

# 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.

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

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

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

## Jung Il Pum Set

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

맞이 떡거리  
Welcome Food

계절 별미죽  
Special Seasonal Porridge

아스파라거스와 대추토마토 샐러드  
Asparagus & Jujube Tomato Salad

생선회  
Sliced Raw Fish

아롱사태 수삼냉채  
Cold Boiled Center Heel of Shank & Ginseng Salad

소고기 육회와 배  
Beef Tartare & Fresh Pear

주방장 스페셜 부침개  
Chef 's Special Pancake

복분자 소스로 맛을 낸 민물 장어구이  
Grilled Fresh Water Eel Seasoned with Wild Berries Sauce

한방 전복장  
Oriental Medicine Abalone

보양식 갈비찜  
Healthy Braised Short Rib

해물찜  
Braised Spicy Seafood

진지와 국  
Steamed Rice & Today's Soup

수라 마무새  
Su Ra Special Dessert

₩88,000

## SURA SANG

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

맞이떡거리

Welcome Food

계절 별미죽

Seasonal Special Porridge

삼색 밀쌈말이

Tricolored Beef & Vegetables Wrapped in Wheat Crepes

아스파라거스와 대추토마토 샐러드

Fresh Asparagus & Jujube Tomato salad

모듬 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

해산물 냉채

Cold Seafood Salad

소고기 육회와 배

Beef Tartare & fresh Pear

채소무침을 곁들인 삼색 전유화

Pan-fried Three Color Delicacies with Seasoned Vegetables

경원재 특제소스의 메로구이

Grilled Tooth fish with Special Sauce

더덕구이

Grilled Herb Mountain

한방 전복과 새우장

Oriental Medicine Abalone & Shrimp

LA 갈비구이와 버섯장아찌

Grilled Beef Rib & Pickled Mushroom

해물찜

Braised Spicy Seafood

진지와 국

Steamed Rice & Today's Soup

수라 마무리

Su Ra Special Dessert

₩99,000

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 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.

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

계절 별미죽  
Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채  
Seaweed Seafood Salad

특제 우영 무침  
Special Seasoned Burdock

레몬 버터소스를 곁들인 새우 요리와 야채튀김  
Deep-fried Vegetables and Grilled Shrimp with Lemon Butter Sauce

사골육수와 자연송이 양지 수육  
Beef Broth with Pine Mushroom and Boiled Beef

삼치구이  
Grilled Spanish Mackerel

궁중 인삼 갈비찜  
Ginseng Braised Beef Short Ribs

진지와 해물뚝배기  
Steamed Rice and Seafood Stew

수라 마무리  
Sura Dessert

₩77,000

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

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

# 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.

계절 별미죽

Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채

Seaweed Seafood Salad

특제 우엉 무침

Special Seasoned Burdock

모듬 생선회

Assorted Raw Fish

메로 고추장구이와 대게 그라탕

Snow Crab Gratin and

Grilled Toothfish with Red Pepper Paste Sauce

사골육수와 자연송이 양지 수육

Beef Broth with Pine Mushroom and Boiled Beef

전복장과 새우장

Soy Sauce Marinate Abalone and Shrimp

양념 소갈비구이와 매실 장아찌

Marinated Beef Short Ribs and Pickled Plum

진지와 해물뚝배기

Steamed Rice and Seafood Stew

수라 마무새

Sura Dessert

₩95,000

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

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



# 한 담

## Handam Set

한담은 ‘한국을 담다’라는 의미로, 각 지역(인천광역시를 포함하여 강원도, 경기도, 충청도, 경상도, 전라도, 제주도 등 7개 지역)을 대표하는 식재료를 사용하여 한국 본연의 맛을 한 상에 담은 메뉴입니다.

\* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.

### 공주 밤죽

Gongju Chestnut Porridge

### 청도 모과와 강화 인삼을 곁들인 샐러드

Cheong-do Quince and Ganghwa Ginseng Vegetables Salad

### 봉평 메밀 진구절

Bongpyeong Buckwheat Platter of Nine Delicacies

### 완도 활전복찜과 신안 소금으로 맛을 낸 안동 마 소스

Wan-do Braised Abalone and Andong Yam Sauce Flavored with Shinan Salt

### 화천 명품 새우 애호박전, 장흥 표고전, 횡성 더덕전

Assorted Pan-Fried Vegetables –

Hwacheon Shrimp Zucchini, Jangheung Shiitake, Hoengseong Deodeok

### 제주 옥도미구이

Jeju Grilled Sea Bream

### 담양 한우 떡갈비와 의성 흑 마늘, 버섯 장아찌

Damyang Grilled Short Rib Patties with Uiseong Black Garlic, Mushroom Pickles

### 경기 쌀로 만든 흰 밥과 제주 성게알 미역국

Gyeonggi Steamed Rice and Jeju Sea Urchin Seaweed Soup

### 국내산 제철 과일

Season Dessert

₩88,000

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

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

# 경원부 반상 慶源府

## 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 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

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

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

## A La Carte

김치전 (국내산 돼지고기) Kimchi Pancakes	₩ 18,000
궁중 불고기 떡볶이 (소고기 미국산) Royal Stir-fried Rice cake with Bulgogi	₩ 20,000
해물파전 (오징어 : 중국산) Seafood & Green Onion Pancake	₩ 22,000
훈제 연어 샐러드 Smoked Salmon Salad	₩ 22,000
새우튀김 Deep Fried Shrimp	₩ 30,000
치즈 & 과일 Cheese & Seasonal Fruits	₩ 50,000
참전복 해물찜 Braised Spicy Abalone & Seafood	₩ 75,000
소갈비 구이 (소고기 미국산) Grilled Beef Ribs	₩ 78,000

# 원산지

메뉴명	품목	원산지
쌀밥, 죽	쌀	국내산
옥돔구이	옥돔	국내산
훈제오리	오리	중국산
낙지초무침	낙지	베트남
양지수육 (코스)	소고기	호주산
닭가슴살(겨자채)	닭고기	국내산
장어구이	장어	중국산
해물파전	오징어	중국산
안심구이 (코스)	소고기	국내산 한우
간장계장 (코스)	꽃게	파키스탄
갈비구이, 등심구이, 갈비찜	소고기	미국산
불고기냉채, 육회(코스) 소고기 수삼말이, 효종갱, 갈비탕, 떡갈비	소고기	호주산
두부선	콩	외국산 : 인도, 미국, 중국
양갈비구이	양고기	호주산
생선회	광어	국내산
LA갈비	소고기	미국산
해물 떡배기	꽃게	튀니지산
배추김치	고춧가루 배추	국내산