

BREAKFAST

06:00 AM - 09:00 AM (Last order 08:30 AM)

WESTERN

양식 조식 세트 🥛🥞🥗🥚

₩ 34,000

직접 구운 빵과 부드러운 요거트, 신선한 샐러드를 곁들인 양조식

KOREAN

나가사키 돈코츠 짬뽕 🐟🍜🌶️

₩ 28,000

진한 사골 육수와 해산물이 어루러진, 따뜻한 바다의 맛

구수한 사골 우거지 해장국 🥘🥚🌶️

₩ 25,000

사골 육수에 어린 배춧잎을 넣어 끓인 구수한 해장국

흑돼지 김치찌개 🍲🥚

₩ 25,000

저온에서 오랫동안 숙성시켜 깊은 풍미를 더한 김치와 흑돼지 삼겹살을 듬뿍 넣어 진하게 끓여낸 김치찌개

능이 모듬 버섯 영양탕 🍲

₩ 27,000

진한 양지 육수에 영양 가득한 버섯을 듬뿍 넣어 깊고 풍부한 맛을 낸 가을철 보양식

올갱이 아욱 된장국 🍲🍜

₩ 25,000

아욱의 부드러운 식감과 올갱이의 감칠맛이 더해진 구수한 된장 해장국

ANANTI ONLY

아난티 꾸지뽕 막걸리 (ONE GLASS)

₩ 7,000

동지우 아난티 (ONE GLASS)

₩ 10,000

돼지고기, 전복, 오징어, 밥 (쌀), 김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 두부(콩) : 외국산 | 소고기 : 미국산
사골 육수 : 미국산, 호주산 섞음 | 양조식 : 돼지고기(스모크 소시지) : 미국산
돈코츠 짬뽕: 돼지뼈(육수) : 일본산 | 돼지고기, 닭고기(소시지) : 국내산
반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산

🥛 Contains Dairy | 유제품 🥜 Contains Nuts | 견과류 🌶️ Spicy | 스파이시 🥚 Contains eggs | 난류
🐷 Contains Pork | 돼지고기 🥘 Contains Beef | 소고기 🍗 Contains Chicken | 닭고기 🐟 Sustainable Seafood | 해산물

LUNCH

11:00 AM - 15:30 PM (Last order 15:00 PM)

팜테이블 ₩ 44,000

유기농 채소로 요리한 신선한 샐러드와 다채롭고 풍성한 메뉴들로 구성된 시그니처 뷔페

LA 갈비 구이와 물 냉면 ₩ 34,000

소 양지와 사골, 닭뼈를 푸욱 우려 진한 육수에 얼갈이 김치를 고명으로 올려 맛을 낸 물냉면

전복 해물 돌솥밥 ₩ 32,000

전복 내장으로 감칠맛을 살린 돌솥밥에 각종 해산물을 올려 바다향을 담은 비빔밥

화풍 와규 잡채 덮밥과 유린기 ₩ 31,000

프리미엄 와규를 매콤한 고추잡채와 함께 센불에 볶아 낸 육즙 가득한 중국식 덮밥

대하 튀김 해물 짬뽕 ₩ 31,000

각종 해산물과 야채를 센불에 볶아 맛을 내고, 제철 대하 튀김을 더해 풍성함을 더한 짬뽕

아난티 바다 품은 몸국과 서대구이 한상 ₩ 33,000

제주 아난티 시그니처 메뉴 몸국과 남해 특산물 서대구이 한상

전복 크림 파스타 ₩ 31,000

전복 내장과 살로 만든 고소한 크림 소스에 탈리아텔 면을 곁들인 풍미 깊은 크림 파스타

능이 모듬 버섯 영양탕 ₩ 27,000

진한 양지 육수에 영양 가득한 버섯을 듬뿍 넣어 깊고 풍부한 맛을 낸 가을철 보양식

닭고기, 전복, 오징어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 | 와규 잡채 덮밥(소고기-와규): 호주산

