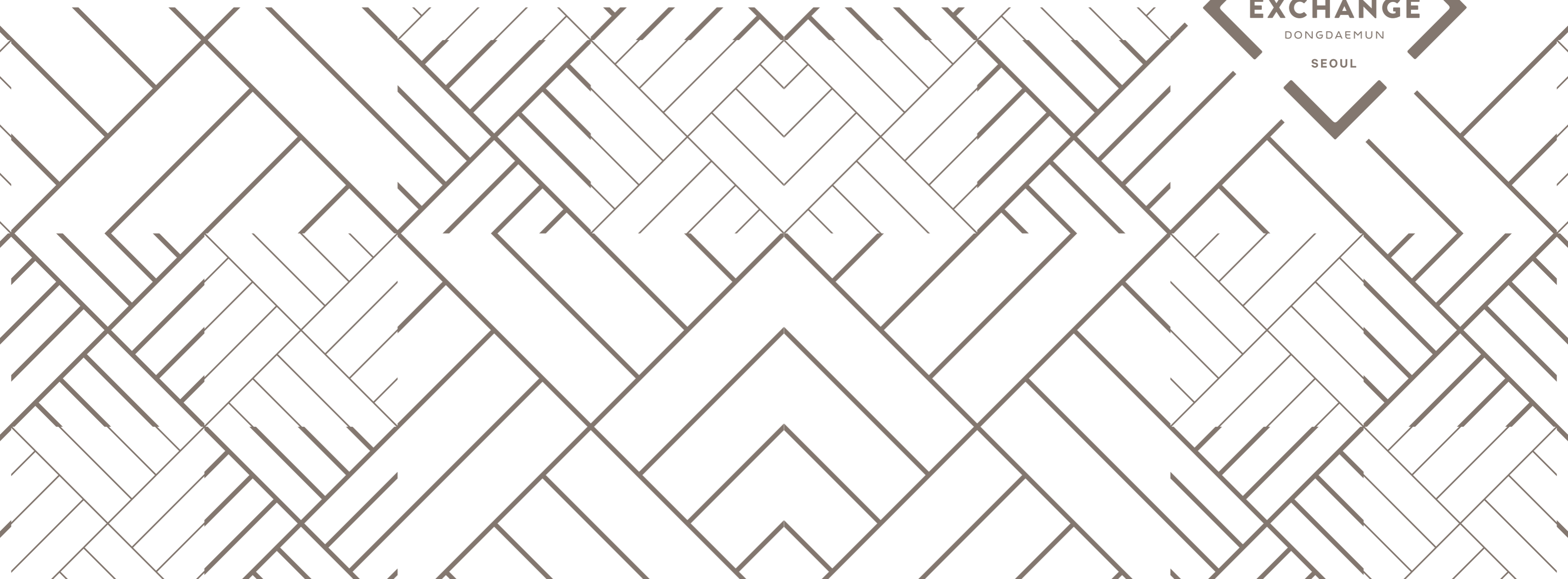




FOOD  
**EXCHANGE**  
DONGDAEMUN  
SEOUL



## SAKE LIST

### SAKE 사케



賀茂鶴 本醸造 辛口, Kamotsuru Honjozo Karakuchi (300ml / 14.5%) **KRW 25,000**

가모츠히 혼조조 가라구치

호쾌한 목 넘김이 특징으로, 머금은 후 입안을 깔끔하게 정리해주고 음식 고유의 향미를 더 풍부하게 느끼게 해준다.

松竹梅 滲, Songjukmae Mio (300ml / 5%) **KRW 25,000**

송죽매 미오

상쾌한 거품이 기본 좋게 다가오는 스파클링 사케로, 적절한 사미와 감미와 조화로 훌륭한 밸런스를 보여주는 제품입니다.

真澄 本醸造 特選, Masumi Honjozo Tokusen (300ml / 13.5%) **KRW 35,000**

마스미 혼조조 토크센

긴조급에 가까운 혼조조로 우아한 긴조향과 경쾌하면서 깔끔한 감칠 맛의 조화가 일품인 사케이다.

