

저녁식사

단품 메뉴

★★

한우 전복 갈비찜 반상

「무알콜 진저 에일 하이볼」이 제공됩니다.
소고기[국내산 한우], 전복[국내산]

40.

한우 안심 스테이크, 포트와인 소스

계절 샐러드와 데일리 SOUP이 제공됩니다.
안심[국내산 한우]

55.

삼색 한우 스테이크 솔밥 반상

소고기[국내산 한우]

28.

그릴드 시그니처 버거

소고기[국내산 한우, 호주산]

28.

콰트로 포르마지오 피자

4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

40.

★★

떡갈비 라구 파스타

소고기[국내산 한우, 호주산], 돈육[국내산, 외국산]

28.

4인 세트 메뉴

한우 생 갈비구이 & 사천식 간풍기

소고기[국내산 한우], 닭고기[국내산]

280.

오겹살 묵은지 김치전골 & 메밀전병 참나물 겉절이

돈육[국내산]

150.

4인 중화 세트

데일리 수프 - 해산물 냉채 - 전가복 - 자연송이 소고기 볶음

식사는 면요리로 제공됩니다. [간짜장 또는 짬뽕]

소고기[국내산 한우], 전복[국내산], 새우[베트남산], 오징어[중국산, 원양산]

220.

결들임 메뉴

★★

가을 전어 회무침 (한정판매)

40.

오징어 탕수육

30.

매콤 찰떡볶이 볶음 & 소면사리

50.

*결들임 메뉴는 추가로 주문이 가능합니다.

※ 소고기[국내산 한우], 돈육, 전복, 닭고기, 전어[국내산], 오징어[중국산, 원양산]
새우[베트남산], 찰떡볶이[외국산]

G O U R M E T

[만찬 코스 요리]

양송이 버섯 크림 스프
Mushrooms cream soup

지중해식 문어 마리네
Marinated Octopus

메로구이, 브라운 버터 소스
Pan-seared toothfish, Brown butter sauce

랍스터 라비올리, 토마토 소스
Lobster ravioli, tomato sauce

포트와인 소스를 곁들인 안심 스테이크
Grilled beef tenderloin steak with port wine sauce

계절 디저트
Dessert

허브티
Tea

100.

- 소고기[국내산 한우], 문어[국내산]
- 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