

THE NOGOROK

더 노고록은 제주어인 “노고록 하다” 라는 표현에서 이름을 담았습니다.
“여유롭고 편안하게” 라는 의미를 담은 말로써, 바쁜 일상 속 잠시 쉬어 갈 수 있는
여유와 제주의 따뜻한 정취를 한 끼에 담아내고자 합니다.

더 노고록은 제주의 계절별 최고로 신선한 식재료를 당일 수급해 식탁에 올리기 때문에
기상 및 조업 상황에 따라 구성이 일부 변경될 수 있는 점 너른 양해 부탁드립니다.

해산물 메뉴는 “당일 원가” 로 제공되며,
주류 또한 입고되는 가격으로 제공하고 있습니다.

제주의 풍미를 담은 아난티 다운 미식을 경험해 보시길 바랍니다.

MENU

Breakfast 06:20~09:00

우도 땅콩 수제두부탕 Udo Peanut Handmade Tofu Soup 14,000
우도 땅콩을 갈아 넣어 매일 아침 직접 찐 고소한 수제 두부와 조개를 정성껏 우려낸
맑은 육수를 부어 끓여낸 탕 요리입니다.

흑돼지 사골 돔베 국수 Jeju Black Pork Dombe Noodles in Beef Bone Broth 14,000
한우사골을 오랜 시간 푹 고아내어 진하고 걸쭉한 육수에 갓 삶아 도마 위에서 썰어낸
흑돼지 돔베수육을 곁들여 끓여낸 제주식 국수입니다.

몸국 Momguk (Jeju Seaweed Pork Soup) 15,000
한우사골을 진하게 우려낸 육수에 제주 바다의 모자반(몸)과 부드러운 소고기를 넣고
푹 끓여내어, 걸쭉하고 감칠맛이 일품인 제주의 대표 향토 국물 요리입니다.

톳 보리 전복죽 Abalone Porridge with Hijiki and Barley 16,000
싱싱한 전복 내장을 참기름에 고소하게 볶아낸 뒤, 구수한 보리밥과 톳 톳 터지는 제주 톳,
쫄깃한 전복 살을 넣고 몽근하게 끓여내어 제주 바다의 감칠맛을 담은 든든한 건강죽입니다.

제주 옥돔 어곰탕 Jeju Tilefish Soup 17,000
제주산 옥돔을 뼈째로 장시간 푹 고아내어 뽀얗고 깊은 육수를 만들고,
부드러운 제주 돌미역을 넣어 끓여낸 시원하고 담백한 어곰탕입니다.

클럽 샌드위치 Club Sandwich 8,000
노릇하게 구워 낸 토스트 사이에 부드러운 닭가슴살과 햄, 치즈 ,그리고 아삭한 토마토와
로메인을 겹겹이 쌓아 올려 한 입 가득 풍성함을 느끼는 클래식 샌드위치입니다.

아메리칸 블랙퍼스트 & 커피 American Breakfast & Coffee 12,000
계란후라이, 노릇하게 구운 소시지와 베이컨,
그리고 따뜻하게 구운 빵에 신선하게 내린 원두커피를 곁들여 즐기는 아침 식사입니다.

MENU

Lunch 09:00~16:30

제주 갈치 조림 Spicy Braised Jeju Hairtail
매일 들어오는 두툽한 제주 갈치와 달큰한 무를 냄비에 깔고, 칼칼한 비법 양념장과 함께 자작하게 졸여내어 갈치 속살 깊숙히 양념이 배어있습니다.

우도 땅콩 수제 두부탕 Udo Peanut Handmade Tofu Soup
우도 땅콩을 갈아 넣어 매일 아침 직접 찐 고소한 수제 두부와 조개를 정성껏 우려낸 맑은 육수를 부어 끓여낸 탕 요리입니다.

흑돼지 사골 돔베 국수
Jeju Black Pork Dombe Noodles in Beef Bone Broth
한우사골을 오랜 시간 푹 고아내어 진하고 걸쭉한 육수에 갓 삶아 도마 위에서 썰어낸 흑돼지 돔베수육을 곁으로 얹어낸 제주식 국수입니다.

