

Breakfast

조식

사골 우거지 해장국 23.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 얼큰하게 끓여낸 해장국

사골추출물:호주산, 소고기:미국산

한우지방:국내산

소고기 미역국 23.0

부드러운 소고기와 미역을 푹 끓여 깊고 담백하게 완성한 정성 가득 미역국

소고기:미국산

백합 시래기국 23.0

개운한 백합 국물이 속을 풀어주는 해장메뉴

소고기 무국 23.0

진하게 우려낸 육수에 부드러운 소고기와 시원한 무를 넣어
깊고 담백한 맛을 살린 반상메뉴

소고기:미국산

전복을 곁들인 닭죽 22.0

기력 회복에 좋은 전복 구수한 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)

Lunch,Dinner

중,석식

메로구이 된장찌개 반상 32.0

직화 구이로 노릇하게 구운 메로와 진한 된장맛이 느껴지는 찌개 반상

두부(대두):외국산

가을 낙지와 갈비탕 32.0

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

소고기:미국산, 낙지:중국산

옛날 수제 돈까스 29.0

도톰해서 씹는맛이 일품인 옛날 수제 돈까스

돈육:국내산, 소고기:호주산

눈꽃치즈 함박 오프라이스 29.0

촉촉한 회오리에 부드러운 인심 스테이크를 곁들인 오프라이스

돈육:국내산, 소고기:호주산

삼선 해물짬뽕 28.0

모듬 해산물과 꽃게 육수가 속을 달래주는 얼큰시원한 조리장 특선 짬뽕

가리비:중국산,주꾸미:베트남산

전복:국내산,꽃게:바레인산

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

Lunch, Dinner

중, 석식

토마토소스 해산물 파스타

28.0

신선한 해산물, 향긋한 향신료,
정직한 재료로 완성한 담백한 한 그릇

주꾸미:베트남산, 전복:국내산, 가리비:중국산
꽃게:바레인산

광동식 해산물덮밥

27.0

신선한 해산물과 진한 불향기가 식욕을 자극하는 덮밥 메뉴

전복:국내산, 주꾸미:베트남산
가리비:중국산

가을보리 돌솥비빔밥

27.0

고소한 청보리에 고추장 불고기를 얹은 소울푸드 비빔밥

두부(대두):외국산, 돈육:국내산

해물 순두부

27.0

신선한 해산물, 깊은 육수, 부드러운 순두부.
정직한 재료로 완성한 든든한 한 그릇

주꾸미:베트남산, 전복:국내산, 꽃게:바레인산
두부(대두:외국산)

사골 우거지 해장국

23.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 얼큰하게 끓여낸 해장국

사골추출물:호주산, 소고기:미국산,
한우지방:국내산

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

For Four

4인식사

능이 전복 우대갈비 전골 190.0

부드러운 우대갈비에 면연력 강화에 좋은 능이버섯과 전복이 조화를 이루는 보양식 전골

전복:국내산,소고기:미국산

한방 갈비찜&매운 갈비찜 190.0

조리장 특선 양념 배합으로 부드러운 육질이 어우러진 한방&매운갈비찜

소고기:미국산

우 불고기 버섯전골 170.0

신선한 모듬버섯과 소 불고기가 입맛 자극하는 4인 식사메뉴

소고기:호주산

통낙지 삼겹살 두루치기 170.0

조리장 특제 고추장 양념장에 직화로 볶아낸 생삼겹과 통낙지를 곁들인 두루치기

돈육:국내산,낙지:중국산

흑돼지 왕만두 김치전골 150.0

돼지고기:국내산, 두부(대두:외국산)

김치:절임배추(배추:국내산,고춧가루:국내산)

쫄깃한 흑돼지와 왕만두를 맛있게 숙성된 묵은지와 함께 끓여 맛을 낸 전골

Special Dish

일품요리

해물 미역 누룽지 탕 150.0

신선한 해산물에 진한 미역의 향이 조화를 이룬 국물요리
깊게 숙성한 묵은지를 함께 즐기는 프리미엄 보양 삼합.

