

# 식사류

## Single Dish

한우차돌 된장찌개

19,800 원

(차돌박이:국내산 한우, 쌀:국내산, 김치:국내산)

Korean Brisket & Soy Paste Stew, Steamed Rice, Side Dish, Dessert

돌솥비빔밥

19,800 원

(쇠고기 목심:호주산, 쌀:국내산, 김치:국내산)

Steamed Rice in a Hot Stone Pot with Vegetables and Sliced Beef, Side Dish, Dessert

불고기 정식

19,800 원

(쇠고기 목심:호주산, 쌀:국내산, 김치:국내산)

Beef Bulgogi, Steamed Rice, Soup, Side Dish, Dessert

우거지 해장국

19,800 원

(쇠고기:호주산, 쌀:국내산, 김치:국내산)

Napa Cabbage Hangover Soup

낙지덮밥

22,000 원

(낙지:베트남, 중국산, 쌀:국내산, 김치:국내산)

A bowl of Rice topped with Small Octopus, Side Dish, Dessert

송이 왕갈비탕

26,400 원

(쇠고기 갈비:미국산, 쌀:국내산, 김치:국내산)

Pine Mushroom and Beef Short Rib Soup, Steamed Rice, Side Dish, Dessert

# 마음 코스

## Maum Course

울타리콩과 팥을 곁들인 늙은 호박죽  
Kidney Bean, Adzuki Bean With Pumpkin Porridge

신선한 계절 샐러드와 오리엔탈 드레싱  
Seasonal Fresh Garden Salad with Oriental Dressing

당근 소스를 곁들인 가리비 판자 구이  
(판자:중국산)  
Grilled Scallops with Carrot sauce

LA갈비 구이와 더운 계절 야채  
(LA갈비:호주,미국산)  
Grilled LA galbi with Seasonal Vegetables

사태 우거지해장국과 진지  
(사태:호주,미국산 쌀:국내산 김치:국내산)  
Beef shin fore Shank Cabbage Soup and Rice

디저트  
Dessert

77,000원

3일 전 예약, 4인 이상 주문 가능합니다.  
You may order the dishes for more than 4 persons, three days in advance.

# 정성 코스

## Jeongsung Course

전복을 곁들인 감자죽  
(전복:국내산)  
Abalone With Potato Porridge

신선한 계절 샐러드와 참깨 드레싱  
Seasonal Fresh Garden Salad with Sesame Dressing

궁중 해물잡채  
(쭈꾸미:인도, 베이비잇까:인도네시아)  
Glass Noodles and Seafood

대하구이  
(새우:베트남)  
Grilled King Prawn

신선한 계절 모듬회  
(참치:원양산 광어,숭어,도미:국내산 연어:노르웨이)  
Fresh Assorted Sliced Raw Fish

살치살 구이와 더덕구이  
(살치살:호주,수입산)  
Grilled Chuck Flap Tail and Deodeok root

송이버섯 갈비탕과 진지  
(갈비:호주,미국산 쌀:국내산 김치:국내산)  
Pine Mushroom with Short Rib Soup and Rice

디저트  
Dessert

99,000원

3일 전 예약, 4인 이상 주문 가능합니다.  
You may order the dishes for more than 4 persons, three days in advance.