몸국 Momguk (Jeju Seaweed Pork Soup)
한우사골을 진하게 우려낸 육수에 제주 바다의 모자반(몸)과 부드러운 소고기를 넣고 푹 끓여내어, 걸쭉하고 감칠맛이 일품인 제주의 대표 향토 국물 요리입니다.

된장 해물 짜장 Seafood Black Bean Noodles with Soybean Paste
제철 해산물을 넣고 센 불에 볶아 감칠맛을 살린 뒤, 전통 방식으로 담근 구수한 된장을 베이스로 한 소스를 얹어 짜장면의 고소함과 풍미를 재해석한 이색 면 요리입니다.

제주 돌문어 감태 찜뽕 Spicy Octopus & Seaweed Noodle Soup
주문 즉시 센 불에 채소를 볶아 불향을 입힌 칼칼한 국물과 튀겨낸 제주 돌문어와 은은한 바다 향의 초록빛 감태를 얹어 깊은 풍미를 더한 수제 찜뽕입니다.

톳 보리 전복죽 Abalone Porridge with Hijiki and Barley
싱싱한 전복 내장을 참기름에 고소하게 볶아낸 뒤, 구수한 보리밥과 톡톡 터지는 제주 톳, 쫄깃한 전복 살을 넣고 뭉근하게 끓여내어 제주 바다의 감칠맛을 담은 든든한 건강죽입니다.

제주 옥돔 어곰탕 Jeju Tilefish Soup
제주산 옥돔을 뼈째로 장시간 푹 고아내어 뽀얗고 깊은 육수를 만들고, 부드러운 제주 돌미역을 넣어 끓여낸 시원하고 담백한 어곰탕입니다.

반반전(해물파전+김치전)
Half-and-Half Pancakes (Seafood Scallion & Kimchi)
오징어와 새우 등 해산물을 넣어 바삭하게 부친 “해물파전”과 고소한 제주 흑돼지를 넣어 매콤하게 지져낸 “김치전”을 한 접시에 담아, 두가지 매력을 한 번에 즐길 수 있는 반반 부침개입니다.

제주 흑돈카츠 (3pcs) Jeju Black Pork Cutlet (3pcs)
제주 흑돼지를 두툽하게 손질해 바삭한 튀김옷을 입혀 튀겨냅니다. 겉은 바삭하고 속은 촉촉해 제주 흑돼지의 풍부한 육즙을 즐길 수 있습니다.

당일 원가

14,000

14,000

15,000

15,000

16,000

16,000

17,000

17,000

15,000

MENU

Dinner 18:00~ (LAST ORDER 21:00)

당일바리 제철회 & 해물 Seasonal Sashimi & Seafood
당일 조업한 가장 신선하고 맛있는 활어회와 제철 해산물을 정성껏 손질하여 본연의 맛을 깊이 있게 느끼실 수 있도록 준비하여 올립니다.

제주 제철 물회 Chilled Seafood Soup
신선한 제철회와 아삭한 야채들 위로 속성한 새콤달콤 육수를 자작하게 부어드립니다.

제주 제철 속회 Poached Jeju Seasonal Seafood (Sukhoe)
계절 해산물을 주문 즉시 찌내어 부드러움을 한껏 살린 속회를 올립니다.

제주 갈치조림 Spicy Braised Jeju Hairtail
매일 들어오는 두툽한 제주 갈치와 달큰한 무를 칼칼한 비법 양념장으로 자작하게 졸여내어 속살 깊은 곳까지 제주 갈치만의 맛을 느끼실 수 있습니다.

제주 제철 초무침 Jeju Seasonal Vinegared Salad
신선한 제철 해산물과 채소들을 매콤새콤한 비법 초장에 주문 즉시 버무려 맛과 식감을 한껏 살려냅니다.

오늘의 탕(지리탕 또는 매운탕) Today's Fish Soup (Clear or Spicy)
당일 조업한 제철 생선을 넣어 맑고 개운하게 끓여낸 “지리탕”과 칼칼하고 깊은 감칠맛의 “매운탕” 중 취향에 맞게 선택해 즐기실 수 있습니다.

