

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, 썬니 사이드 업, 오믈렛, 스크램블 에그 (택1)

KOREAN

칼칼한 한우 소고기 뭇국 ₩ 24,000
한우 양지를 사용해 푹 고아 끓인 칼칼한 맛의 뭇국

굴 미역국 ₩ 23,000
자연산 돌미역을 볶아 미역의 진한 맛과 모시조개와 바지락 육수로 감칠맛을 낸 굴 미역국

구수한 사골 우거지 해장국 ₩ 23,000
진한 사골육수에 어린 배춧잎을 넣어 끓인 구수한 해장국

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 한우, 육우 섞음
반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

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

LUNCH COURSE

50,000

웰컴 샐러드

간풍 소스의 안심 새우

메인 식사 (택1)

더덕 비빔밥

해산물 덮밥

순두부 찌개

디저트

50,000

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

LUNCH A LA CARTE

차돌박이 쌀국수와 LA갈비

₩ 33,000

태국 스타일의 소고기 육수로 진한 풍미와 맛을 살린 차돌박이 쌀국수와 LA갈비

더덕 비빔밥과 방어회 무침

₩ 31,000

더덕과 산나물 비빔밥과 방어 회무침으로 산과 바다의 두 가지 맛을 낸

해물 굴 돌솥밥

₩ 29,000

신선한 굴과 각종 해산물을 넣고 매콤한 간장 소스를 곁들여 먹는 돌솥 비빔밥

순두부 찌개

₩ 27,000

조개 육수와 고기 육수를 섞어 진한 순두부 찌개

토마토 누룽지 로제 파스타

₩ 28,000

아라비아따 토마토 파스타에 누룽지를 넣은 퓨전 요리

차돌박이 해물 짬뽕

₩ 29,000

조개육수의 시원함과 차돌박이로 맛을 낸 얼큰한 짬뽕

전복을 올린 해산물 덮밥

₩ 28,000

신선한 해산물과 다양한 채소를 특제소스로 센 불에 볶아 낸 중국식 덮밥

돼지고기, 오징어(짬뽕), 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 소고기(LA 갈비, 차돌박이, 짬뽕, 순두부찌개): 미국산 / 누룽지: 중국산
두부(콩): 외국산 / 오징어(해산물 덮밥): 페루산 / 반찬류 – 장조림(소고기): 호주산 / 오징어젓, 낙지젓, 창란젓: 중국산

DINNER A LA CARTE

[2인 메뉴]

한방육수 불고기 버섯 전골 ₩ 140,000

10가지 약초로 만든 육수에 최상급 와규 불고기를 넣은 보양식

칼칼한 맑은 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

향정살 탕수육 ₩ 85,000

숙성시킨 특제 소스에 튀겨 낸 부드럽고 달콤한 탕수육

[1인 메뉴]

능이 밥과 제육 볶음 ₩ 38,000

능이 버섯 향이 진한 솔밥과 매콤한 제육 볶음

토마토 누룽지 로제 파스타 ₩ 35,000

아라비아다 토마토 파스타에 누룽지를 넣은 퓨전 요리

흑돼지 김치찌개 ₩ 36,000

오랜 시간 숙성시킨 김치와 흑돼지 삼겹살로 맛을 낸 김치찌개

순두부 찌개 ₩ 33,000

조개 육수와 고기 육수를 섞어 진한 순두부 찌개

돼지고기, 오징어, 낙지, 장어, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 두부(콩): 외국산 / 누룽지: 중국산 / 소고기(순두부찌개): 미국산
소고기(불고기 버섯 전골): 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