

효종갱반상

Hyo Jong Gaeng Set

효종갱은 조선시대 양반들이 즐겨 먹던 최초의 배달음식입니다.
Hyo Jong Gaeng was the first delivery food in Korea for the upper class in Joseon Dynasty.

맞이먹거리
Welcome Food

연두부 샐러드
Green Salad with Soft Tofu

해파리 겨자채
Cold Jellyfish Salad

육회
Raw Beef Tartare

고추장 두릅
Parboiled Green Vegetable with Red Pepper Paste

오늘의 부침개
Chef's Special Pancake

LA 갈비
Korean-style Grilled Beef Ribs

삼치구이
Grilled Spanish Mackerel

효종갱
Hyo Jong Gaeng

마무새
Dessert

₩ 45,000

상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
10% VAT included

식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

7 Course

맞이먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad

해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운 버섯과 불고기 냉채
Chilled Bulgogi Salad with Mushrooms

생선회
Assorted Sliced Raw Fish

안동생마 두부선
Bean Curd Korean Style Pancake & Fresh Yam

왕새우 모듬튀김
Assorted Deep-fried King Prawn

미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce

LA갈비
Korean-style Grilled Beef Ribs

진지 와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩55,000

9 Course

맞이먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad

해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운버섯허브향채와 오리가슴살구이
Grilled Mushroom with Herb & Smoked Duck Breast

모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish

소고기 육회
Korean Beef Tartare

안동생마 두부선
Bean Curd Korean Style Pancake & Fresh Yam

섭산전
Pan-fried Mountain Herb

왕새우 모듬튀김
Assorted Deep-fried King Prawn

미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce

연육한 팔갈비 찜
Braised Short Ribs with Red Bean Sauce

진지 와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩68,000

12 Course

맞이먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad

해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운버섯허브향채와 오리가슴살구이
Grilled Mushroom with Herb & Smoked Duck Breast

활전복과 모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish

소고기 육회
Korean Beef Tartare

대령숙수 특선 부침개
Chef's Special Pancake

섭산전
Pan-fried Mountain Herb

대게 그라탕과 왕새우튀김
Snow Crab Gratin & Deep-fried King Prawn

모듬 해물찜
Assorted Braised Spicy Seafood

미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce

구운 야채와 쇠고기 등심구이
Grilled Beef Sirloin with Vegetable

진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩80,000

수
라
상

SURA SANG

맞이먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad

해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

단호박 백김치와 등심 로스 편채
White Kimchi with Sweet Pumpkin Sauce and
Pan-fried Beef Sirloin with Vegetable

갈아만든 생마와 새싹 인삼즙
Squeezed Fresh Ginseng with Yam Juice

활전복과 모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish

소고기 육회
Korean Beef Tartare

대령숙수 특선 부침개
Chef's Special Pancake

섭산전
Pan-fried Mountain Herb

대게 그라탕과 왕새우튀김
Snow Crabs Gratin & Deep-fried King Prawn

민물 장어 구이
Grilled Eel

미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce

구운버섯과 올리브오일 양갈비구이
Grilled Mushroom & Lamb Chop

진지 와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩99,000

正 일품
正 일품

Jung Il Pum Set

주전부리
Welcome Food

오늘의 죽
Today's Porridge

닭 가슴살 겨자채
Chicken Breast and Vegetables with Mustard Sauce

구운 불고기 냉채
Chilled Bulgogi Salad with Mushrooms

모듬회
Assorted Sliced Raw Fish

육회
Korean Beef Tartare

민물 장어 구이
Grilled Eels

오늘의 부침개
Today's Pancake

자연송이, 명란 계란찜
Steamed Eggs with Wild Pine Mushrooms

버터 전복 구이
Grilled Abalone with Butter

팥소스를 곁들인 한방 갈비찜과 간장게장
Braised Short Ribs with Red Bean Sauce and Soy Sauce Marinated Crab

진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩83,000

彌 鄒 忽
미 추 홀
반 상

Michuhol Set

미추홀은 백제 초기의 수도이자 역사상 최초로 등장하는 인천의 명칭입니다.
Michuhol was the capital of the early history of the Baekje Kingdom,
as it is widely considered to be present-day Incheon.

