낸 영양 전골

매운 등갈비찜 & 셰프 샐러드 140,

돈 등갈비를 무우, 양파, 대파 등 야채와 함께
조리장 특제 고추장 양념으로 달큰하게 조리낸 최고의 밥 반찬

모듬 버섯 소불고기 전골 & 셰프 샐러드 140,

소 양념 불고기를 각종 버섯과 야채와 함께
시원 담백하게 끓여 낸 전골

흑돼지 묵은지전골 & 셰프 샐러드 130,

묵은지와 흑돼지를 구수한 사골 육수로 끓여 시원하면서
담백한 전골

상기 가격에는 부가세 10%가 포함 되어 있습니다.

Beverages 주류 및 음료

커피 / 차 / 생과일 주스

아메리카노	10,
아이스 아메리카노	12,
카페라떼	11,
아이스 카페라떼	13,
전통차(녹차/홍차/유자차/오미자차)	7,
생과일 주스(토마토/키위)	15,

생맥주

파울라너 바이스비어 330cc	12.5,
테라 400cc	7,
1,700cc	25,

양주/소주/전통주/병맥주

발렌타인 17y 750ml	290,
스카치블루 17y 750ml	150,
임페리얼 12y 500ml	120,
참이슬/처음처럼/새로	11,
일품 진로	40,

탄산음료

콜라/사이다	4,
--------	----

상기 가격에는 부가세 10%가 포함 되어 있습니다.