高清水 上撰 本醸造, Takashimizu Josen Honjozo (720ml / 15.5%) **KRW 50,000**

다카시미즈 죠우센 혼조조

차분하지만 힘이 느껴지는 향기, 다소 농후한 맛이 부드러운 감미와 적절한 밸런스를 이루며 마지막에 남는 감칠맛이 인상적인 사케이다.

高清水 酒乃国純米酒, Takashimizu Sake No Kuni Junmai (720ml / 15.5%) **KRW 70,000**

다카시미즈 사케노쿠니 준마이

기본 좋은 곡물향과 곡물에서 느껴지는 감미와 적절한 산미의 밸런스가 일품이며 마지막에 느껴지는 강한 감칠 맛이 맛을 완성하는 사케이다.

高清水 純米大吟醸, Takashimizu Junmai Daiginzo (720ml / 15.5%) **KRW 90,000**

다카시미즈 준마이 다이긴조

싱그러운 과실향과 마시기 좋은 산미, 고급스러운 감칠 맛의 조화가 입안으로 퍼져나가 향기롭고 부드러운 느낌으로 마무리된다.

天の戸 純米大吟醸, Amanoto junmai Daiginjo (720ml / 16.5%) **KRW 90,000**

아마노토 준마이 다이긴조

자사효모를 사용한 발효법에서 탄생한 상쾌한 향기와 깨끗하고 깔끔한 맛이 특징인 사케이다.

## JAPANESE A LA CARTE MENU

### A LA CARTE 단품



**Premium Assorted Sushi** **KRW 50,000**

모듬 초밥

Assorted Sushi(12pcs) Served with Miso soup flavored with Katsuobushi

모듬 초밥, 가쯔오부시 육수와 일본식 백된장으로 맛을 낸 미소국

**Assorted Sashimi** **KRW 66,000**

모듬 사시미

Assorted Seasonal Sashimi

제철 생선으로 제공되는 모듬 사시미

**Assorted Sashimi and Sushi** **KRW 110,000**

모듬 사시미와 모듬 초밥

Assorted Fresh Sashimi and Sushi(12pcs) Served with Miso soup flavored with Katsuobushi

모듬 사시미와 모듬 초밥, 가쯔오부시 육수와 일본식 백된장으로 맛을 낸 미소국

(광어: 국내산, 연어: 노르웨이산, 도미: 국내산, 두부: 국내산)

### SET MENU 세트 메뉴



**Assorted Sashimi and Sushi + Sake Set (Choice 1)**

모듬 사시미, 모듬 초밥 + 사케(택 1)로 구성된 세트 메뉴입니다.

#### Sake List (Choice 1)

**[A] Kamotsuru Honjozo Karakuchi** 가모츠히 혼조조 가라구치 **KRW 120,000**

**[B] Takashimizu Josen Honjozo** 다카시미즈 죠우센 혼조조 **KRW 140,000**

**[C] Amanoto junmai Daiginjo** 아마노토 준마이 다이긴조 **KRW 175,000**

- 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 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).



# KOREAN LUNCH MENU    KRW 35,000

Last order pm 2:00



## TODAY'S KOREAN APPETIZER 오늘의 한식 에피타이저



## MAIN DISH 메인 디시



## DESSERT 디저트



### [A] Grilled Short Rib Patties

간장 소스를 곁들인 떡갈비

Grilled Short Rib Patties with Soy Sauce, Grilled Vegetables, Steamed Rice, Today's Soup, 3 Kinds of Korean side dishes

간장 소스를 곁들인 떡갈비와 구운 야채, 백미밥, 오늘의 국, 한식찬 3종

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 김치: 국내산)

### [B] Assorted Vegetable Bibim-Bap

영양 비빔밥

Assorted Vegetable Bibim-Bap, 3 Kinds of Korean side dishes, Today's Soup

영양 비빔밥과 한식찬 3종 및 오늘의 국

(쌀: 국내산, 김치: 국내산, 두부: 국내산)

### [C] Short Rib Soup

갈비탕

Short Rib Soup, 3 Kinds of Korean side dishes, Steamed Rice

갈비탕과 한식찬 3종 및 백미밥

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 김치: 국내산)