오늘의 수육 Today's boiled pork
자연 친화적인 방식으로 사육된 제주 돼지 중 당일 품질이 좋은 부위만을 선별해 부드럽게 삶아냅니다. 부위마다 다른 식감과 제주 돼지 특유의 고소한 풍미를 즐길 수 있습니다.

제주 흑돈카츠 (3pcs) Jeju Black Pork Cutlet (3pcs)
제주 흑돼지를 두툽하게 손질해 바삭한 튀김옷을 입혀 튀겨냅니다. 겉은 바삭하고 속은 촉촉해 제주 흑돼지의 풍부한 육즙을 즐길 수 있습니다.

제주 돌문어 감태 찜뽕 Spicy Octopus & Seaweed Noodle Soup
주문 즉시 센 불에 채소를 볶아 불향을 입힌 칼칼한 국물과 튀겨낸 제주 돌문어와 은은한 바다 향의 초록빛 감태를 얹어 깊은 풍미를 더한 수제 찜뽕입니다.

제주 우도 땅콩 육회 비빔 국수 Jeju Udo Peanut Yukhoe Bibim Noodles
매콤새콤하게 비벼낸 소면 위로 신선하고 찰진 육회를 듬뿍 얹고, 제주 우도에서 자란 땅콩을 곁으로 올려 고소한 풍미를 전합니다.

제주 순살 갈치 튀김 & 제철야채 튀김
Crispy Fried Jeju Hairtail Fillet & Seasonal Vegetables
가시를 깔끔하게 발라내어 포를 뜯 부드러운 제주 갈치 살과 신선한 제철 야채를 바삭하게 튀겨내어, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을 자랑합니다.

DRINK

COFFEE (HOT / ICED)

아메리카노	5,000
카페라떼	6,000
아메리카노 (디카페인)	5,000
카페라떼 (디카페인)	6,000

SPECIAL MENU

수박주스	7,000
흑임자 미숫가루	7,000
옛날 팔빙수	11,000

PREMIUM REFRESH

골드 메달 애플 주스	8,000
-------------	-------

SOFT DRINK

콜라 / 사이다 / 제로콜라	5,000
-----------------	-------

ALCOHOL

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE (750ml)

 루이 페드리에 (샤르도네 스파클링) Louis Pédrier	10,000
 뵈브클리코 옐로레이블 Veuve Clicquot Yellow Label Brut Champagn)	79,000
 라쿠르트 고드빌롱, 떼루아 데 퀴 Lacourte Godbillon, Terroirs d'Ecueil	90,000
 뵈크르리코 라그랑담 2018 Veuve Clicquot, La Grande Dame	250,000
 돔 페리뇽 2017 Dom Pérignon	340,000

NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE (750ml)

 세낙 논알콜 스파클링 화이트 Senac, Sparkling White Grape Non Alcoholic	10,000
---	--------

ALCOHOL

MAKGEOLLI

알밤통통 Chestnut Rice Wine (350ml /Can)	5,000
가평 잣 Gapyeong Pine Nut Rice Wine (350ml /Can)	5,000
제주 막걸리 Jeju Rice Wine (750ml)	5,000

DRAFT BEER

하이네켄 Heineken (430ml)	8,000
산토리 프리미엄 몰츠 Suntory The Premium Malt's (430ml)	10,000

BEER

버드와이저 알루미늄 Budweiser Aluminum (355ml / Bottle)	7,000
카스 Cass (355ml / Can)	5,000

NON ALCHOL BEER

논알콜 하이네켄 Heineken 0.0 (330ml / Bottle)	7,000
--	-------

SOJU

한라산 순한 소주 Hallasan Mild Soju (360ml)	7,000
한라산 소주 Hallasan Soju (360ml)	7,000
참이슬 Chamisul (360ml)	7,000

PREMIUM

RYU 오리진 24 RYU Origin 24 (375ml)	35,000
RYU 오리진 40 RYU Origin (500ml)	59,000
화요19 Hwayo 19 (375ml)	29,000
한라산 1950 Hallasan 1950 (375ml)	32,000

