

LUNCH MENU

열무 보리 비빔밥과 뚝배기 불고기

열무와 노각으로 맛을 낸 보리 비빔밥과 간장 베이스의 뚝배기 불고기

LA 갈비 구이와 물냉면

양지, 사골, 닭으로 맛을 낸 함흥식 물냉면

전복을 올린 해산물 덮밥

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

가리비 해산물 짬뽕

왕 가리비를 곁들인 칼칼한 해산물 짬뽕

탄탄면과 바쿠테

싱가포르식 돼지 갈비탕(바쿠테)과 소고기와 돼지고기를 다져 넣은 사천식 탄탄면

낙지 돌솥밥과 목사발

고추장 소스로 볶아 맛을 낸 돌솥밥과 시원한 목사발

35,000원/인

런치 메뉴 택1 & 음료 1잔

돼지고기, 오징어(짬뽕), 전복, 광어, 우럭, 밥(쌀), 김치(배추, 고춧가루): 국내산 | 소고기: 미국산 냉면 육수(소고기: 미국산, 호주산 쇠음, 닭고기: 국내산)
가쓰오부시(가다랑어): 인도네시아 | 낙지: 중국산 참돔: 일본산 가리비: 일본산 | 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

낙지 제육볶음

낙지와 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 | 낙지: 중국산

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

특정 음식에 대한 알러지가 있으실 경우 직원에게 알려 주시기 바랍니다