### [D] Beef Meat Spicy Soup with Cabbage

우거지 해장국

Beef Meat Spicy Soup with Cabbage, Radish, Mushroom, 3 Kinds of Korean side dishes, Steamed Rice

배추, 무우, 버섯 소고기가 들어가 얼큰하게 끓여낸 우거지 해장국과 한식찬 3종 및 백미밥

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 김치: 국내산, 고추가루: 국내산)

## Seasonal Fruit and Korean Traditional Beverage

계절과일과 전통음료

- 알려지나 특이식성에 관련한 정보는 사전에 직원에게 말씀 부탁드립니다.  
Please let our heartist know if you have any food allergies or dietary issues.
- 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).

# WESTERN LUNCH MENU KRW 35,000

Last order pm 2:00



## TODAY'S WESTERN APPETIZER 오늘의 양식 에피타이저



## MAIN DISH 메인 디시



## DESSERT 디저트



### [A] Grilled Chicken Breast Steak

닭가슴살 스테이크

Grilled Chicken Breast Steak with Red Wine Sauce, Mashed Potato, Grilled Vegetables  
레드 와인 소스를 곁들인 닭가슴살 스테이크, 부드러운 감자요리, 구운 야채  
(닭고기: 국내산)

### [B] Grilled Salmon Steak with Herb Cream Sauce

연어 스테이크(160g)

Herb Marinated and Grilled Salmon with Herb Cream Sauce and Grilled Vegetables  
허브크림소스를 곁들인 허브 숙성 연어 스테이크와 구운 야채  
(연어: 칠레산)

### [C] Tomato Pasta with King Prawn

왕새우를 곁들인 토마토 파스타

Tomato Pasta with King Prawn with Extra Virgin Olive Oil  
최상급 올리브 오일을 곁들인 왕새우 토마토 파스타  
(새우: 베트남산, 관자: 중국산, 홍합: 뉴질랜드산, 오징어: 중국산)

### [D] Cream Pasta with Beef Striploin

채끝 등심 크림 파스타

Grilled Beef Striploin Pasta with Fresh Cream Sauce and Parmesan Cheese  
진한 크림 소스와 파마산 치즈를 곁들인 소고기 채끝 등심 구이 파스타  
(소고기: 호주산, 베이컨: 미국 / 오스트리아 / 스페인산)

### [E] Vongole Pasta with Scallop

가리비 붕골레 파스타

Scallop, Clam, Green Asparagus, Garlic and Extra Virgin Olive Oil  
가리비, 모시 조개, 아스파라거스, 마늘을 넣은 오일 파스타  
(조개: 국내산)

### [F] Spicy Seafood Tomato Risotto

매콤한 해산물 리조또

Shrimp, Mussle, Squid, Pepperoncino with Tomato Sauce  
새우, 홍합, 오징어, 페페론치노를 곁들인 매콤한 토마토 리조또  
(쌀: 국내산, 새우: 베트남산, 홍합: 뉴질랜드산, 오징어: 중국산)

### [G] Mushroom Risotto with Truffle oil and Rose Sauce

트러플 오일을 곁들인 버섯 로제 리조또

Assorted Mushroom, Fresh Cream Sauce, Tomato Sauce and Truffle Oil  
다양한 종류의 버섯과 송로버섯 향을 곁들인 로제 소스의 리조또  
(쌀: 국내산, 베이컨: 미국 / 오스트리아 / 스페인산)

### Today's Dessert and Seasonal Fruits 오늘의 디저트, 계절 과일

· 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 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).

