

KOREAN SPECIAL LUNCHEON COURSE

한식 특선 점심 코스

남산, 자락

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

셰프 추천 죽

CHEF'S JUK

Chef's Recommended Porridge

들깨 소스 닭고기 냉채

DEULKKAE SAUCE DAKGOGI NAENGCHAE

Chicken Salad with Wild Sesame Seed Sauce

자몽 간장 소스의 메로구이

JAMONG GANJANG SAUCE MERO GUI

Broiled Mero Fish Marinated with Grapefruit Soy Sauce

해초와 유자 된장 연어 비빔밥 반상

HAECHO YUJA DOENJANG YEONEO BIBIMBAP BANSANG

Seaweed & Seasoned Salt Fermented Fresh Salmon with Steamed Rice and Spicy Yuja & Bean Paste Sauce

or

돌솥 비빔밥 반상

DOLSOT BIBIMBAP BANSANG

Selected Korean Vegetables & Sautéed Beef on Steamed Rice with Chili Paste Served in Stone Pot and Korean Side Dishes

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 허브차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 60,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루, 닭고기는 국내산, 소고기는 국내산 한우입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

남산

[NAMSAN]

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

냉이 바지락죽

NAENGI BAJIRACK JUK

Clam & Rice Porridge with Shepherd's Purse

해초와 멧게 냉채

HAECHO MEONGGE NAENGCHAE

Seaweeds & Sea Squirt Salad with Yuja Mustard Sauce

새우 미나리 전

SAEU MINARI JEON

Prawn and Water Parsley Pancake

두릅을 곁들인 소불고기 반상

DUREUP & SO BULGOGI BANSANG

Traditionally Seasoned Beef Bulgogi & Aralia Sprout Wild Sesame Bean Paste Soup, Steamed Rice, Side Dishes

or

매콤한 해산물 볶음 반상

MAEKOM HAESANMUL BOKKEM BANSANG

Sautéed Spicy Seafood and Vegetables

Wild Sesame Bean Paste Soup, Steamed Rice, Side Dishes

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 70,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루는 국내산, 소고기는 호주산입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

자락

[JARAK]

안프레
Entrée
CONTEMPORARY KOREAN DINING

KOREAN SPECIAL DINNER COURSE

한식 특선 저녁 코스

금,수,강,산

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

식전 한입 요리

SIKJEON HANIP

Daily Amuse-Bouche

전복죽

JEONBOK JUK

Abalone Rice Porridge with Sesame Seed Oil and Sea Laver

닭고기 수삼냉채와 잣소스

DAKGOGI SUSAM NAENGCHAE & JAT SAUCE

Fresh Ginseng & Chicken Salad with Pine Nut Sauce

유자 된장 소스 연어 구이

YUJA DOENJANG SAUCE YEONEO GUI

Broiled Filet of Salmon Marinated with Yuja & Bean Paste Sauce

소 갈비구이와 된장찌개 반상

SOGALBIGUI & DOENJANG JJIGAE BANSANG

Traditionally Marinated, Grilled Australian Beef Short Ribs

& Soy Bean Paste Stew, Korean Side Dishes

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 허브차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 80,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루,
닭고기, 두부의 콩은 국내산, 소고기는 호주산입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

[GEUM]

금

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

식전 한입 요리

SIKJEON HANIP

Daily Amuse-Bouche

더덕 죽

DEODEOK JUK

Deodeok Rice Porridge

새조개 해초 말이

SAEJOGAE HAECHO MARI

Egg Cockles Roll Stuffed with Salad, Yuja Mustard Sauce

해초 튀일과 북어채 보푸라기를 올린 게살 찜, 새우 고추장 비스크

GESAL JJIM & SAEU GOCHUJANG BISQUE

Steamed Snow Crab Meat and Seaweeds Tuile

with Shredded Dried Pollack Shrimp Chili Bisque

전복 갈비찜 반상

JEONBOK GALBI JJIM BANSANG

Braised Abalone & American Short Beef Ribs

Wild Sesame Bean Paste Soup, Steamed Rice, Side Dishes

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Sliced Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 88,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루는 국내산,
소고기는 미국산입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

[SU]

수

KOREAN SPECIAL DINNER COURSE

한식 특선 저녁 코스

금,수,강,산

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

식전 한입 요리

SIKJEON HANIP

Daily Amuse-Bouche

해물죽

HAEMUL JUK

Seafood Rice Porridge

전복 수삼냉채말이와 잣소스

JEONBOK SUSAM NAENGCHAE MARI & JAT SAUCE

Abalone & Chilled Ginseng Salad Roll with Pine Nut Sauce

연어 된장 구이와 생강채

YEONEO DOENJANG GUI & SAENGGANG CHAE

Broiled Salmon with Bean Paste Sauce & Fresh Ginger

한우 등심 너비아니 구이

HANU DEUNGSIM NEOBIANI GUI

Grilled Korean Beef Striploin Slices Marinated with Bulgogi Seasonings

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 허브차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 99,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루,
두부의 콩은 국내산, 소고기는 국내산 한우입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

