

KOREAN SPECIAL LUNCHEON COURSE

한식 특선 점심 코스

남산, 자락

남산

[NAMSAN]

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

새싹 샐러드와 초간장 소스를 곁들인 연어 구이

SAESSAK SALAD & YEONEO GUI
Broiled Filet of Salmon with Baby Salad and Soy-Vinegar Sauce

금수장 비빔밥 반상

KEUMSOOCHANG BIBIMBAP BANSANG
Selected Korean Vegetables & Raw Beef Tartar on Steamed Rice
with Deodeok Flavored Chili Paste and Korean Side Dishes

or

돌솥 비빔밥 반상

DOLSOT BIBIMBAP BANSANG
Selected Korean Vegetables & Sauteed 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.

자락

[JARAK]

주전부리

JUJEONBURI
Korean Snack

매생이 굴죽

MAESAENGI GUL JUK
Seaweed Fulvescens & Oyster Porridge

강원도식 메밀 총떡

MAEMIL CHONG TTEOK
Korean Buckwheat Crepe Roll Stuffed with Sautéed Kimchi & Pork

마늘 배추 볶음과 삼치구이

MANEUL BAECHU BOKKEUM & SAMCHI GUI
Broiled Mackerel on a Bed of Sautéed Cabbage and Garlic

단호박 버섯 소 불고기와 된장찌개 반상

DANHOBAK SO BULGOGI & DOENJANG JJIGAE BANSANG
Traditionally Seasoned Beef Bulgogi & Sweet Pumpkin and Mushrooms
Bean Paste Stew, Steamed Rice, Side Dishes

or

별교 꼬막 비빔밥과 콩비지찌개

KKOMAK BIBIMBAP & KONGBUJI JJIGAE
Cockles Bibimbap & Ground Soy Bean with Blacken

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 소고기는 호주산, 김치의 배추와 고춧가루,
밥과 죽의 쌀, 두부 및 콩비지의 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 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 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.

[GEUM]

금

주전부리

JUJEONBURI
Korean Snack

한우 육회 (소고기: 국내산 한우)

HANU YUKHOE
Korean Beef Tartare

견과류를 엮은 검은콩 수수 타락죽

GEOMEUNKONG SUSU TARAK JUK
Black Bean, Indian Millet, Rice & Milk Porridge

북어 껍질 냉채 말이

BUGEO KKEOPJIL NAENGCHAE MARI
Cucumber, Wild Parsley, Pimento and Pear Wrapped with Dried Pollack Skin

매생이 굴전

MAESAENGI GUL JEON
Pan-Fried Seaweed Fulvescens & Oyster

전복 갈비찜과 보말 된장찌개 반상 (소갈비: 미국산)

JEONBOK GALBI JJIM & DOENJANG JJIGAE BANSANG
Braised Abalone, American Beef Short Ribs,
Bean Paste Stew, 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 김치의 배추와 고춧가루, 두부의 콩,
밥과 죽의 쌀은 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 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 GANJIANG 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.

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 잣 소스

DEODEOK GAM MALLAENGI NAENGCHAE & JAT SAUCE

Chilled Deodeok and Dried Persimmon Salad with Pine Nut Sauce

마 버섯 두부선과 들깨 소스

MA BEOSEOT DUBU SEON & DEULKKAЕ SAUCE

Steamed Pressed Tofu Cake with Yam and Wild Sesame Sauce

연근, 표고 아스파라거스전과 약 간장 소스

YEONGEUN, PYOGO ASPARAGUS JEON & YAK GANJANG 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.

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.

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.

NAENGCHAE (Korean cold salad),
a choice of Fresh Fruits or Ice Cream and
a cup of coffee are included.

❄️ **매콤한 제주 은갈치 간장 조림 (갈치: 국내산)** ₩ 77,000
JEJU EUNGALCHI JORIM
Braised Silver Cutlass fish Seasoned with Hot Chili and Soy Sauce

굴비구이와 된장찌개 (굴비: 국내산, 소고기: 국내산 한우) ₩ 70,000
GULBI GUI & DOENJANG JJIGAE
Grilled semi dried yellow corvina with beef soybean paste stew with vegetables

❄️ **한우 더덕 떡갈비, 전복 마늘구이와 된장찌개 (소고기: 국내산 한우)** ₩ 70,000
HANU DEODEOK TTEOKGALBI
Grilled Deodeok and Korean Beef Patty, Garlic, Abalone & Soybean Paste Stew with Vegetables, Tofu and Clams

❄️ **매콤한 전복 대구 맑은탕** ₩ 63,000
JEONBOK DAEGU MALGEUN TANG
Spicy Codfish Soup with Abalone, Bean Sprouts and Vegetables

소갈비구이와 된장찌개 (소고기: 미국산) ₩ 58,000
SOGALBI GUI & DOENJANG JJIGAE
Traditionally Marinated, Grilled Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew with Vegetables, Tofu and Clams

한우불고기와 된장찌개 (소고기: 국내산 한우) ₩ 55,000
HANU BULGOGI & DOENJANG JJIGAE
Korean Beef Bulgogi & Soybean Paste Stew with Vegetables, Tofu, and Clams

❄️ **황태 고추장구이와 한우 소고기 된장찌개 (소고기: 국내산 한우)** ₩ 55,000
HWANGTAE GOCHUJANG GUI & HANU SOGOGI DOENJANGJJIGAE
Grilled Dried Pollack Marinated with Chili Sauce & Korean Beef Soybean Paste Stew with Vegetables, Tofu, and Clams

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.

❄️ **별교 꼬막 비빔밥과 콩비지찌개 (콩: 국내산)** ₩ 50,000
KKOMAK BIBIMBAP & KONGBIJI JJIGAE
Cockles Bibimbap & Ground Soy Bean with Blacken

인삼 꼬리곰탕 ₩ 50,000
(소고기 (사골, 잡뼈, 우족: 국내산 한우 / 꼬리, 알스지: 호주산))
INSAM GOMTANG
Beef Bone & Ox Tail Soup with Korean Ginseng

돼지 가브리살 김치찌개 (돼지고기: 국내산) ₩ 46,000
DWAEJI GABEURISAL KIMCHI JJIGAE
Braised Pork Cheek Meat and Kimchi Stew

사골 우거지 갈비탕 ₩ 44,000
(소고기 (갈비: 미국산 / 사골, 잡뼈, 우족: 국내산 한우))
SAGOL UGEOJI GALBITANG
Beef ribs and Chinese cabbage soup with seasoned beef bone stock

해물 뚝배기 ₩ 44,000
HAEMUL TTUKBAEGI
Seafood Stew with Vegetables in a Hot Pot

금수장 비빔밥 (소고기: 국내산 한우) ₩ 40,000
KEUMSOOCHANG BIBIMBAP
Signature Bibimbap with seasonal vegetables and spicy beef served on Korean brassware

돌솥 비빔밥 (소고기: 국내산 한우) ₩ 37,000
DOLSOT BIBIMBAP
Selected Korean vegetables & sautéed beef on steamed rice with chili paste served in stone pot

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.