# JAPANESE LUNCH MENU KRW 35,000

Last order pm 2:00



## TODAY'S JAPANESE APPETIZER 오늘의 일식 에피타이저



## MAIN DISH 메인 디시



## DESSERT 디저트



### [A] Assorted Sushi and Sashimi

모듬 초밥과 사시미

Assorted Sushi(8pcs) and 3 Kinds of Sashimi Served with Udon flavored with Katsuobushi

모듬 초밥과 사시미, 가쯔오부시 다시로 맛을 낸 따끈한 우동

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산, 초새우: 베트남산, 타코 와사비: 중국산)

### [B] Rice topped Salmon

연어덮밥

Rice topped with Salmon, Miso Soup, Japanese Steamed eggs

다시마에 숙성한 연어를 이용한 덮밥과

일본 백된장으로 맛을 낸 미소국, 일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산)

### [C] Rice topped with Grilled Eel

장어 덮밥

Rice topped with Grilled Freshwater Eel with Teriyaki Sauce, Miso Soup, Japanese Steamed eggs

데리야끼소스가 곁들려진 민물장어덮밥과

일본 백된장으로 맛을 낸 미소국, 일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 장어: 중국산)

### [D] Japanese Beef Donburi

일본식 소고기 덮밥

Japanese Beef Donburi, Miso Soup, Japanese Steamed eggs

일본식 쇠고기 덮밥과 일본 백된장으로 맛을 낸 미소국,

일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 두부: 국내산)

### [E] Sashimi Bibimbap

회 덮밥

Sashimi Bibimbap with Vegetables, Miso Soup

계절생선과 여러가지 야채가 들어간 회 덮밥과

일본 백된장으로 맛을 낸 미소국

(쌀: 국내산, 광어: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산, 두부: 국내산)

### [F] Japanese Roll with Fresh Seasonal Vegetables and Sashimi

후토마끼

Japanese Roll with Fresh Seasonal Vegetables and Sashimi, Today's Noodle

신선한 계절 생선과 야채가 들어간 일본식 롤과 오늘의 면요리

(쌀: 국내산, 광어: 국내산, 연어: 노르웨이산)

### [G] Home-made Pork Cutlet

수제 돈카츠

Home-made Pork Sirloin Cutlet and Salad, Today's Noodle, Steamed Rice

부드러운 돼지고기 등심으로 만든 수제 돈카츠와

신선한 야채 샐러드, 오늘의 면요리, 백미밥

(쌀: 국내산, 돼지고기: 국내산)

- 알려지나 특이식성에 관련한 정보는 사전에 직원에게 말씀 부탁드립니다.  
Please let our heartist know if you have any food allergies or dietary issues.
- 상가 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).

# KOREAN DINNER MENU

KRW 50,000

Last order pm 9:00



## TODAY'S APPETIZER 오늘의 에피타이저



## MAIN DISH 메인 디시



## DESSERT 디저트



### [A] Braised Short Ribs

한방갈비찜

Traditional Braised Short Ribs with Soy Source,  
Today's Soup, Steamed Rice,  
3 Kinds of Korean side dishes

전통적인 간장 소스 한방 갈비찜과 한식찬 3종 및  
오늘의 국, 백미밥

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 김치: 국내산, 두부: 국내산)

### [B] Assorted Vegetable Bibim Bap with Abalone

전복비빔밥

Bibim Bap with Assorted Healthy Vegetables and  
Abalone, Today's Soup, 3 Kinds of Korean side dishes

전복 비빔밥과 오늘의 국 및 한식찬 3종

(쌀: 국내산, 김치: 국내산, 전복: 국내산, 두부: 국내산)

### [C] Korean-Style Braised Short Ribs

LA 갈비

Korean-Style Braised Short Ribs, Today's Soup and  
Steamed Rice, 3 Kinds of Korean side dishes

LA 갈비와 오늘의 국, 백미밥, 한식찬 3종

(쌀: 국내산, 김치: 국내산, LA갈비: 미국산, 두부: 국내산)

### [D] Short Rib Soup

갈비탕

Short Rib Soup, Steamed Rice,  
3 Kinds of Korean side dishes

갈비탕과 한식찬 3종 및 백미밥

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 김치: 국내산)

### [E] Spicy Stir-fried Octopus with Abalone

전복을 넣은 매콤한 낙지볶음

Spicy Stir-fried Octopus with Abalone, Today's Soup,  
Steamed Rice, 3 Kinds of Korean side dishes

전복을 넣은 매콤한 낙지볶음과 오늘의 국, 백미밥, 한식찬 3종

(쌀: 국내산, 김치: 국내산, 전복: 국내산, 낙지: 말레이시아산,  
고추가루: 국내산, 두부: 국내산)

### Seasonal Fruit and Korean Traditional Beverage

계절과일과 전통음료

- 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 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).