[GANG]

강

주전부리

JUJEONBURI

Korean Snack

식전 한입 요리

SIKJEON HANIP

Daily Amuse-Bouche

흑임자 잣죽

HEUGIMJA JATJUK

Black Sesame Rice Porridge with Pine Nut

유자 소스 게살 냉채

YUJA SAUCE GESAL NAENGCHAE

Chilled Snow Crab Salad with Yuja Sauce

전복찜

JEONBOK JJIM

Steamed Abalone Stuffed with Jujube, Chestnut and Gingko Nut

자몽 간장 소스 메로구이

JAMONG GANJANG SAUCE MERO GUI

Broiled Toothfish with Grapefruit-Soy Sauce

한우 안심 구이

HANU ANSIM GUI

Grilled Korean Beef Tenderloin with Yuja and Bean Paste Sauce

과일 또는 아이스크림

GWAIL OR ICE CREAM

Fresh Fruits or Ice Cream

신선한 커피 또는 허브차

COFFEE OR HERB CHA

Freshly Brewed Coffee or Herbal Tea

₩ 110,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루는 국내산,
소고기는 국내산 한우입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

[SAN]

산

안뜨레
Entrée
CONTEMPORARY KOREAN DINING

SPECIAL KOREAN FUSION COURSE MENU FOR VEGANS

채식 코스 메뉴

채식 메뉴는 3일전 사전예약을 해 주십시오.
요청 시에 협의를 통해 대체 메뉴 제공 가능합니다.
메뉴 재료는 계절적 요인 또는 수급 사정에 따라 약간의 변동이 있을 수 있습니다.
Vegan menus are required to order three days in advance.
Personalized vegan menus can be prepared upon request.
Ingredients are subject to change.

주전부리

JUJEONBURI
Korean Snack

식전 한입 요리 “삼색 채소 말이”

SIKJEON HANIP
Daily Amuse-Bouche

흑임자 잣죽

HEUGIMJA JATJUK
Black Sesame Rice Porridge with Pine Nut

더덕 감 말랭이 냉채와 잣소스

DEODEOK GAM MALLAENGI NAENGCHAE & PINE NUT SAUCE
Chilled Deodeok and Dried Persimmon Salad with Pine Nut Sauce

마 버섯 두부선과 들깨 소스

MA BEOSEOT DUBU SEON & DEULKKAE SAUCE
Steamed Pressed Tofu Cake with Yam and Shiitake Mushroom

연근, 표고 아스파라거스 전과 약간장 소스

YEONGEUN, PYOGO ASPARAGUS JEON & YAK GANJIANG SAUCE
Pan Fried Shiitake Mushroom, Lotus Roots and Asparagus

참송이버섯 콩불고기와 나물밥

CHAMSONGI BEOSEOT KONG BULGOGI & NAMUL BAP
Farmed Pine Mushroom Soy Meat Bulgogi & Rice with Seasoned Vegetables

과일

GWAIL
Fresh Fruits

녹차 또는 신선한 커피

NOKCHA OR COFFEE
Green Tea or Freshly Brewed Coffee

₩ 88,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루,
두부의 콩은 국내산입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

FAVOURITE KOREAN SET

단품특선 메뉴

냉채와 과일 또는 아이스크림, 커피가 포함되어 있습니다.

Korean cold salad,
a choice of fresh fruits or ice cream and
a cup of coffee are included.



건강한 봄을 선사할 봄 한식 5선

건강한 제철 재료를 활용한 봄 한식 메뉴로 신선한 봄기운을 느껴보세요.

모든 메뉴에는 냉채와 과일 또는 아이스크림, 커피가 포함되어 있습니다.

All menus include Korean cold salad, fruit or ice cream and a cup of coffee.

굴비구이와 된장찌개 (굴비: 국내산, 소고기: 국내산 한우)

GULBI GUI & DOENJANG JJIGAE

Grilled Semi Dried Yellow Corbina and
Beef Soybean Paste Stew with Vegetables

₩ 70,000



병어 조림과 된장찌개 (소고기: 국내산 한우)

BYEONGEO JORIM & DOENJANG JJIGAE

Braised Silver Pomfret and Dried Eggplant Seasoned
with Soy Sauce & Beef Soybean Paste Stew with Vegetables

₩ 70,000



더덕구이, 한우 불고기 스테이크와
매콤한 조개 된장찌개 (소고기: 국내산 한우)

