

# Breakfast

## 조식

---

사골 우거지 해장국 22.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 얼큰하게 끓여낸 해장국

한우사골추출물(한우사골,한우뼈,한우우지방:국내산)  
소고기:미국산

바지락 미역국 22.0

개운한 바지락 육수에 진한 미역향이 더해진 부드럽고 깔끔한 반상메뉴

명란 얼큰 황태 해장국 22.0

탱글한 명란에 얼큰한 황태국물이 속을 풀어주는 해장메뉴

명란:러시아산,곤이:미국산,황태:러시아산

전복을 곁들인 녹두 닭죽 21.0

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

---

### 한방 도가니 소꼬리 곰탕 28.0

진하게 우린 사골육수에 쫄득한 도가니와 소꼬리가 기운을 북돋게 하는 식사 메뉴

도가니(스지):호주산,소꼬리:호주산

한우사골추출물(한우:국내산)

### 옛날 수제 돈까스 28.0

도톰해서 씹는맛이 일품인 옛날 수제 돈까스

돈육:국내산

### 고등어구이 된장찌개 반상 27.0

직화 구이로 노릇하게 구운 고등어와 진한 된장맛이 느껴지는 찌개 반상

고등어:노르웨이산

두부(대두):외국산

### 삼선 해물짬뽕 27.0

모듬 해산물과 꽃게 육수가 속을 달래주는 얼큰시원한 조리장 특선 짬뽕

가리비:중국산, 주꾸미:베트남산,태국산

전복:국내산,꽃게:바레인산

### 광동식 해산물덮밥 27.0

신선한 해산물과 진한 불향기가 식욕을 자극하는 덮밥 메뉴

전복:국내산, 주꾸미:베트남산,태국산

가리비:중국산

# Lunch, Dinner

## 중, 석식

눈꽃치즈 함박 오므라이스 27.0

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

XO소스 해산물 볶음면 26.0

신선한 해산물과 XO소스로 맛을 낸 중화풍 볶음면  
쭈꾸미:베트남산,태국산 전복:국내산,  
가리비:중국산, XO소스:중국산

잣 순두부 맑은탕 25.0

부드럽고 고소한 순두부와 맛깔가는 양념장이 어우러진 간편식사 메뉴  
순두부(대두):외국산

산나물 들솥 비빔밥 25.0

산내음이 느껴지는 정겨운 한국인의 소울푸드 비빔밥

일본풍 소고기 카레라이스 25.0

프리스틴밸리 조리장만의 향신료 배합과 숙성으로 만든 홈메이드  
카레소스에 소고기를 곁들인 일본식 카레

소고기:미국산

사골 우거지 해장국 22.0

부드럽고 고소한 갈비살을 사골육수에 얼큰하게 끓여낸 해장국

소고기:미국산

한우사골추출물(한우사골,한우뼈,한우우지방:국내산)

# For Four

## 4인식사

무청 시래기 매운 우대갈비 찜 190.0

매콤달콤한 시래기와 씹는 맛이 일품인 소 대갈비의 콜라보

소고기:미국산

능이 전복 우대갈비 전골 190.0

부드러운 우대갈비에 면역력 강화에 좋은 능이버섯과 전복이 조화를 이루는 보양식 전골

전복:국내산,소고기:미국산

주꾸미 산더덕 돈육 두루치기 160.0

조리장 특제 고추장 양념장에 직화로 볶아낸 생삼겹과 주꾸미를 곁들인 두루치기

돈육:국내산,주꾸미:베트남산,태국산

흑돼지 왕만두 김치전골 150.0

쫄깃한 흑돼지와 왕만두를 맛있게 숙성된 묵은지와 함께 끓여 맛을 낸 전골

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

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

# Special Dish

## 일품요리

알배추와 돼지고기 수육 120.0

화사한 봄의 색을 가진 알배추와 부드럽고 쫄깃한 삼겹살의 조화

돈육:국내산

어향가지 (魚香茄子) 100.0

폭신한 가지에 다진새우로 속을 채운 탱글탱글한 식감과 매콤한 소스가 조화를 이루는 안주메뉴

돈육:국내산

훈제오리 그린빈스 샐러드 100.0

고소한 풍미가 가득한 오리고기와 아삭한 줄기콩의 콜라보

오리고기:중국산

바오번과 양장피 잡채 100.0

중화풍 양장피 잡채와 쫄깃한 바오번의 콜라보

돈육:국내산, 전복:국내산, 주꾸미:베트남산

그라브락스 생연어 샐러드 90.0

향신료로 숙성시킨 생연어와 향긋한 나물이 어우러진 샐러드

연어:노르웨이산

통계피소스 돈등심 탕수육 90.0

은은한 계피향과 바삭하고 촉촉한 돈등심의 조화

돈육:국내산

버팔로 윙과 모듬 소시지 90.0

오븐에 구운 버팔로윙과 소시지 맥주 안주에 제격인 안주 메뉴

버팔로윙:태국산, 소시지(돈육:국내산)

# Course Menu

## 코스메뉴

프리스틴 세트 1인 85.0

훈제오리 그린빈스 샐러드

오리고기:중국산

어항가지

돈육:국내산

우대갈비 전골

소고기:미국산

디저트

밸리 세트 1인 70.0

그라브락스 생연어 샐러드

연어:노르웨이산

바오번과 양장피 잡채

돈육:국내산, 전복:국내산, 주꾸미:베트남산

흑돼지 왕만두 김치전골

돈육:국내산, 두부(대두:외국산)

김치:절임배추(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

디저트

프리스틴 패키지 연단체전용 1인 55.0

훈제오리 그린빈스 샐러드

오리고기:중국산

우대갈비 전골

소고기:미국산

디저트

밸리 패키지 연단체전용 1인 40.0

그라브락스 생연어 샐러드

연어:노르웨이산

흑돼지 왕만두 김치전골

돈육:국내산, 두부(대두:외국산)

김치:절임배추(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

디저트

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

# 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

파울라너 생맥주	300cc	15.0
카브루 생맥주	300cc	15.0
생맥주 피치		75.0
일품진로		45.0
화요25도		45.0
참이슬		12.0
처음처럼		12.0
새로		12.0
느린마을막걸리		18.0
가평잣막걸리		16.0
테라(캔)		9.0

### 위스키 Whiskey

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

# 와인 Liqueur

## Red

피오 체사레, 바를로	200.0
몰리두키 카니발 오브 러브	170.0
쓰리 스틱스 '프라이스 패밀리 에스테이트' 피노 누아	150.0
텍스트북 나와 카베르네쇼비뇽	120.0
몰리두키 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 부르그뉴	70.0
-----------------	------