## WESTERN DINNER MENU

KRW 50,000

Last order pm 9:00



### TODAY'S WESTERN APPETIZER 오늘의 양식 에피타이저



### MAIN DISH 메인 디시



### DESSERT 디저트



#### [A] Grilled Beef Tenderloin Steak

레드와인 소스를 곁들인 안심스테이크(150g)

Grilled Beef Tenderloin Steak  
with Red Wine Sauce and Mashed Potato,  
Grilled Vegetables

레드와인 소스를 곁들인 소고기 안심구이와  
부드러운 감자요리, 구운 야채

(소고기: 호주산)

#### [B] Grilled Lamb Chops

페퍼소스 양갈비 구이(230g)

Grilled Lamb Chops with Mint Jelly Sauce, Oven Dry Tomato,  
Pepper Sauce and Grilled Vegetables

페퍼소스, 민트 젤리를 곁들인 양갈비 구이와 구운 야채, 오븐 드라이 토마토

(양갈비: 호주산)

#### [C] Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce

레몬 버터소스 농어구이(150g)

Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce,  
Asparagus and Grilled Vegetables

레몬 버터 소스를 곁들인 농어 구이와 구운 야채

#### [D] Grilled Beef Striploin Steak

채끝 등심 스테이크(150g)

Grilled Beef Striploin Steak with Chasseur Sauce and  
Grilled Vegetables

샤슈르 소스를 곁들인 채끝 스테이크와 구운 야채

(소고기: 호주산, 베이컨: 미국 / 오스트리아 / 스페인산)

#### [E] Cream Risotto with Abalone

전복 크림 리조또

Cream Sauce Risotto with Abalone, Parmesan cheese

전복, 파마산 치즈 크림 소스를 곁들인 리조또

(쌀: 국내산, 전복: 국내산, 베이컨: 미국 / 오스트리아 / 스페인산)

#### [F] Rose Sauce Pasta with Lobster Tail

랍스터 테일 로제 파스타

Pasta with Lobster Tail, Fresh Cream Sauce, Tomato Sauce  
and Parmesan cheese

랍스타 테일과 파마산치즈를 곁들인 로제 소스 파스타

(랍스터 테일: 캐나다, 베이컨: 미국 / 오스트리아 / 스페인산)

· 알러지나 특이식성에 관련한 정보는 사전에 직원에게 말씀 부탁드립니다.  
Please let our heartist know if you have any food allergies or dietary issues.

· 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).

# JAPANESE DINNER MENU KRW 50,000

Last order pm 9:00



## TODAY'S JAPANESE APPETIZER 오늘의 일식 에피타이저



## TODAY'S YAKIMONO 오늘의 야키모노



## MAIN DISH 메인 디시



### [A] Assorted Sushi and Sashimi

모듬 초밥과 사시미

Assorted Sushi(8pcs) and 3 kinds of Sashimi,  
Gake Udon, Japanese Steamed Eggs

모듬 초밥(8pcs)과 사시미 3종, 가케 우동, 일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산, 초새우: 베트남산)

### [B] Rice topped with Salmon

연어덮밥

Rice topped with Salmon, Miso soup,  
Japanese Steamed Eggs

연어 덮밥과 미소국, 일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 두부: 국내산)

### [C] Rice topped with Grilled Eel

장어 덮밥

Rice topped with Grilled Freshwater Eel  
with Teriyaki Sauce, Miso Soup,  
Japanese Steamed eggs

데리야끼소스가 곁들려진 민물장어덮밥과

일본 백된장으로 맛을 낸 미소국, 일본식 계란찜

(쌀: 국내산, 장어: 중국산, 두부: 국내산)

### [D] Sashimi Bibimbap

회 덮밥

Sashimi Bibimbap  
with Vegetables, Miso Soup

계절 생선과 여러가지 야채가 들어간 회 덮밥과

일본 백된장으로 맛을 낸 미소국

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산, 광어: 국내산, 두부: 국내산)