DEODEOCK GUI, HANU BULGOGI PATTY & DOENJANG JJIGAE

Grilled Deodeock and Beef Bulgogi Patty & Clam Soybean Paste Soup with Vegetables

₩ 62,000

소갈비구이와 된장찌개 (소고기: 호주산)

GALBI GUI & DOENJANG JJIGAE

Traditionally Marinated, Grilled Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew
with Vegetables, Tofu and Clams

₩ 58,000



토하 젓으로 맛을 낸 전복 우럭 매운탕 (우럭: 국내산)

JEONBOK UREOK MAEUNTANG

Spicy Rock Fish, Abalone & Vegetable Spicy Chili Paste Soup with River Shrimp

₩ 55,000

한우 불고기와 된장찌개 (소고기: 국내산 한우)

HANU BULGOGI & DOENJANG JJIGAE

Korean Beef Bulgogi & Soybean Paste Stew with Vegetables, Tofu, and Clams

₩ 55,000



반건 명태 양념구이와 한우 불고기 버섯 찌개
(반건 명태: 러시아산, 소고기: 국내산 한우)

MYEONGTAE YANGNYEOM GUI & BULGOGI BEOSEOT JJIGAE

Broiled Semi Dried Pollack Marinade with Seasoned Chili Sauce

₩ 50,000

인삼 꼬리곰탕
(소고기 (사골, 잡뼈, 우족: 국내산 한우/ 꼬리, 알스지: 호주산))

INSAM GOMTANG

Beef Bone & Ox Tail Soup with Korean Ginseng

₩ 50,000

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.



해초와 유자 된장 멧게 비빔밥, 한우 불고기 버섯 찌개
(소고기: 국내산 한우)

HAECHO YUJA MEONGGE BIBIMBAP & BULGOGI BEOSEOT JJIGAE

Seaweed and Seasoned Salt Fermented Sea Squirt
with Steamed Rice with Spicy Yuja & Bean Paste Sauce

₩ 47,000

돼지 가브리살 김치찌개 (돼지고기: 국내산)

DWAEJI GABEURISAL KIMCHI JJIGAE

Braised Pork Cheek Meat and Kimchi Stew

₩ 46,000

사골 우거지 갈비탕
(소고기 (갈비: 미국산/ 사골, 잡뼈, 우족: 국내산 한우))

SAGOL UGEOJI GALBITANG

Beef Ribs and Chinese Cabbage Soup with Seasoned Beef Bone Stock

₩ 44,000

해물 뚝배기

HAEMUL TTUKBAEGI

Seafood Stew with Vegetables in a Hot Pot

₩ 44,000

금수장 비빔밥 (소고기: 국내산 한우)

KEUMSOOCHANG BIBIMBAP

Signature Bibimbap with Seasonal Vegetables
and Spicy Beef Served in Korean Brassware

₩ 40,000

돌솥 비빔밥 (소고기: 국내산 한우)

DOLSOT BIBIMBAP

Selected Korean Vegetables & Sautéed Beef on Steamed Rice
with Chili Paste Served in Stone Pot

₩ 37,000

제공되는 죽과 밥의 쌀, 김치의 배추와 고춧가루,
두부의 콩은 국내산입니다.

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시거나 식이요법으로 도움이 필요하신 분은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform our staffs if you have food allergies, special dietary requirements or food intolerances.

KOREAN TRADITIONAL LIQUOR

한국전통주

담금주

DAMGEUMJU | FRUIT AND MEDICINAL FERMENTED LIQUOR

복분자주 (19.6%, 375ml) 전북 고창 BOKBUNJAJU Raspberry Wine	₩ 27,500
인삼주 (12.5%, 375ml) 충남 금산 INSAMJU Ginseng Liquor	₩ 19,800

소주

SOJU | KOREAN DISTILLED LIQUOR

화요 41 (41%, 375ml) 경기 여주 HWAYO 41	₩ 60,000
화요 25 (25%, 375ml) 경기 여주 HWAYO 25	₩ 27,500

약주

YAKJU | KOREAN HERBAL LIQUOR

소곡주 (18%, 700ml) 충남 서천 SOGOKJU	₩ 80,000
이강주 (25%, 400ml) 전북 전주 LEEGANGJU	₩ 50,000
솔송주 (13%, 375ml) 경남 함양 SOLSONGJU	₩ 20,000
문배주 (23%, 375ml) 경기 김포 MOONBAESOOL	₩ 17,000

막걸리

MAKGEOLLI | KOREAN RICE WINE

톡쏘는 쌀막걸리 (6% 750ml) 경기 가평 SPARKLING RICE MAKGEOLLI	₩ 12,000
포천 쌀막걸리 (6% 750ml) 경기 포천 POCHEON RICE MAKGEOLLI	₩ 9,000

상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10% VAT.