

# 효종갱반상 曉鐘羹

## 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

계절별 전채요리  
Seasonal Cold Dishes

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

## 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

첩산전  
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

전복요리와 생선회  
Cooked Abalone and 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

# 수라상

## SURA SANG

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

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

진지 와 국  
Today's Soup and Steamed Rice

마무새  
Dessert

₩99,000

사전 예약 메뉴

正 正  
一 一  
品 品

## Jung Il Pum Set

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

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

팔소스를 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

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  
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.

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

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 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

₩69,000

매소홀 반상  
買召忽

## Maesohol Set

매소홀은 인천의 고구려 시대 지명입니다.

Maesohol was the name of Incheon in Goguryeo Dynasty.

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

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 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

₩79,000



邵 城 縣 소성현  
반상

## Sosunghyun Set

소성현은 인천의 고구려 시대 지명입니다.

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

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

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 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

₩89,000

慶源府  
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.

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

모임의 성격과 기호에 따라

총주방장이 구성하는 맞춤형 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

# 일품요리 一品料理

## 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

# 원산지

메뉴명	품목	원산지
쌀밥, 죽	쌀	국산
옥돔구이	옥돔	제주산
훈제오리	오리	중국산
낙지초무침	낙지	베트남
소고기수육	양지	미국산
닭가슴살 (겨자채)	닭고기	국내산 브라질산
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