버섯 장국죽
Soybean Paste Porridge with Mushroom

홍시 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드
Seafood Salad with Soft Persimmon Dressing

육회
Raw Beef Tartare

복분자 소스를 곁들인 민물 장어구이
Grilled Eel with Raspberry Sauce

사골육수와 만난 자연송이 양지 수육
Pine Mushrooms and Boiled Beef with Beef Bone Broth

소고기 수삼 말이
Ginseng Beef Roll

능이 버섯을 곁들이 갈비구이
Grilled Beef with Mushroom

국과 진지
Steamed Rice and Today's Soup

마무새
Dessert

₩59,000

매소홀 반상
買召忽

Maesohol Set

매소홀은 인천의 고구려 시대 지명입니다.
Maesohol was the name of Incheon in Goguryeo Dynasty.

버섯 장국죽
Soybean Paste Porridge with Mushroom

홍시 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드
Seafood Salad with Soft Persimmon Dressing

육회
Raw Beef Tartare

복분자 소스를 곁들인 민물 장어구이
Grilled Eel with Raspberry Sauce

사골육수와 만난 자연송이 양지 수육
Pine Mushrooms and Boiled Beef with Beef Bone Broth

소고기 수삼 말이
Ginseng Beef Roll

오늘의 튀김
Deep-fried Dish

단호박 한방 전복 갈비찜
Braised Short Ribs with Sweet Pumpkin

국과 진지
Steamed Rice and Today's Soup

마무새
Dessert

₩69,000

邵城縣 소성현
반상

Sosunghyun Set

소성현은 인천의 고구려 시대 지명입니다.
Sosunghyun was the name of Incheon in the period of Unified Silla.

버섯 장국죽
Soybean Paste Porridge with Mushroom

홍시 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드
Seafood Salad with Soft Persimmon Dressing

육회
Raw Beef Tartare

복분자 소스를 곁들인 민물 장어구이
Grilled Eel with Raspberry Sauce

사골육수와 만난 자연송이 양지 수육
Pine Mushrooms and Boiled Beef with Beef Bone Broth

소고기 수삼 말이
Ginseng Beef Roll

오늘의 전
Korean Pancake

오늘의 튀김
Deep-fried Dish

한우 1++ 안심구이 (120g)
Grilled Korean Beef Tenderloin (120g)

국과 진지
Steamed Rice and Today's Soup

마무새
Dessert

₩79,000

경원부
반상

Gyeongwonbu Set

경원부는 인천 역사상 가장 번성했던 고려 시대 지명입니다.
Gyeongwonbu was the name of Incheon during the most prosperous of Goryeo Dynasty.

모임의 성격과 기호에 따라
총주방장이 구성하는 맞춤식 정찬 메뉴입니다.
제철 식재료와 최상의 로컬푸드를 사용하여
화려한 한식의 정수를 느끼실 수 있습니다.

Chef's recommended special set menu "Gyeongwonbu Set" is
perfect for private meeting.

The menu is made from carefully selected highest quality
local and seasonal ingredients.

₩169,000

A La Carte

해물 파전 Seafood & Green Onion Pancake	₩ 20,000
한우 버섯 불고기구이 Bulgogi(Grilled Marinated Beef) with Mushroom	₩ 50,000
육회와 배 Sliced Raw Beef with Pear	₩ 60,000
메로구이 Grilled Toothfish with Red Chili Paste Sauce	₩ 65,000
참전복 해물찜 Braised Spicy Seafood with Abalone	₩ 70,000
왕새우 튀김요리 Deep Fried King Prawn & Vegetable with Sweet Sour Sauce	₩ 70,000
자연 송이와 갈비구이 Grilled Beef Rib with Pine Mushroom	₩ 80,000
생마를 곁들인 참전복 요리 Poached Abalone with Yam	₩ 90,000
해물 콩나물 찜을 곁들인 민물장어구이 Braised Spicy Eels with Seafood & Vegetable	₩ 110,000