

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.

맞이 떡거리

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

* 2인부터 주문 가능합니다.

맞이 먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad with Nuts

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

진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩55,000

9 Course

* 2인부터 주문 가능합니다.

맞이 먹거리
Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드
Green Salad with Nuts

해산물 초무침
Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운버섯 허브향채와 오리 가슴살구이
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

진지와 국
Today's Soup and Steamed Rice

마무새
Dessert

₩68,000

12 Course

* 2인부터 주문 가능합니다.

맞이 먹거리

Welcome Food

견과류를 가미한 그린 샐러드

Green Salad with Nuts

해산물 초무침

Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

구운버섯 허브향채와 오리 가슴살구이

Grilled Mushroom with Herb & Smoked Duck Breast

생선회

Sliced Raw Fish

소고기 육회

Korean Beef Tartare

대령숙수 특선 부침개

Chef's Special Pancake

접산전

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 그리고 전복 마늘 버터구이

Grilled Beef Sirloin with Vegetable and Abalone with Garlic Butter

진지와 국

Today's Soup and Steamed Rice

마무새

Dessert

₩80,000

Jung Il Pum Set

* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.
* 2인부터 주문 가능합니다.

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 나무새
SURA Special Dessert

₩88,000

SURA SANG

* 최소 10일 전까지 예약 부탁드립니다.
* 2인부터 주문 가능합니다.

맞이 먹거리

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 버섯 장아찌

Grilled Beef Rib & Pickled Mushroom

해물찜

Braised Spicy Seafood

진지와 국

Steamed Rice & Today's Soup

수라 마무리

SURA Special Dessert

₩99,000

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.
- * 2인부터 주문 가능합니다.

계절 별미죽
Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채
Sesweed & Seafood Salad

특제 우엉 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 Special 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.
* 2인부터 주문 가능합니다.

계절 별미죽
Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채
Sesweed & 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 마무리
SURA Special 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.

* 2인부터 주문 가능합니다.

공주 밤죽

Gongju Chestnut Porridge

청도 모과와 강화 인삼을 곁들인 샐러드

Green Salad with Cheong-do Quince and Ganghwa Ginseng

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 and Hoengseong Deodeok

제주 옥돔구이

Jeju Grilled Sea Bream

담양 한우 떡갈비와 의성 흑마늘, 버섯 장아찌

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

경기 쌀로 지은 흰 밥과 제주 성게알 미역국

Gyeonggi Steamed Rice and Jeju Sea Urchin Seaweed Soup

국내산 제철 과일

Season Dessert

₩89,000

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

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

경원부 반상

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.

* 2인부터 주문 가능합니다.

모임의 성격과 기호에 따라

충주방장이 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 (돼지고기 : 국내산) 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

원 산 지

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
간장게장 (코스)	꽃게	파키스탄
갈비구이, 등심구이, 갈비찜	소고기	미국산
불고기 냉채, 육회(코스), 떡갈비 소고기 수삼말이, 효종갱, 갈비탕	소고기	호주산
두부선	콩	외국산 : 인도, 미국, 중국
양갈비구이	양고기	호주산
생선회	광어	국내산
LA갈비	소고기	미국산
해물 떡배기	꽃게	튀니지산
배추김치	배추, 고춧가루	국내산