



WINTER'S TABLE



3 Course Lunch

KRW 33,000

Appetizer

Salmon Tartar with Avocado and Wasabi Mousse
아보카도와 와사비 무스를 곁들인 연어 타르타르

Main dish (choose one dish • 택1)

A. Italian Pasta or Risotto

이탈리안 파스타 또는 리조또

Seafood Tomato Pasta

해산물 토마토 파스타

Shrimps, Mussel, Squid with Tomato Sauce, Parmesan Cheese
새우, 홍합, 오징어, 토마토 소스, 파마산 치즈가 어우러진 해산물 파스타

Vongole Pasta

봉골레 파스타

Fresh Clam, Extra Virgin Olive Oil, Garlic Rocket Salad
조개, 엑스트라 버진 올리브 오일, 마늘을 넣은 봉골레 파스타

Manjo Cream Pasta

만조 크림 파스타

Beef Sirloin, Parmesan Cheese, Asparagus, Mushroom, Garlic and Fresh Cream Sauce
소고기 채끝, 파마산 치즈, 아스파라거스, 버섯, 마늘이 어우러진 크림 파스타

Spicy Seafood Tomato Risotto

매콤한 해산물 토마토 리조또

Shrimps, Mussel, Squid, Peperoncino with Tomato Sauce, Parmesan Cheese
새우, 홍합, 오징어, 페페론치노, 토마토를 넣은 매콤한 리조또

(술방울 오징어: 중국산, 소고기: 호주산, 베이컨: 오스트리아/스페인/미국산, 쌀: 국내산)

B. Beef Burger, Bacon & Cheddar Cheese

베이컨 체다 치즈 소고기 수제버거

C. Chicken Breast & Tomato Sandwich

닭 가슴살 토마토 샌드위치

D. Indian Chicken Curry

인도식 치킨 커리

Curry with Chicken, Tomato, Onion and Various Spices & Home-made Naan
닭고기, 토마토, 양파와 각종 향신료를 넣어 만든 커리, 홈메이드 난

E. Noodle Soup with Abalone and Oyster from the southern sea

남해 전복 굴 탕면

Abalone, Oyster, Short-necked Clam, Noodle
전복, 굴, 모시조개를 넣어 매콤하게 끓여낸 해물 탕면

F. Sliced Rice Cake Soup with Seaweed and Oyster

매생이 굴 떡국

Sliced Rice Cake, Seaweed, Oyster, Beef Broth
사골 육수로 우려내 개운한 매생이 굴 떡국

G. Neobiani with Grilled Vegetables

너비아니 구이와 모듬 야채

Marinated Beef in Say Sauce, Vegetables
간장 소스를 곁들인 소고기 너비아니 구이와 구운야채

H. Grilled Beef Skirt Steak & Seasonal Vegetables

토시살 구이와 계절 야채 구이

I. Assorted Healthy Vegetable Bibim-Bap

Served with 3 Kinds of Korean Side Dishes and Miso Soup

영양 비빔밥과 한식찬 3종 및 된장국

J. Small Octopus Bibim-Bap with Spicy source

Served with 3Kinds of Korean Side Dishes and Today's Soup

여러가지 채소를 곁들인 낙지 비빔밥과 한식찬 3종 및 오늘의 국

Selection of Coffee or Tea

(소고기: 호주산, 베이컨: 오스트리아산, 전복: 국내산, 굴: 국내산, 닭고기: 국내산, 떡: 국내산, 소고기: 호주산, 미국산, 쌀: 국내산, 콩: 국내산)

Today's Dessert

오늘의 디저트

50%

~~KRW 12,000~~

KRW 6,000

· 10,000원 추가 시 소고기 안심 스테이크 또는 농어, 연어 스테이크로 메인 메뉴를 변경할 수 있습니다.

Beef Tenderloin Steak, Seabass or Salmon Steak is available for the main dish with the extra charge KRW 10,000.

Special Lunch Box + Coffee or Tea

KRW 33,000

A. Stir-fired Octopus Gourmet

낙지 고메

Steamed Rice, Stir-fried Octopus, Grilled Abalone and Vegetables, Salad, 3 Korean Side dishes, Seasonal Fruit
낙지볶음, 백미밥, 전복과 야채구이, 샐러드, 반찬 3종, 계절과일

B. Bulgogi Gourmet

불고기 고메

Steamed Rice, Bulgogi, Grilled Abalone and Vegetables, Salad, 3 Korean Side dishes, Seasonal Fruit
불고기, 백미밥, 전복과 야채구이, 샐러드, 반찬 3종, 계절과일

C. Stir-fired Octopus & Bulgogi Gourmet

낙지&불고기 고메

Steamed Rice, Stir-fried Octopus & Bulgogi, Grilled Abalone and Vegetables, Salad,
3 Korean Side dishes, Seasonal Fruit
낙지 볶음과 불고기, 백미밥, 전복과 야채구이, 샐러드, 반찬 3종, 계절과일



WINTER'S TABLE



3 Course Dinner

Appetizer

Grilled Scallop with Mango Salsa Sauce
망고 살사를 곁들인 관자 구이

Main dish (choose one dish • 택1)

