

1인 상차림

# 수연 睡蓮

## Su Yeon Set

\* 모듬으로 제공됩니다.

오늘의 죽

Today's Porridge

연두부 샐러드

Green Salad with Soft Bean Curd

구운 버섯과 불고기 냉채

Chilled Bulgogi Salad with Mushrooms

생선회

Sliced Raw Fish

구운 야채와 쇠고기 등심구이 그리고 흑임자 접산삼

Grilled Beef Sirloin with Vegetable and Fried Mountain Herb with Black Sesame

진지와 효종갱 \*

Steamed Rice and Hyo Jong Gaeng

마무새

Dessert

₩ 54,000

\* 효종갱은 조선시대 양반들이 즐겨 먹던 최초의 배달음식입니다.

*Hyo Jong Gaeng was the first delivery food in Korea for the upper class in Joseon Dynasty.*

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

메뉴의 재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라  
변동이 있을 수 있습니다.  
Ingredients may change according to availability.

## Ga Yeon Set

\* 2인부터 주문 가능하며 모듬으로 제공됩니다.

### 오늘의 죽

Today's Porridge

### 견과류를 가미한 그린 샐러드

Green Salad with Nuts

### 해산물 초무침

Seafood with Red chili-pepper & Vinegar Dressing

### 구운 버섯 허브 향채와 오리 가슴살구이

Grilled Mushroom with Herb and Smoked Duck Breast

### 모듬 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

### 안동 생마 두부선

Pan fried Bean Curd and Fresh Yam

### 흑임자 십산삼

Fried Mountain Herb with Black Sesame

### 왕새우 모듬 튀김

Assorted Deep-fried King Prawn

### 된장 메로구이

Grilled Toothfish with Soy Bean Paste Sauce

### 궁중 소갈비찜

Royal Braised Beef Short Ribs

### 진지와 국

Steamed Rice and Today's Soup

### 마무새

Dessert

₩70,000

## Dam Yeon

\* 2인부터 주문 가능하며 모듬으로 제공됩니다.

오늘의 죽  
Today's Porridge

견과류를 가미한 그린 샐러드  
Green Salad with Nuts

해산물 초무침  
Seafood with Red Chili-Pepper and Vinegar Dressing

구운 버섯 허브 향채와 오리 가슴살구이  
Grilled Mushroom with Herb and Smoked Duck Breast

모듬 생선회  
Assorted Sliced Raw Fish

소고기 육회  
Korean Beef Tartare

대령숙수 특선 부침개  
Chef's Special Pancake

흑임자 섭산삼  
Fried Mountain Herb with Black Sesame

대게 그라탕과 왕새우튀김  
Snow Crab Gratin and Deep-fried King Prawn

된장 메로구이  
Grilled Toothfish with Soy Bean Paste Sauce

구운 야채와 쇠고기 등심구이 그리고 전복 마늘 버터구이  
Grilled Beef Sirloin with Vegetable and Abalone with Garlic Butter

진지와 국  
Steamed Rice Today's Soup

마무새  
Dessert

₩83,000

## Jung Il Pum Set

- \* 최소 7일 전까지 예약 부탁드립니다.
- \* 2인부터 주문 가능하며 모듬으로 제공됩니다.

맞이 떡거리  
Welcome Food

계절 별미죽  
Special Seasonal Porridge

아스파라거스와 대추토마토 샐러드  
Asparagus and Jujube Tomato Salad

모듬 생선회  
Assorted Sliced Raw Fish

아롱사태 수삼냉채  
Cold Boiled Center Heel of Shank and Ginseng Salad

소고기 육회와 배  
Beef Tartare & Fresh Pear

주방장 스페셜 부침개  
Chef 's Special Pancake  
복분자 소스로 맛을 낸 민물 장어구이  
Grilled Freshwater Eel with Wild Berries Sauce

한방 전복장  
Soy Bean Marinated Abalone with Oriental Medicine  
보양식 갈비찜  
Healthy Braised Short Rib  
해물찜  
Braised Spicy Seafood  
진지와 국  
Steamed Rice and Today's Soup

수라 마무새  
SURA Special Dessert

₩88,000

## SURA SANG

\* 최소 7일 전까지 예약 부탁드립니다.  
\* 2인부터 주문 가능하며 모듬으로 제공됩니다.

