

# Breakfast

## 조식

사골 우거지 해장국 23.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 얼큰하게 끓여낸 해장국

한우사골추출물(한우사골, 한우뼈, 한우우지방:국내산)

사골추출물:호주산, 소고기:미국산

소고기 무국 23.0

진하게 우려낸 육수에 부드러운 소고기와 시원한 무를 넣어

깊고 담백한 맛을 살린 반상메뉴

소고기:호주산

명란 얼큰 황태 해장국 23.0

탱글한 명란에 얼큰한 황태국물이 속을 풀어주는 해장메뉴

명란:러시아산, 곤이:미국산

전복을 곁들인 녹두 닭죽 22.0

기력 회복에 좋은 전복 구수한 녹두, 닭 가슴살을 넣어 정성들여 끓여낸 일품 죽

전복:국내산, 쌀:국내산, 계육:국내산

프렌치 토스트(커피미포함) 26.0

고소한 버터와 계피향이 어우러진 촉촉한 브레드 메뉴

소시지(돈육:국내산)

## Side Menu

One Egg 4.0

Two Egg 8.0

배추, 고춧가루, 쌀, 반찬류는 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.

# Lunch, Dinner

## 중, 석식

---

### 메로구이 된장찌개 반상 32.0

직화 구이로 노릇하게 구운 메로와 진한 된장맛이 느껴지는 찌개 반상

두부(대두):외국산

### 한방 갈비탕 29.0

깊게 우린 소갈비 육수에 엄선한 한방 재료를 더해  
진한 풍미와 은은한 향을 완성한 보양식

소고기:미국산

### 옛날 수제 돈까스 28.0

도톰해서 씹는맛이 일품인 옛날 수제 돈까스

돈육:국내산

### 삼선 해물짬뽕 28.0

모듬 해산물과 꽃게 육수가 속을 달래주는 일큰시원한 조리장 특선 짬뽕

가리비:중국산, 주꾸미:베트남산

전복:국내산, 꽃게:바레인산

### 광동식 해산물덮밥 27.0

신선한 해산물과 진한 불향기가 식욕을 자극하는 덮밥 메뉴

전복:국내산, 주꾸미:베트남산

가리비:중국산

배추, 고춧가루, 쌀, 반찬류는 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.

---

# Lunch, Dinner

## 중, 석식

---

눈꽃치즈 함박 오므라이스 27.0

촉촉한 회오리 에그와 눈꽃치즈를 곁들인 함박 오므라이스  
돈육:국내산,외국산

차돌박이 야채 탕면 27.0

칼칼한 육수와 차돌박이가 조화가 이루는 매콤한 탕면  
소고기:미국산

우렁 강된장과 열무 비빔밥 27.0

우렁강된장과 열무를 곁들인 정겨운 한국인의 소울푸드 비빔밥  
두부(대두):외국산

재래식 추어탕 25.0

미꾸라지를 오랜시간 푹 고아내 속을 따뜻하게 채워주는 보양 뚝배기

냉 콩국수 23.0

무더운 날, 속까지 편안하게 채워주는 가장 한국적인 시원한 면 요리  
두부(대두):외국산

사골 우거지 해장국 23.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 열큰하게 끓여낸 해장국

한우사골추출물(한우사골, 한우뼈, 한우우지방:국내산)  
사골추출물:호주산, 소고기:미국산

# For Four

## 4인식사

소고기 샤브샤브(우동사리포함) 200.0

개운한 야채 육수에 신선한 야채와 버섯  
살랑살랑한 소고기가 춤을 추는 전골 메뉴

소고기 추가 200g 30,

소고기:호주산

능이 전복 우대갈비 전골 190.0

부드러운 우대갈비에 면연력 강화에 좋은 능이버섯과 전복이  
조화를 이루는 보양식 전골

전복:국내산,소고기:미국산

한방 갈비찜과 진지 190.0

깊고 은은한 한방 향과 부드러운 육질이 어우러진 건강 갈비찜

소고기:미국산

갑오징어 삼겹 두루치기 170.0

조리장 특제 고추장 양념장에 직화로 볶아낸  
생삼겹과 갑오징어를 곁들인 두루치기

돈육:국내산,주꾸미:베트남산,태국산

흑돼지 왕만두 김치전골 150.0

쫄깃한 흑돼지와 왕만두를 맛있게 숙성된 묵은지와 함께 끓여 맛을 낸 전골

돼지고기:국내산, 두부(대두:외국산)

김치:절임배추(배추:국내산,고춧가루:국내산)

배추,고춧가루,쌀,반찬류는 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.

# Special Dish

## 일품요리

민물장어 목은지 삼겹살 삼합 150.0

고소한 민물장어와 육즙 가득 삼겹살,  
깊게 숙성한 목은지를 함께 즐기는 프리미엄 보양 삼합.  
돈육:국내산, 민물장어:중국산,  
배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)

모듬야채와 소안심 볶음 140.0

부드러운 소안심과 신선한 제철 야채를 센 불에 볶아낸  
담백하고 풍성한 볶음요리  
소고기:호주산

X.O소스 해삼 도가니 볶음 130.0

쫄깃한 해삼과 부드러운 도가니를 깊은 감칠맛의 X.O소스에 볶아낸  
프리미엄 중화요리  
우스지:호주산

그릴드버섯과 채끝등심 샐러드 130.0

육즙 가득한 채끝등심과 깊은 풍미의 그릴드 버섯을  
신선한 채소와 함께 즐기는 프리미엄 샐러드  
소고기:미국산

모짜렐라 치즈와 그라브락스 생연어 샐러드 120.0

모짜렐라 치즈와 향신료로 숙성시킨 생연어가 어우러진 샐러드

청매실 소스 소고기 탕수육 100.0

바삭한 소고기 탕수육에 산뜻한 청매실 소스를 더해 깔끔한 풍미를 살린 특별한 중화요리  
소고기:호주산

버팔로 윙과 모듬 소시지 100.0

오븐에 구운 버팔로윙과 소시지 맥주 안주에 제격인 안주 메뉴  
버팔로윙:태국산, 소시지 (돈육:국내산)

배추, 고춧가루, 쌀, 반찬류는 별도 원산지표시판에서 원산지정보 확인 가능합니다.

# Course Menu

## 코스메뉴

### 프리스틴세트

1인 85.0

모짜렐라 치즈와 그라브락스 생연어 샐러드

민물장어 목은지 삼겹살 삼합

돈육:국내산, 민물장어:중국산,  
배추김치(배추:국내산,고춧가루:국내산)

능이 모듬버섯 우대갈비 전골

소고기:미국산

디저트

### 밸리세트

1인 70.0

채끝등심 샐러드

소고기:미국산

X.O소스 해삼 도가니 볶음

우스지:호주산

흑돼지 왕만두 김치전골

돈육:국내산,두부(대두:외국산)  
김치:절임배추(배추:국내산,고춧가루:국내산)

디저트

### 프리스틴밸리세트

1인 55.0

모짜렐라 치즈와 그라브락스 생연어 샐러드

능이 모듬버섯 우대갈비 전골

소고기:미국산

디저트