Menu A ----- KRW 43,000

King Prawn & Scollop Tomato Pasta

왕새우와 관자 토마토 파스타

King Prawn & Scollop with Tomato Sauce, Parmesan Cheese
왕새우, 관자, 토마토 소스와 파마산 치즈가 어우러진 해산물 파스타

Cream Pasta with Lobster Tail

랍스터 테일을 곁들인 크림 파스타

Lobster Tail, Bacon, Parmesan Cheese, Button Mushroom, Garlic with Fresh Cream Sauce
랍스터 테일, 베이컨, 파마산 치즈, 양송이 버섯, 마늘을 넣은 크림 파스타

Abalone & Vongole Pasta

전복을 곁들인 봉골레 파스타

Abalone, Clam, Extra Virgin Olive Oil, Garlic and Rocket Salad
전복, 조개, 엑스트라 버진 올리브 오일, 마늘을 넣은 봉골레 파스타

Snow Crab Cream Risotto with Porcini

포르치니를 곁들인 대게 크림 리조토

Porcini, Snow Crab, Mushroom, Bacon, Parmesan Cheese and Fresh Cream Sauce
포르치니, 대게, 버섯, 베이컨, 파마산 치즈가 어우러진 크림 리조토

Spicy King Prawn Tomato Risotto

왕새우를 곁들인 해산물 토마토 리조토

King Prawn, Mussel, Squid, Peperoncino with Tomato Sauce, Parmesan Cheese
왕새우, 홍합, 오징어와 페페론치노, 토마토 소스가 어우러진 매콤한 리조토

(전복: 국내산, 술방울 오징어: 중국산, 랍스터 테일: 캐나다산, 베이컨: 오스트리아/스페인/미국산, 프로슈토: 이탈리아산, 쌀: 국내산)

Menu B ----- KRW 48,000

Grilled Beef Tenderloin Steak

소고기 안심 스테이크(150g)

Mashed Potato, Seasonal Vegetables, Cabernet Sauvignon Sauce
매쉬 포테이토, 계절 야채 구이, 카베르네 소비뇽소스

Grilled Beef Sirloin with Port Wine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 채끝 등심구이(180g)

Beef Sirloin, Mashed Potato, Grilled Vegetables
소고기 채끝 등심, 메쉬드 포테이토, 구운 야채

Grilled Salmon with Lemon Butter Sauce

레몬 버터 소스를 곁들인 연어구이(160g)

Grilled Salmon, Lemon Butter Sauce, Grilled Vegetables
연어구이, 레몬 버터 소스, 구운 야채

Pan-Fried Seabass

농어 구이(150g)

Grilled Potato & Seasonal Vegetables, Caper Salsa, Lemon & Butter Sauce
레몬 버터 소스를 곁들인 농어 구이와 구운 감자, 계절 야채

Grilled Lamb Chops

양갈비 구이(230g)

Green Asparagus, Mashed Potato, Sauted Mushrooms, Mint Sauce & Black Pepper Sauce
민트소스와 블랙페퍼 소스를 곁들인 양갈비 구이와 그린 아스파라거스, 매쉬 포테이토, 버섯볶음

Pine Mushroom and Neobiani

송이 버섯과 너비아니 구이

Pine Mushroom, Marinated Beef in Say Sauce, Grilled Vegetables
송이버섯, 간장소스를 곁들인 소고기 너비아니 구이, 구운 야채

Sliced Rice Cake Soup with Abalone, Seaweed and Oyster

전복을 넣은 매생이 굴 떡국

Sliced Rice Cake, Seaweed, Oyster, Beef Broth
사골 육수로 우려내 개운한 전복 매생이 굴 떡국

Assorted Healthy Vegetable and Abalone Bibim-bap Served with 3Kinds of Korean Side Dishes and Today's Soup

전복 영양비빔밥과 한식찬 3종 및 백미밥

(전복: 국내산, 소고기: 미국산/호주산, 양고기: 호주산, 연어: 칠레산, 사골 육수: 호주산, 굴: 국내산, 떡: 국내산)

Selection of Coffee or Tea

· 10,000원 추가 시 사이드 메뉴로 새우구이 또는 전복구이를 주문할 수 있습니다.

Grilled shrimp or Grilled abalone is available for the side dish with the extra charge KRW 10,000.

Today's Dessert

오늘의 디저트

50%

KRW 12,000

KRW 6,000



Whisky & Wine Pairing

Get stuck in with wine and whisky which are perfectly paired with chef's dishes.
It is available to enjoy wine you purchase at our whisky & wine market without cork charge.

위스키와 와인을 셰프의 요리와 함께 즐겨보세요! 위스키&와인 마켓에서 제품 구매시 코르크지 무료로 이용하실 수 있습니다.

From KRW 35,000 ~

· 주문 마감은 21시 00분 입니다. Last order is at 21:00. · 알려지나 특이식성에 관련한 정보는 사전에 직원에게 말씀 부탁 드립니다. Please let our heartist know if you have any food allergies or dietary issues. · 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of a 10% government tax.