

精誠 맛의 '정성'을 더하다

★★★

계절 차림 반상(장어덮밥 편) 33.

사시미, 새우 튀김, 냉모밀, 계절 샐러드
*진저 에일 하이볼이 제공됩니다.

광어[국내산], 연어[노르웨이산]
새우[베트남산], 장어[중국산]

★★

광어 전복 물회(여름 메뉴) 28.

소면과 흰 쌀밥이 반상으로 함께 제공됩니다.

광어, 전복[국내산] 사골, 잡뼈[국내산 한우]

삼색 한우 스테이크 솔밥 28.

큐브 스테이크, 지단, 쪽파, 통깨, 우렁 된장찌개 반상
안심, 설도[국내산한우]

소고기 해장국 & 솔밥 26.

사골로 우려낸 육수에 얼갈이와 시래기를 넣은
얼큰 해장국 반상

간양[호주산], 사골, 잡뼈, 양지[국내산 한우]



시그니처 짬뽕 27.

통 오징어, 표고 버섯, 죽순, 신선한 계절 야채
오징어[중국산, 원양산]

우슬초 한우 곰탕 26.

한우 사골을 가마솥에서 48시간 진하게 우려낸
여름철 보양식 차림 반상
사골, 잡뼈, 양지, 사태[국내산 한우]

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.

한우 안심 180g, 구운 야채, 통마늘 구이
발사믹 소스로 졸인 표고버섯과 감자
안심[국내산한우]

Club New York Brunch 30.

프렌치토스트, 아보카도 샐러드, 스크램블에그
바나나 크림브륄레, 그릴 소세지 / 커피 제공
소세지(닭,돈육)[국내산] 베이컨[외국산]
새우[베트남산], 오징어[중국산]

더블치즈 머쉬룸 스테이크 버거 28.

쇠고기, 체다·모짜렐라 치즈, 양송이 버섯
홈메이드 번 / 감자튀김과 콜라 제공
소고기[국내산한우]

통오징어 파스타 26.

오징어, 토마토 소스, 스파게티 면, 계절 샐러드 제공
오징어[중국산, 원양산]

씨푸드 빠네 파스타 26.

다양한 해산물, 크림소스, 스파게티 면
먹물 빠네 빵, 계절 샐러드 제공

그린홍합[뉴질랜드산], 쭈꾸미, 새우[베트남산]
대합[국내산]

콰트로 포르마지오 피자 40.

4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

MAGNOLIA

味覺 오감만족(4人)

★★

능이버섯 해신탕과 모듬 해산물 [제철 프로모션 메뉴] 200.
닭, 전복, 문어, 키조개를 넣은 능이버섯 해신탕과 제철 해산물 플레이터
전복, 광어, 해삼, 멧게, 돌문어, 키조개, 닭[국내산] 연어[노르웨이산]

★★

매운 갈비전골 & 사시미 샐러드 180.
데일리 에피타이저, 광어 샐러드, 매운 갈비 전골과 술밥 정식
갈비[미국산] 광어[국내산]

한우 생 갈비구이 차림 반상 160.
데일리 에피타이저, 한우 생갈비살구이, 우렁된장찌개와 술밥 정식
소고기[국내산한우]

오색 물회 & 유린기 160.
데일리 에피타이저, 유린기, 오색물회, 소면과 반상정식
광어, 전복, 해삼, 멧게, 닭[국내산]

오겹살 왕만두 묵은지 김치전골 & 활전복 버터구이 140.
데일리 에피타이저, 활전복 버터구이, 김치전골과 술밥 정식
돈육,전복[국내산]

※ 쌀, 찹쌀, 김치(배추,고춧가루),새우젓은 국내산을 사용합니다.

※ 오징어젓갈, 낙지젓갈은 중국산을 사용합니다.

※ 판두부는 대두 외국산을 사용합니다.

※ 특정 음식에 알러지 또는 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

※ 식재료 수급에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다.

MAGNOLIA