WINE_RED (750ml)

■ 도멘 재거 드패 홀리 프리미에 크뤼 끌로 뒤 샤피르트 2021 Domaine Jaeger Defaix Rully 1er Cru Clos du Chapitre 2021	54,000
■ 막심 슈를랭 노엘라, 부르고뉴 오프 꼬뜨 드 뉘 루즈 2023 Maxime Cheurlin Noellat Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge	62,000
■ 프레데릭 코샤르,메르퀴레 레 비뉴 블랑셰 2020 Frédéric Cossard Mercurey Les Vignes Blanches	105,000
■ 레 세레 누오베 델 오르넬라이아 2022 Le Serre Nuove dell'Ornellaia	114,000
■ 막심 슈를랭 노엘라, 모레 생 드니 2023 Maxime Cheurlin Noellat Morey Saint Denis	130,000
■ 도멘 드 라 푸스도르, 상볼 뮈지니 2022 Domaine de la Pousse d'Or Chambolle Musigny	180,000
■ 테누타 산 귀도, 사씨카이아 2022 Tenuta San Guido, Sassicaia 2022	340,000

ALCOHOL

WINE_WHITE (750ml)

 뮈레,오키데 소바쥬 게뮈르츠 트라미너 Muré Orchidées Sauvages Gewurztraminer	30,000
 올리비에 주앙, 오프 꼬뜨 드 뉘 샤르도네 Olivier Jouan Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Chardonnay	50,000
 트림바흐, 리슬링 셀렉시옹 드 비에유비뉴 Trimbach, Riesling Selection de Vieilles Vignes	57,000
 켄 포레스터, 올드바인 리저브 슈냉블랑 2025 Ken Forrester Old Vine Reserve Chenin Blanc	65,000
 프랑수와 까이옹, 부르고뉴 꼬뜨도르 블랑 François Carillon Bourgogne Côte d'Or Blanc	72,000
 샤토 데 콰르, 푸이 뫼세 프리미에 크뤼 Chateau des Quarts, Pouilly Fuisse 1er Cru	90,000
 니콜라 제이, 아피니트 샤도네이 Nicolas Jay, Affinites Chardonnay	100,000
 위베르 부즈로 그뤼에르, 뫼르소 레 그랑 샤롱 Hubert Bouzereau Gruere et Filles Meursault Les Grands Charrons	140,000
 트림바흐, 리슬링 궤베 프레데릭 에밀 Trimbach, Riesling Cuvee Frederic Emille	143,000

TRADITIONAL SPARKLING BREW (750ml)

쌀 전통 발포주 SSAL	48,000
---------------	--------

HIGHBALL (430ml)

노고룩 김녕 하이볼 with 연태고량주	6,000
노고룩 한라 하이볼 with 화요41	6,000

ALCOHOL

WHISKEY (700ml)

발베니 12	The Balvenie 12 Years	98,000
발베니 14	The Balvenie 14 Years	170,000
맥켈란 12	The Macallan 12 Years	94,000
맥켈란 15	The Macallan 15 Years	200,000
글렌피딕 12	Glenfiddich 12 Years	84,000
탈리스커 10	Talisker 10 Years	78,000
글렌모렌지 오리지널 12	Glenmorangie Original 12 Years	75,000
글렌모렌지 시그넷	Glenmorangie Signet	310,000
발렌타인 17	Ballantine's 17 Years	150,000
발렌타인 21	Ballantine's 21 Years	220,000
조니워커 블루라벨	Johnnie Walker Blue Label	290,000

GLASS WHISKEY (30ml)

맥켈란 12	The Macallan 12 Years	12,000
글렌피딕 12	Glenfiddich 12 Years	11,000

SAKE & CHINESE SORGHUM LIQUOR

연태고량주	Yantai Kaoliang Liquor (500ml)	15,000
쿠보타 센주	Kubota Senju (720ml)	31,000
츠카사보탄 야마유즈시보리	Tsukasabotan Yama Yuzu Shibori (720ml)	32,000
닷사이 준마이 다이긴쵸 45	Dassai Junmai Daiginjo 45 (720ml)	44,000