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 짠 고소한 수제 두부와 콩물 육수를 부어
끓여낸 탕 요리입니다.

몸국 Momguk (Jeju Seaweed Beef 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 톡톡 터지는 제주 톳,
쫄깃한 전복 살을 넣고 뭉근하게 끓여내어 제주 바다의 감칠맛을 담은 든든한 건강죽입니다.

제주 해녀 보말 미역국 Jeju Haenyeo–Style Bomal Seaweed Soup — 17,000
제주 해녀들이 물질을 마치고 따뜻하게 먹던 음식에서 착안한 메뉴입니다.
보말과 제주 미역을 푹 끓여서 자극적이지 않고, 담백하면서도 국물 맛이 깊은 것이 특징입니다..

아메리칸 블랙퍼스트 & 커피 American Breakfast & Coffee — 17,000
계란후라이, 노릇하게 구운 소시지와 베이컨,
그리고 따뜻하게 구운 빵에 신선하게 내린 원두커피를 곁들여 즐기는 아침 식사입니다.

쌀(밥,죽),백태(콩),배추김치(배추,고춧가루),전복,닭고기,돼지고기,고등어,옥돔 : 국내산
베이컨,소시지 : 미국산 | 소고기:호주산 | 가쓰오부시(가다랑어) : 인도네시아

MENU

Lunch 09:00~16:30 (LAST ORDER 16:00)

제주 갈치 조림 Spicy Braised Jeju Hairtail — 당일 원가

매일 들여오는 두툼한 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 — 14,000

우도 땅콩을 갈아 넣어 매일 아침 직접 짠 고소한 수제 두부와 콩물 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 고명으로 얹어낸 제주식 국수입니다.

몸국 Momguk (Jeju Seaweed Beef 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.

된장 해물 짜장 Seafood Black Bean Noodles with Soybean Paste — 15,000

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 짬뽕 Spicy Octopus & Seaweed Noodle Soup — 16,000

주문 즉시 센 불에 채소를 볶아 불향을 입힌 칼칼한 국물과 튀겨낸 제주 돌문어와
은은한 바다 향의 초록빛 감태를 얹어 깊은 풍미를 더한 수제 짬뽕입니다.

톳 보리 전복죽 Abalone Porridge with Hijiki and Barley — 16,000

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 해녀 보말 미역국 Jeju Haenyeo–Style Bomal Seaweed Soup — 17,000

제주 해녀들이 물질을 마치고 따뜻하게 먹던 음식에서 착안한 메뉴입니다.
보말과 제주 미역을 푹 끓여서 자극적이지 않고, 담백하면서도 국물 맛이 깊은 것이 특징입니다

반반전(해물파전+김치전) — 17,000
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) — 15,000

제주 흑돼지를 두툼하게 손질해 바삭한 튀김옷을 입혀 튀겨냅니다.
겉은 바삭하고 속은 촉촉해 제주 흑돼지의 풍부한 육즙을 즐길 수 있습니다.

쌀(밥,죽),백태(콩),배추김치(배추,고춧가루),돼지고기,갈치,전복,고등어,옥돔 : 국내산 | 소고기 : 호주산
쭈꾸미 : 베트남산 | 오징어 : 원양산 | 가쓰오부시(가다랑어) : 인도네시아

MENU

Dinner 18:00~21:30 (LAST ORDER 20:00)

당일바리 제철회 & 해산물 Seasonal Sashimi & Seafood — 당일 원가
당일 선별한 가장 신선하고 맛있는 활어회와 제철 해산물을 정성껏 손질하여 올립니다.

제주 제철 물회 Chilled Seafood Soup — 당일 원가
신선한 제철회와 아삭한 야채들 위로 숙성한 새콤달콤 육수를 자작하게 부어드립니다.

제주 제철 숙회 Poached Jeju Seasonal Seafood (Sukhoe) — 당일 원가
계절 해산물을 주문 즉시 쪄내어 부드러움을 한껏 살린 숙회를 올립니다.

제주 갈치조림 Spicy Braised Jeju Hairtail — 당일 원가
매일 들여오는 두툼한 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 — 당일 원가
제철 해산물과 채소들을 비법 초장에 주문 즉시 버무려 맛과 식감을 한껏 살려냅니다.

오늘의 탕(지리탕 또는 매운탕) Today's Fish Soup (Clear or Spicy) — 당일 원가
당일 선별한 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 — 당일 원가
자연 친화적인 방식으로 사육된 제주 돼지 중 당일 품질이 좋은 부위만을 선별해 부드럽게 삶아냅니다.

제주 흑돈카츠 (3pcs) Jeju Black Pork Cutlet (3pcs) — 15,000
제주 흑돼지를 두툼하게 손질해 겉은 바삭하고 속은 촉촉하게 튀김옷을 입혀 튀겨냅니다.

제주 돌문어 감태 짬뽕 Spicy Octopus & Seaweed Noodle Soup — 16,000
주문 즉시 센 불에 채소를 볶아 불향을 입힌 칼칼한 국물과 튀겨낸 제주 돌문어와
은은한 바다 향의 초록빛 감태를 얹어 깊은 풍미를 더한 수제 짬뽕입니다.

제주 우도 땅콩 육회 비빔 국수 Jeju Udo Peanut Yukhoe Bibim Noodles — 17,000
매콤새콤하게 비벼낸 소면 위로 신선하고 찰진 육회를 듬뿍 얹고,
제주 우도에서 자란 땅콩을 고명으로 올려 고소한 풍미를 전합니다.

제주 순살 갈치 튀김 & 제철야채 튀김 — 19,000
Crispy Fried Jeju Hairtail Fillet & Seasonal Vegetables
가시를 깔끔하게 발라내어 포를 뜬 부드러운 제주 갈치 살과 신선한 제철 야채를
바삭하게 튀겨내어, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을 자랑합니다.

치즈 플래터 (3pcs) Assorted Cheese Platter — 13,000
다채로운 풍미의 모둠 치즈와 고소한 견과류, 상큼한 과일과 바삭한 크래커를 한 접시에 담아
주류와 곁들이기 좋은 플래터입니다.

쌀(밥),백태(콩),배추김치(배추,고춧가루),소고기(한우),돼지고기,광어,우럭,참돔,고등어,갈치,방어,전복
,멍게,옥돔 : 국내산 | 쭈꾸미 : 베트남산 | 오징어 : 원양산 | 가쓰오부시(가다랑어) : 인도네시아