전복:국내산, 가리비:중국산

누룽지:중국산, 주꾸미:베트남산

자연송이와 모듬버섯 소안심 볶음 140.0

부드러운 소안심과 신선한 제철 야채를 센 불에 볶아낸
담백하고 풍성한 볶음요리

소고기:호주산

구운 마늘소스 돈 등갈비 튀김 130.0

쫄깃한 등갈비를 구운 마늘소스에 버무린
프리미엄 중화요리

돈육:스페인산

유린기 샐러드 130.0

바삭한 닭고기튀김 위에 채소를 얹은 간편 담백한 샐러드 메뉴

계육:브라질산

그라브락스 생연어 포케 샐러드 120.0

신선한 연어에 영양만점 병아리콩과 각종 채소가
건강한 식단을 만들어드리는 샐러드메뉴

사천식 해산물 볶음 100.0

신선한 해산물에 사천식 특제소스와 깊은 불향을 더한 중화요리

전복:국내산, 주꾸미:베트남산, 가리비:중국산

버팔로 윙과 모듬 소시지 100.0

오븐에 구운 버팔로윙과 소시지 맥주 안주에 제격인 안주 메뉴

버팔로윙:태국산, 소시지(돈육:외국산, 국내산)

Course Menu

코스메뉴

프리스틴세트

1인 85.0

그라브락스 생연어 포케 샐러드

사천식 해산물 볶음

전복:국내산, 가리비:중국산, 주꾸미:베트남산

자연송이 모듬버섯 소안심볶음

소고기:호주산

능이 모듬버섯 우대갈비 전골

소고기:미국산

디저트

밸리세트

1인 70.0

유린기 샐러드

닭고기:브라질산

사천식 해산물 볶음

전복:국내산, 가리비:중국산, 주꾸미:베트남산

흑돼지 왕만두 김치전골

돈육:국내산, 두부(대두:외국산)

김치:절임배추(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

디저트

프리스틴밸리세트

1인 55.0

유린기 샐러드

닭고기:브라질산

우 불고기 버섯전골

소고기:호주산

디저트

Beverages

주류 및 음료

커피 Coffee / 차 Tea

아메리카노		10.0
아이스 아메리카노		12.0
카페라떼		12.0
아이스 카페라떼		13.0

탄산음료 Soft Drinks

페리에 플레인		9.0
사이다 / 콜라		5.0

주류 Liquor

기린이치방 생맥주	300cc	16.0
카브루 생맥주	300cc	16.0
생맥주 피치		75.0
일품진로		45.0
화요25도		45.0
참이슬		12.0
처음처럼		12.0
새로		12.0
느린마을막걸리		18.0
가평жат막걸리		16.0
테라(켄)		9.0

위스키 Whiskey

조니워커 블루레이블	750ml	800.0
로얄 샬루트 21y	700ml	800.0
글렌피딕 15y	700ml	250.0

와인 Liqueur

Red

피오 체사레, 바롤로	200.0
몰리두커 카니발 오브 러브	170.0
쓰리 스틱스 '프라이스 패밀리 에스테이트' 피노 누아	150.0
텍스트북 나와 카베르네쇼비뇽	120.0
몰리두커 투 레프트 피트	90.0
도우 피노누아	90.0
도우 카베르네쇼비뇽	90.0
7 컬러즈 싱글 빈야드 레드 블렌드	90.0
1865 셀렉티드 빈야드 카베르네쇼비뇽	90.0
캔달잭슨 빈트너스 리저브 카베르네쇼비뇽	90.0

White

텍스트북 소노마샤도네이	80.0
도우 샤도네이	70.0

Champagne

모엣 샹동 임페리얼	90.0
------------	------

Sparkling

루 뒤몽 크레망 드 부르고뉴	70.0
-----------------	------