

# LUNCH MENU

## 완자를 올린 해물 백짬뽕

냉이와 바지락으로 맛을 낸 육수에 해물 완자를 곁들인 짬뽕

## 전복을 올린 해산물 덮밥

신선한 해산물과 다양한 채소를 특제 소스로 센 불에 볶아 낸 중국식 덮밥

## 꼬막 봄나물 비빔밥과 떡배기 불고기

산뜻한 봄나물, 꼬막 비빔밥과 간장 소스의 떡배기 소불고기

## 매콤한 주꾸미 돌솥밥

콩나물 밥에 매콤하게 주꾸미를 볶아 낸 돌솥밥

## 순두부 찌개

조개 육수와 고기 육수를 섞어 진한 순두부 찌개

35,000원/인

런치 메뉴 택1 & 음료 1잔

돼지고기, 오징어(짬뽕, 순두부찌개), 전복, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 | 소고기: 미국산

주꾸미, 누룽지: 중국산 | 두부(콩): 외국산 | 오징어(해산물 덮밥): 페루산

반찬류 - 장조림(소고기): 호주산 | 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

특정 음식에 대한 알러지가 있으실 경우 직원에게 알려 주시기 바랍니다

# DINNER MENU

## 주꾸미 제육 볶음

주꾸미와 흑돼지를 고추장 소스에 볶아 낸 제육볶음

## 제철 생선 구이와 된장찌개

신선한 제철 생선 소금 구이와 된장찌개

## 흑돼지 김치찌개

오랜 시간 숙성시킨 김치와 흑돼지 삼겹살로 맛을 낸 김치찌개

45,000원/인

디너 메뉴 택1 & 음료 1잔

돼지고기, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 | 두부(콩): 외국산 | 주꾸미, 누룽지: 중국산  
반찬류- 장조림(소고기): 호주산 | 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

특정 음식에 대한 알러지가 있으실 경우 직원에게 알려 주시기 바랍니다