

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.

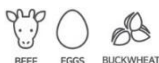
맞이떡거리
Welcome Food

연두부 샐러드
Green Salad with Soft Tofu



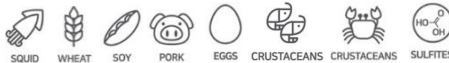
해파리 겨자채
Cold Jellyfish Salad

육회
Raw Beef Tartare



고추장 두릅
Parboiled Green Vegetable with Red Pepper Paste

오늘의 부침개
Chef's Special Pancake

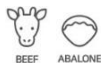


LA 갈비
Korean-style Grilled Beef Ribs



삼치구이
Grilled Spanish Mackerel

효종갱
Hyo Jong Gaeng



마무새
Dessert

₩ 45,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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



진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩55,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

9 Course

맞이먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad



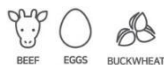
해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운버섯허브향채와 오리가슴살구이
Grilled Mushroom with Herb & Smoked Duck Breast



모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish

소고기 육회
Korean Beef Tartare



안동생마 두부전
Bean Curd Korean Style Pancake & Fresh Yam



접산전
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



진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

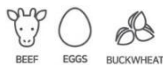
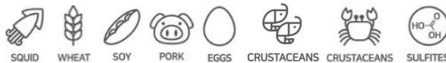
₩68,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

12 Course

맞이먹거리
Welcome Food견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing구운 버섯 허브향채와 오리가슴살구이
Grilled Mushroom with Herb & Smoked Duck Breast활전복과 모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish소고기 육회
Korean Beef Tartare대령숙수 특선 부침개
Chef's Special Pancake접산전
Pan-fried Mountain Herb대게 그라탕과 왕새우튀김
Snow Crab Gratin & Deep-fried King Prawn모듬 해물찜
Assorted Braised Spicy Seafood미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce구운 야채와 쇠고기 등심구이
Grilled Beef Sirloin with Vegetable진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice마무새
Dessert

₩80,000

알러지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

SURA SANG

수라상

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



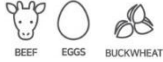
갈아만든 생마와 새싹 인삼즙
Squeezed Fresh Ginseng with Yam Juice



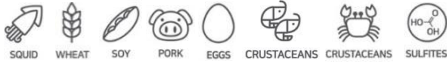
활전복과 모듬 생선회
Assorted Sliced Raw Fish



소고기 육회
Korean Beef Tartare



대령숙수 특선 부침개
Chef's Special Pancake



섭산전
Pan-fried Mountain Herb



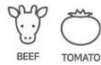
대게 그라탕과 왕새우튀김
Snow Crsb Gratin & Deep-fried King Prawn



민물 장어 구이
Grilled Eel

미소된장 메로구이
Grilled Toothfish with Miso Bean Paste Sauce

구운버섯과 올리브오일 양갈비구이
Grilled Mushroom & Lamb Chop



진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩99,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

Jung Il Pum Set

주전부리
Welcome Food

오늘의 죽
Today's Porridge

닭 가슴살 겨자채
Chicken Breast and Vegetables with Mustard Sauce

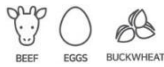


구운 불고기 냉채
Chilled Bulgogi Salad with Mushrooms



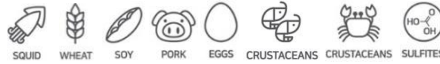
모듬회
Assorted Sliced Raw Fish

육회
Korean Beef Tartare



민물 장어 구이
Grilled Eels

오늘의 부침개
Today's Pancake



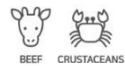
자연송이, 명란 계란찜
Steamed Eggs with Wild Pine Mushrooms



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

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

彌鄒忽
미추홀
반상

Michuhol Set

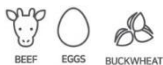
미추홀은 백제 초기의 수도이자 역사상 최초로 등장하는 인천의 명칭입니다.
Michuhol was the capital of the early history of the Baekje Kingdom,
as it is widely considered to be present-day Incheon.

맞이떡거리
Welcome Food

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 Born Broth



소고기 수삼 말이
Ginseng Beef Roll



능이 버섯을 곁들이 갈비구이
Grilled Beef with Mushroom



진지와 국
Steamed Rice and Today`s Soup

마무새
Dessert

₩69,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

사전 예약 메뉴

매소홀
반상
買召忽

Maesohol Set

매소홀은 인천의 고구려 시대 지명입니다.

Maesohol was the name of Incheon in Goguryeo Dynasty.

맞이먹거리

Welcome Food

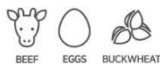
홍시 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드

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 Born Broth



소고기 수삼 말이

Ginseng Beef Roll



오늘의 튀김

Deep-fried Dish



단호박 한방 전복 갈비찜

Braised Short Ribs with Sweet Pumpkin



진지와 국

Steamed Rice and Today's Soup

마무새

Dessert

₩79,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.

Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

소성현 반상

Sosunghyun Set

소성현은 인천의 고구려 시대 지명입니다.

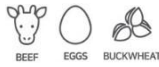
Sosunghyun was the name of Incheon in the period of Unified Silla.

맞이떡거리
Welcome Food

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

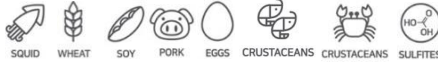
사골육수와 만난 자연송이 양지 수육
Pine Mushrooms and Boiled Beef with Beef Born Broth



소고기 수삼 말이
Ginseng Beef Roll



오늘의 전
Korean Pancake



오늘의 튀김
Deep-fried Dish



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



진지와 국
Steamed Rice and Today's Soup

마무새
Dessert

₩89,000

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

慶源府 景元府 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

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

일품요리 一品料理

A La Carte

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

알려지나 식이요법 관련하여 요청사항이 있으면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
Please inform the service team in case of any allergy or sensitive reaction to specific food ingredients.

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

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

원산지

메뉴명	품목	원산지
쌀밥, 죽	쌀	국산
옥돔구이	옥돔	제주산
훈제오리	오리	중국산
낙지초무침	낙지	베트남
소고기수육	양지	미국산
닭가슴살 (저자채)	닭고기	국내산
장어구이	장어	중국산
해물파전	오징어	중국산
베이컨	돼지고기	스페인, 덴마크 아일랜드
안심	소고기	국산
간장게장 (코스)	꽃게	중국산

원산지

비빔밥, 갈비탕
효종갱, 해물찜
참전복구이

전복

국산

갈비구이, 갈비찜
불고기냉채

소고기

미국산

꽃등심, 갈비탕
떡갈비
육회(코스)

소고기

호주산

두부선

콩

호주, 미국
캐나다

소시지

돼지고기

국산

양갈비

양고기

호주산

카르파치오
생선회

광어

국산

LA갈비

소고기

미국산

해물뚝배기

꽃게

중국산

배추김치

고추가루
배추

국산