

COFFEE

아메리카노 Americano ₩ 12,000

카페라떼 Café Latte ₩ 13,000

카푸치노 Cappuccino ₩ 13,000

카페모카 Café Mocha ₩ 14,000

핫 초코 Hot chocolate ₩ 12,000

(ADD SYRUP \1,000)

TEA

얼그레이 Earl grey ₩ 11,000

페퍼민트 Peppermint ₩ 11,000

버베나 Verbena ₩ 11,000

루이보스 Rooibos ₩ 11,000

유자차 Citrus ₩ 12,000

생강차 Ginger ₩ 12,000

대추차 Deachu ₩ 12,000

FRESH JUICE / ADE

생과일 주스 (오렌지, 토마토) ₩ 13,000

Fresh Juice (Orange, Tomat)

에이드 (레몬, 자몽) ₩ 13,000

Ade (Lemon, Grapfruit)

MINERAL WATER

에비앙 ₩ 4,000

Evian

에코산수 ₩ 2,000

I'm eco

SOFT

콜라 | 제로콜라 | 스프라이트 ₩ 5,000

Coke | Zero Coke | Sprite

SPARKLING WATER

페리에 (레몬,라임) ₩ 7,000

Perrier (Lemon, Lime)

THE RESTAURANT

BREAKFAST

WESTERN

스프, 샐러드, 계란, 소시지, 베이컨, 토마토, 요구르트, 빵, 과일, 주스 ₩ 32,000
반숙, 완숙, 씨니 사이드 업, 오믈렛, 스크램블 예그 (택1)

KOREAN

칼칼한 한우 소고기 뭇국 ₩ 23,000
한우 양지를 사용해 푹 고아 끓인 칼칼한 맛의 뭇국

올갱이 아욱 된장국 ₩ 21,000
자연산 피울갱이와 모시조개를 우려내 된장으로 맛을 낸 아욱 된장국

구수한 사골 우거지 해장국 ₩ 21,000
진한 사골육수에 어린 배춧잎을 넣어 끓인 구수한 해장국

생선구이 ₩ 8,000
고등어 구이

LUNCH COURSE

웰컴 샐러드

간풍 소스의 안심 새우

메인 식사 (택1)

해초 비빔밥

해산물 덮밥

해산물 물회

과일

50,000

닭고기, 소시지(돼지고기), 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 베이컨(돼지고기), 두부(콩): 외국산
소고기(해장국, 소고기 무국 육수): 미국산, 호주산 섞음 / 소고기(소고기 무국): 국내산 육우 / 고등어: 노르웨이
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님의께서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

광어, 오징어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

LUNCH A LA CARTE

LA 갈비구이와 물냉면	₩ 32,000
양지 사골과 닭을 섞어 만든 육수와 동치미 육수로 맛을 낸 시원한 냉면과 LA갈비	
통 우럭 구이와 된장찌개	₩ 32,000
숙성 후 바삭하게 구운 활 우럭과 구수한 된장찌개	
모듬 해산물 자장면	₩ 29,000
발효콩으로 만든 춘장에 다양한 해산물과 면을 볶아 뜨거운 돌판에 올린 자장면	
해산물 물회	₩ 29,000
숙성시킨 특제 초장과 동치미 육수를 섞어 시원한 맛이 일품인 물회	
해초 비빔밥과 전어 초무침	₩ 29,000
각종 나물과 모듬 해초가 들어간 비빔밥과 제철 전어 초무침	
안초비 파스타와 샐러드	₩ 28,000
안초비를 넣어 짭조름한 맛의 오일 파스타와 신선한 샐러드	
한방 육수의 시래기 오리탕	₩ 28,000
한방 재료를 넣어 우려낸 오리뼈 육수에 재래식 된장과 시래기로 맛을 낸 구수하고 얼큰한 오리탕	
전복을 올린 해산물 덮밥	₩ 28,000
신선한 해산물과 다양한 채소를 특제소스로 센 불에 볶아 낸 중국식 덮밥	

닭고기, 오리고기, 돼지고기, 오징어(자장면), 우럭, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 소고기(LA 갈비): 미국산
 오징어(해산물 덮밥): 페루산 / 반찬류 - 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

BBQ DINNER COURSE

맛베기 물회	₩ 80,000
칠리 소스의 새우 튀김	
모듬 바베큐	₩ 80,000
김치, 된장, 냉면 중 택 1	
디저트	₩ 80,000
80,000	

돼지고기, 광어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 소고기: 미국산 / 양고기: 호주산,
 반찬류 - 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

DINNER A LA CARTE

[2인 메뉴]

와규 해산물 찜 ₩ 150,000
사골 육수로 찌낸 호주산 최상급의 와규와 신선한 해산물 찜

매운 갈비찜 ₩ 120,000
인삼과 팔각을 넣어 만든 건강한 맛의 매콤한 갈비찜

맑은 낙지 해물탕 ₩ 120,000
각종 해산물을 넣어 끓인 칼칼한 맑은 낙지 해물탕

매콤한 데리야끼 소스의 민물 장어 구이 ₩ 110,000
한방 재료를 넣은 특제 데리야끼 소스로 맛을 낸 부드러운 식감의 장어 구이

칠리 소스의 새우 튀김 ₩ 80,000
중새우를 바삭하게 튀겨 매콤 달콤 새콤한 수제 칠리 소스에 버무린 칠리 새우

[1인 메뉴]

뽕잎 밥과 제육 볶음 ₩ 38,000
뽕잎으로 지은 솔밥과 특제소스로 맛을 낸 매콤한 제육볶음

LA 갈비구이와 물 냉면 ₩ 37,000
양지 사골과 닭을 섞어 만든 육수와 동치미 육수로 맛을 낸 시원한 냉면과 LA갈비

흑돼지 김치찌개 ₩ 36,000
오랜 시간 숙성시킨 김치와 흑돼지 삼겹살로 맛을 낸 김치찌개

한방 육수의 시래기 오리탕 ₩ 36,000
오리뼈 육수에 한방 재료를 넣어 우려내 재래식 된장과 시래기로 맛을 낸 구수하고 얼큰한 오리탕

돼지고기, 오리고기, 낙지, 장어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 두부(콩): 외국산, 소고기(매운 갈비찜, LA 갈비): 미국산
소고기(와규 해산물 찜): 호주산, 미국산 섞음, 반찬류-장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

DRINKS

SIGINATURE

동지우 아난티 Dongjiwoo of the Ananti ₩ 250,000

아난티 꾸지뽕 막걸리 Ananti Makgeolli ₩ 21,000

SOJU

일품진로 19년 Premium jinro 19 ₩ 210,000

일품진로 (375ml) Premium jinro ₩ 42,000

화요 41% Hwayo ₩ 63,000

화요 17% / 25% Hwayo ₩ 40,000

화요 17% / 25% (200ml) Hwayo ₩ 22,000

경주 법주 Cheongju soju ₩ 9,000

BEER

DRAFT (330ml)

크로넨버그 1664 라거 ₩ 14,000
Kronenbourg 1664 lager draft

바이엔슈테판 헤페 ₩ 14,000
Weihenstephaner hefe draft

BOTTLE

그롤쉬 프리미엄 라거 ₩ 13,000
Grolsch premium lager

카스 / 테라 ₩ 10,000
Cass / Terra