주꾸미: 베트남산, 가리비: 중국산 | 소고기: 미국산 | 사골 육수: 미국산, 호주산 섞음

반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

🥛 Contains Dairy | 유제품 🥜 Contains Nuts | 견과류 🌶️ Spicy | 스파이시 🥚 Contains eggs | 난류

🐷 Contains Pork | 돼지고기 🥩 Contains Beef | 소고기 🐔 Contains Chicken | 닭고기 🐟 Sustainable Seafood | 해산물

LUNCH

11:00 AM - 15:30 PM (Last order 15:00 PM)

안주메뉴

닭날개 튀김

₩ 60,000

중국식 고추부각과 마늘 후레이크, 땅콩 등으로 맛을 낸 새콤달콤한 닭날개 튀김

시트러스 크림 소스 레드 쉬림프

₩ 65,000

바삭하게 튀긴 홍새우에 새콤달콤한 소스를 더한, 중국식 튀김 요리

항정살 탕수육

₩ 65,000

육즙이 가득한 항정살을 튀겨 새콤달콤한 소스에 곁들여 먹는 중국식 튀김 요리

민물 장어 구이

₩ 75,000

각종 한약재와 과일을 넣은 데리야끼 소스를 발라 구운 영양 가득 보양식

2인 메뉴

흑돼지 쌈밥 정식

₩ 75,000

특제 고추장 소스의 흑돼지 제육 볶음

와규 고기 말리와 시래기 차돌박이 된장 전골

₩ 85,000

풍미 가득한 와규를 얇게 저민후 각종 야채를 넣어 말아 구운 고기말리와 구수한 시래기 전골

매콤한 영양 갈비찜

₩ 90,000

각종 한약재를 넣어 건강하고 칼칼한 맛이 특징인 보양식 소 갈비찜

버섯 해산물 전골

₩ 90,000

가을 제철 신선한 각종 버섯과 낙지, 새우, 전복을 아낌없이 담아 풍부한 영양을 선사하는 보양식

돼지고기, 닭고기, 전복, 밥(쌀), 김치 (배추, 고춧가루) : 국내산 | 소고기(와규) : 호주산
낙지, 가리비 : 중국산 | 전골 육수 (소고기) : 미국산 | 갈비찜, 해산물 전골 (소고기) : 미국산
반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 - 중국산

 Contains Dairy | 유제품  Contains Nuts | 견과류  Spicy | 스파이시  Contains eggs | 난류
 Contains Pork | 돼지고기  Contains Beef | 소고기  Contains Chicken | 닭고기  Sustainable Seafood | 해산물

SIGNATURE

동지우 아난티 (500ml)	Dongjiwoo of the Ananti	₩ 250,000
동지우 아난티 원글라스 (25ml)	Dongjiwoo of the Ananti one glass	₩ 10,000
아난티 꾸지뽕 막걸리 (750ml)	Ananti Makgeolli	₩ 22,000
아난티 쌀 막걸리 (600ml)	Ananti Makgeolli	₩ 12,000

SOJU

일품진로 19년 (375ml)	Premium jinro 19	₩ 210,000
일품진로 OAK43 (375ml)	Premium jinro OAK43	₩ 63,000
일품진로 (375ml)	Premium jinro	₩ 45,000
화요 41% (375ml)	Hwayo	₩ 63,000
화요 17% / 25% (375ml)	Hwayo	₩ 45,000
화요 17% / 25% (200ml)	Hwayo	₩ 25,000
월계관 오초코 다이긴쵸 (180ml)	Dai gin jo Sake	₩ 13,000

MINERAL WATER

에비앙 (500ml) Evian	₩ 4,000
아난티 생수 (500ml) Ananti Water	₩ 2,000

SPARKLING WATER

산펠레그리노 (250ml)	₩ 7,000
S.pellegrino	

BEER

DRAFT (330ml)