### [E] Rice topped with Grilled Sirloin Steak

스테이크 덮밥

Rice topped with Grilled Sirloin Steak,  
Miso Soup, Japanese Steamed Eggs

스테이크 덮밥, 미소국, 일본식 계란찜, 3가지 일식 찬

(쌀: 국내산, 소고기: 호주산, 두부: 국내산)

### [F] Home-made Pork Cutlet

수제 돈카츠

Home-made Pork Sirloin Cutlet and Salad,  
Japanese Steamed Eggs,  
Today's Noodle, Steamed Rice

부드러운 돼지고기 등심으로 만든 수제 돈카츠와

신선한 야채 샐러드, 일본식 계란찜, 오늘의 면요리, 백미밥

(돼지고기: 국내산, 두부: 국내산)

- 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 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).



# A LA CARTE MENU

Last order pm 9:00



## A LA CARTE 단품



### Udon with Deep-fried Vegetables and Japanese Rice Ball Served with 3 Kinds of Japanese side dishes

튀김우동와 오니기리 및 일식찬 3종

(쌀: 국내산)

KRW 25,000

### Club Sandwich

클럽 샌드위치

Club Sandwich with Chicken Breast, Bacon, Lettuce, Tomato and Cheddar Cheese  
Served with Frech Fries

닭가슴살, 베이컨, 양상추, 토마토, 체다치즈를 넣은 클럽 샌드위치와 프렌치 프라이

(소고기: 호주산, 베이컨: 오스트리아산/스페인산/미국산, 닭고기: 국내산)

KRW 25,000

### Novotel Burger

노보텔 버거

Beef&Cheddar Cheese Burger with Tomato, Onion, Pickled Cucumber, Lettuce and Bacon  
Served with French Fries, Onion Rings

토마토, 양파, 오이 피클, 양상추, 베이컨, 체다 치즈를 넣은 수제소고기 버거와 프렌치 프라이

(소고기: 호주산, 베이컨: 오스트리아산/스페인산/미국산)

KRW 28,000

### Seafood Pizza

해산물 피자

Topped with Shrimps, Mussel, Squid, Scallops on Tomato Sauce

새우, 홍합, 오징어, 관자와 토마토 소스가 어우러진 해산물 피자

(술방울 오징어: 중국산)

KRW 28,000

### Margherita Pizza

마리게리타 피자

Topped with Mozzarella Cheese, Fresh Basil and Extra Virgin Olive Oil on Tomato Sauce

토마토 소스에 모차렐라 치즈, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일로 맛을 낸 피자

KRW 25,000

### Sashimi Bibimbap Served with Today's Soup, 3 kinds of Japanese side dishes

회 덮밥과 오늘의 국 및 일식찬 3종

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산)

KRW 33,000

### Assorted Sushi and 3 kinds of Sashimi Served with Gake Udon

모듬 초밥(8pcs)과 사시미 3종, 가케 우동

(쌀: 국내산, 연어: 노르웨이산, 참치: 원양산, 초새우: 베트남, 타코와사비: 중국)

KRW 30,000

### Spicy Seafood Noodle Soup with Abalone

전복 해물 탕면

(전복: 국내산)

KRW 30,000

## DESSERT 디저트



### Tiramisu Cake

티라미수 케이크

Tiramisu Cake with Rich Espresso

진한 에스프레소를 곁들인 티라미수 케이크

KRW 10,000

### Millefeuille with Seasonal Fruit

계절 과일과 밀피유

French style pastry stuffed  
with seasonal fruits

계절 과일로 속을 채운

프렌치 스타일 페이스트리

KRW 10,000

### Home-made Dark Brownie with Vanilla Ice Cream

바닐라 아이스크림을 곁들인 브라우니

Homemade dark brownies  
with vanilla ice cream

바닐라 아이스크림을 곁들인

홈메이드 다크 브라우니

KRW 10,000

· 알러지나 특이식성에 관련한 정보는 사전에 직원에게 말씀 부탁드립니다.

Please let our heartist know if you have any food allergies or dietary issues.

· 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

All prices are inclusive of a 10% government tax(No service charge applied).