

精誠 맛의 '정성'을 더하다

삼색 한우 스테이크 솔밥 반상 28.
큐브 스테이크, 지단, 쪽파, 통깨, 우렁 된장찌개
소고기[국내산 한우]

시그니처 짬뽕 🌶️ 27.
통 오징어, 표고 버섯, 죽순, 신선한 계절 야채
오징어[중국산, 원양산]

그릴드 한우 수제 버거 28.
감자튀김과 콜라가 제공됩니다.
소고기[국내산 한우]

콰트로 포르마지오 피자 40.
4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.
계절 샐러드와 데일리 SOUP이 제공됩니다.
안심 180g[국내산 한우]

★ ★
바지락 달래 오일 파스타 🌶️ 26.
바지락살, 달래, 오리엔탈 소스, 「계절 샐러드」가 제공됩니다.
바지락[국내산, 중국산]

★ ★
한우 스테이크 크림 파스타 29.
「계절 샐러드」가 제공됩니다.
소고기[국내산 한우]

味覺 오감만족(4人)

★ ★ 03.01.~ 05.31. 기간 한정판매

자연산 봄 도다리 정식 (제철 프로모션 메뉴) 260.
데일리 에피타이저, 사시미, 모든 해산물, 맑은탕(지리) 또는 매운탕 중 택 1 솔밥 반상이 제공됩니다.
도다리, 전복, 바지락, 소라, 문어[국내산]

한우 생 갈비구이(500g) & 전복 새우 냉채 220.
데일리 에피타이저와 우렁 된장찌개, 솔밥 반상이 함께 제공됩니다.
등심, 살치살[국내산한우], 전복[국내산], 새우[베트남산]

오겹살 목은지 김치전골 & 한우 육사시미 140.
데일리 에피타이저와 솔밥 반상이 제공됩니다.
소고기[국내산 한우], 돈육[국내산], 두부[대두 외국산]

按酒 곁들임 요리

메인 요리와 고급스럽게 어울리는 "최상의 맛" 술과 함께할 수 있는 어울림 요리를 선보여 드립니다.

바베큐 등갈비 플래터 등갈비[외국산] 100.
등갈비 구이, 소세지, 버팔로 wings, 감자튀김, 구운 옥수수

삼미 물회 & 생 감자면 광어, 전복[국내산], 소고기, 사과, 잡뽕[국내산 한우] 80.
한우 생고기, 광어, 전복 세가지 맛이 어우러진 일품 요리와 생 감자면이 제공됩니다.

매콤 찰싹볶음 찰싹볶음[베트남산] 50.
소면사리가 제공됩니다.

오징어 탕수육 오징어[원양산] 30.
오징어 한마리, 수제탕수 소스

美食 미식

[만찬 코스 요리]

Spring flounder ceviche
봄 도다리 세비체

Steamed dish abalone
세작육수 전복찜

Sous vide chicken breast barley risotto
수비드 닭가슴살 통보리 리조또

Lemon sherbet
레몬 셔벗

Grilled beef tenderloin steak with rosemary Pot wine sauce
mashed potato and seasonal vegetables
로즈메리 향의 포트와인 소스를 곁들인 안심 스테이크

MAGNOLIA

Special dessert
스페셜 디저트

Coffee or Tea
커피 or 차

80.

- 도다리, 전복, 닭[국내산], 안심[국내산 한우]
- 김치, 쌀, 고춧가루, 새우젓은 국내산을 사용하고 있습니다.
- 오징어, 낙지 젓갈은 중국산을 사용하고 있습니다.
- 특정 음식에 알러지 또는 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
- 2인 이상 사전 예약 주문 시 가능합니다. 식재료 수급에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다.
- 금액 단위 - 천원