페로니 나스트라즈로 ₩ 15,000

Italy, Peroni Nastro Azzurro

바이엔슈테판 헤페 ₩ 15,000

Germany, Weihenstephaner hefe draft

BOTTLE

카스 / 테라 (330ml) ₩ 10,000

Cass / Terra

COFFEE

스페셜 라떼 Special Latte ₩ 14,000

(초코, 바닐라, 녹차)

아메리카노 Americano ₩ 13,000

카페라떼 Café Latte ₩ 14,000

카푸치노 Cappuccino ₩ 14,000

카페모카 Café Mocha ₩ 14,000

TEA

아이스티 only ice ₩ 14,000

(레몬, 피치 얼그레이)

얼그레이 Earl grey ₩ 13,000

페퍼민트 Peppermint ₩ 13,000

버베나 Verbena ₩ 13,000

루이보스 Rooibos ₩ 13,000

SOFT

콜라 (355ml) | 제로콜라 (250ml) | 스프라이트 (355ml) ₩ 5,000

Coke | Zero Coke | Sprite

DINNER

18:00 PM - 20:00 PM (Last order 19:30 PM)

아난티 한상 차림(4인)

웰컴 죽

민물 장어 구이

옥돔 구이

흑돼지 쌈밥과 된장찌개

후식

₩ 250,000

단품메뉴

LA 갈비 구이와 물 냉면 🍖🍜🥚

₩ 34,000

소 양지와 사골 닭뼈를 푸욱 우려 진한 육수에 얼갈이 김치를 고명으로 올려 맛을 낸 물 냉면

대하 튀김 해물 짬뽕 🐟

₩ 31,000

각종 해산물과 야채를 센불에 볶아 맛을 내고, 제철 대하 튀김을 더해 풍성함을 더한 짬뽕

2인 메뉴

흑돼지 쌈밥 정식 🍖🍚🥬

₩ 75,000

특제 고추장 소스와 흑돼지 제육 볶음

와규 고기 말리와 시래기 차돌박이 된장 전골 🍖🥘

₩ 85,000

풍미 가득한 와규를 얇게 저민후 각종 야채를 넣어 말아 구운 고기말리와 구수한 시래기 전골

매콤한 영양 갈비찜 🍖🍷🌶️

₩ 90,000

각종 한약재를 넣어 건강하고 칼칼한 맛이 특징인 보양식 소 갈비찜

버섯 해산물 전골 🍄🐟🍚🥬

₩ 90,000

가을 제철 신선한 각종 버섯과 낙지, 새우, 전복을 아낌없이 담아 풍부한 영양을 선사하는 보양식

돼지고기, 닭고기, 오징어, 전복, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루) : 국내산
낙지, 가리비 : 중국산, 주꾸미 : 베트남산 | 전골 육수(소고기 : 미국산) | 소고기(와규) : 호주산
냉면 육수(소고기 : 미국산, 닭고기 : 국내산, 사골 : 미국산) | 갈비찜(소고기) : 미국산
반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산

🥛 Contains Dairy | 유제품 🥜 Contains Nuts | 견과류 🌶️ Spicy | 스파이시 🥚 Contains eggs | 난류

🐷 Contains Pork | 돼지고기 🍖 Contains Beef | 소고기 🍗 Contains Chicken | 닭고기 🐟 Sustainable Seafood | 해산물

아난티 한상 차림(4인) 30min

11:00 AM - 20:00 PM (Last order 15:00, 19:30 PM)

한방 소스로 구운 민물 장어 구이, 제주 옥돔구이와
클럽 대표 메뉴 제육 쌈밥으로 구성된 풍성한 아난티 한상차림

웰컴 죽

민물 장어 구이

옥돔 구이

흑돼지 쌈밥과 된장찌개

후식

₩ 250,000

돼지고기, 전복, 장어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 두부 (콩) : 외국산
반찬류 - 오징어젓, 낙지젓, 창란젓 : 중국산