맞이먹거리  
Welcome Food

계절 별미죽  
Seasonal Special Porridge

삼색 밀쌈말이  
Tricolored Beef and Vegetables Wrapped in Wheat Crepes

아스파라거스와 대추토마토 샐러드  
Asparagus and 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 Toothfish with Special Sauce

더덕구이  
Grilled Herb Mountain

한방 전복과 새우장  
Soy Bean Marinated Abalone and Shrimp with Oriental Medicine

LA 갈비구이와 버섯장아찌  
Grilled Beef Rib and Pickled Mushroom

해물찜  
Braised Spicy Seafood

진지와 국  
Steamed Rice and Today's Soup

수라 마무리  
SURA Special Dessert

₩99,000

# 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 7일 전까지 예약 부탁드립니다.
- \* 2인부터 주문 가능합니다.

계절 별미죽  
Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채  
Seaweed and Seafood Salad

특제 우영 무침  
Special Seasoned Burdock

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

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

삼치구이  
Grilled Spanish Mackerel

궁중 인삼 갈비찜  
Braised Beef Short Ribs with Ginseng

진지와 해물 푹배기  
Steamed Rice and Seafood Stew

수라 마무새  
SURA Special Dessert

₩77,000

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

메뉴의 재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라  
변동이 있을 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 7일 전까지 예약 부탁드립니다.
- \* 2인부터 주문 가능합니다.

계절 별미죽  
Seasonal Special Porridge

해초 해산물 냉채  
Seaweed and Seafood Salad

특제 우영 무침  
Special Seasoned Burdock

모듬 생선회  
Assorted Sliced 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 Bean Marinated Abalone and Shrimp

양념 소갈비구이와 매실 장아찌  
Marinated Beef Short Ribs and Pickled Plum

진지와 해물 푹배기  
Steamed Rice and Seafood Stew

수라 마무새  
SURA Special Dessert

₩95,000

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

메뉴의 재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라  
변동이 있을 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 7일 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 마소스

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

### 화천 명품 새우 애호박전, 장흥 표고전, 횡성 더덕전

Assorted Pan-Fried Vegetables –

Hwacheon Zucchini and Shirmp, Jangheung Shiitake, Hoengseong Deodeok

### 제주 옥돔구이

Grilled Jeju Sea Bream

### 담양 한우 떡갈비와 의성 흑마늘, 버섯 장아찌

Grilled Damyang Short Rib Patties

with Uiseong Black Garlic and Mushroom Pickles

### 경기 쌀로 만든 흰 밥과 제주 성게알 미역국

Steamed Gyeonggi Rice and Jeju Sea Urchin & Seaweed Soup

### 국내산 제철 과일

Seasonal Fruits

₩88,000

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

메뉴의 재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라  
변동이 있을 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 7일 전까지 예약 부탁드립니다.
- \* 2인부터 주문 가능합니다.

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

## A La Carte

김치전 (오징어 : 중국산, 낙지 : 베트남산) Kimchi Pancake	₩ 20,000
궁중 불고기 떡볶이 (소고기 : 미국산) Royal Stir-fried Rice cake with Bulgogi	₩ 22,000
해물파전 (오징어 : 중국산, 낙지 : 베트남산) Seafood and Green Onion Pancake	₩ 22,000
훈제 연어 샐러드 Smoked Salmon Salad	₩ 22,000
새우 튀김 Deep Fried Shrimp	₩ 37,000
치즈 & 과일 Cheese and Seasonal Fruits	₩ 45,000
참전복 해물찜 Braised Spicy Abalone and Seafood	₩ 55,000
양념 민물 장어구이 Grilled Freshwater Eel with Soy Sauce	₩ 60,000

# 원산지

메뉴명	품목	원산지
쌀밥, 죽	쌀	국내산
옥돔구이, 꽃돔구이	옥돔	국내산
훈제오리	오리	중국산
낙지초무침	낙지	베트남
양지수육, 소고기 미역국	소고기	호주산
참전복 해물찜	꽃게	튀니지
장어구이	장어	중국산
해물파전, 김치전	오징어, 낙지	중국산, 베트남
소갈비구이, LA 갈비, 궁중 떡볶이	소고기	미국산
대게 그라탕	대게, 게맛살(어육)	국내산, 인도산
등심구이, 육회, 효종갱, 갈비탕	소고기	호주산
불고기 냉채, 갈비찜, 불고기, 조식 효종갱, 아롱사태 냉채	소고기	미국산
두부선, 연두부 샐러드, 해물 떡배기(두부)	콩	외국산 : 인도, 미국, 중국, 캐나다, 호주
한우 떡갈비, 장흥 표고전	소고기	국내산
생선회, 조식 생선구이	광어, 가자미	국내산, 미국산
궁중 오골계 초교탕	닭	국내산
보리굴비	조기	중국산
배추김치	고춧가루 배추	국내산