# THE RESTAURANT

# BREAKFAST

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

## WESTERN

양식 조식 세트 ₩ 34,000
[돼지고기(소시지) : 미국산 | 돼지고기(베이컨) : 외국산]

직접 구운 빵과 부드러운 요거트, 신선한 샐러드에 향긋한 커피 한 잔을 곁들인 양식 조식

## KOREAN

구수한 사골 우거지 해장국 ₩ 27,000
[사골 : 미국산, 호주산 섞음 | 소고기 : 캐나다산]

진하게 우려낸 사골 육수에 어린 배춧잎을 더해 구수하게 끓인 해장국

삼치구이와 황태 기장 미역국 ₩ 30,000

담백한 국내산 삼치구이와 황태로 깊고 구수하게 맛을 낸 미역국

능이 소고기 무국 ₩ 29,000
[소고기(한우) : 국내산]

진한 소고기 육수에 능이 버섯의 깊은 풍미를 더한 무국

[밥(쌀), 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 낙지젓, 오징어젓, 창란젓 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

Contains Dairy | 유제품 Contains Nuts | 견과류 Spicy | 스파이시 Contains eggs | 난류
Contains Pork | 돼지고기 Contains Beef | 소고기 Contains Chicken | 닭고기 Sustainable Seafood | 해산물
Contains Lamb | 양고기 Contains Gluten | 글루텐 Contains Peach | 복숭아 Contains Soybean | 대두

# LUNCH

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

**은대구 미소 구이 정식** ₩ 36,000
[꽃게 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

기름지고 부드러운 은대구를 일본식 된장 소스에 재워 구워 낸 정식

**이베리코 마파 가지 덮밥** ₩ 33,000
[돼지고기 : 스페인산 | 꽃게 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

특제 마파 소스에 부드럽게 익혀낸 이베리코와 가지, 연두부 튀김을 곁들인 중화풍 덮밥

**한우 육회 비빔밥** ₩ 32,000
[소고기 : 국내산 | 꽃게 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

신선한 한우와 갖은 나물을 잘 볶아낸 약고추장에 비벼 먹는 한식 한 상

**해산물 닭 짬뽕** ₩ 32,000
[전복 : 국내산 | 닭고기 : 국내산]

진하게 우려낸 닭 육수에 각종 해산물과 닭고기 완자를 넣어 깊은 감칠맛을 낸 짬뽕

**제주 고기 국수와 흑돼지 수육** ₩ 32,000
[돼지고기 : 국내산 | 돈사골 : 국내산 | 우사골 : 호주산]

진하게 우려낸 사골과 돼지고기 육수로 맛을 낸 국수, 부드럽게 삶은 흑돼지를 함께 즐길 수 있는 제주 별미 한상

[밥(쌀), 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 낙지젓, 오징어젓, 창란젓 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

Contains Dairy | 유제품 Contains Nuts | 견과류 Spicy | 스파이시 Contains eggs | 난류
Contains Pork | 돼지고기 Contains Beef | 소고기 Contains Chicken | 닭고기 Sustainable Seafood | 해산물
Contains Lamb | 양고기 Contains Gluten | 글루텐 Contains Peach | 복숭아 Contains Soybean | 대두

# LUNCH

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

삼치구이와 황태 기장 미역국 ₩ 30,000

담백한 국내산 삼치구이와 황태로 깊고 구수하게 맛을 낸 미역국

능이 소고기 무국 ₩ 29,000
[소고기(한우) : 국내산]

진한 소고기 육수에 능이 버섯의 깊은 풍미를 더한 무국

씨푸드 오징어 먹물 파스타 ₩ 30,000
[가리비 : 중국산]

오징어 먹물을 넣어 만든 깊은 풍미의 파스타면에 각종 해산물을 더해 바다의 감칠맛을 살린 파스타

## 2인 메뉴 15min

흑돼지 제육 쌈밥 ₩ 70,000
[돼지고기 : 국내산 | 꽃게 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

흑돼지를 매콤한 특제 양념에 볶아낸, 감칠맛과 깊은 풍미가 어우러진 요리

흑돼지 김치전골 ₩ 70,000
[우사골 : 미국산, 호주산 섞음 | 돼지고기 : 국내산 | 배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)]

흑돼지와 맛있게 숙성시킨 김치를 사골육수로 깊고 진하게 끓여낸 얼큰하고 풍부한 감칠맛의 전골

[밥(쌀), 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 낙지젓, 오징어젓, 창란젓 : 중국산 | 대두(콩) : 외국산]

Contains Dairy | 유제품 Contains Nuts | 견과류 Spicy | 스파이시 Contains eggs | 난류
Contains Pork | 돼지고기 Contains Beef | 소고기 Contains Chicken | 닭고기 Sustainable Seafood | 해산물
Contains Lamb | 양고기 Contains Gluten | 글루텐 Contains Peach | 복숭아 Contains Soybean | 대두

# DRINK

## SIGNATURE

| | |
|---|---|
| 동지우 아난티 (500ml) Dongjiwoo of the Ananti | ₩ 250,000 |
| 동지우 아난티 (ONE GLASS) Dongjiwoo of the Ananti one glass | ₩ 10,000 |
| 아난티 꾸지뽕 막걸리 (750ml) Ananti Makgeolli | ₩ 24,000 |
| 아난티 꾸지뽕 막걸리 (ONE GLASS) Ananti Makgeolli one glass | ₩ 9,000 |
| 아난티 쌀 막걸리 (600ml) Ananti Makgeolli | ₩ 14,000 |

## 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 오쵸코 다이긴죠 (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) S.pellegrino | ₩ 7,000 |

# DRINK

## BEER

### DRAFT (330ml)

페로니 나스트라즈로 ₩ 16,000
Italy, Peroni Nastro Azzurro

바이엔슈테판 헤페 ₩ 16,000
Germany, Weihenstephaner hefe draft

### BOTTLE

카스 / 테라 (330ml) ₩ 10,000
Cass / Terra

## COFFEE

스페셜 라떼 Special Latte ₩ 15,000
(초코, 바닐라, 녹차)

아메리카노 Americano ₩ 13,000

카페라떼 Café Latte ₩ 15,000

카푸치노 Cappuccino ₩ 15,000

카페모카 Café Mocha ₩ 15,000

## 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 I Zero Coke I Sprite