

# DINNER

운영시간 17:00 ~ 21:00 Last Order 19:30

## 단품 요리

---

삼색 한우 스테이크 솔밥 반상 15min 28.

Best

직화 쭈꾸미 덮밥 10min  24.

한우 안심 스테이크 15min 60.

샐러드, SOUP, 「무알콜 진저 에일 하이볼」이 제공됩니다.

그릴드 한우 수제 버거 15min 28.

Best

휠 치즈 크림 파스타 15min 27.

토치로 휠 치즈에 불을 붙여 녹이는 퍼포먼스 파스타

통 오징어 토마토 파스타 15min 27.

루꼴라 쉬림프 피자 20min 40.

## 미식 특선

---

한우 생갈비 구이 220.

우렁 된장찌개와 솔밥 반상이 함께 제공됩니다.

\*고기추가 200g 50,000원

Best

한우 쭈꾸미 샤브샤브 200.

생 칼국수와 야채죽이 함께 제공됩니다.

\*고기추가 200g 30,000원, 쭈꾸미 추가500g 50,000원

오겹살 묵은지 김치전골 & 솔밥 반상 140.

중화 세트 220.

데일리 스프 + 전복 새우 냉채 + 해물 누룽지탕 + 몽골리안 비프 + 시그니처 짬뽕

## 별미[결들임 메뉴]

---

도다리 회무침과 소면 50.

쭈꾸미 볶음과 소면 50.

오징어 탕수육 30.

# 美食 미식

Mushrooms cream soup

양송이 버섯 크림 스프

Korean beef tartare

한우 타르타르

Mediterranean-style marinated octopus

지중해식 문어 마리네

Lobster ravioli with cream sauce

랍스터 크림 라비올리

Grilled beef tenderloin steak with port wine sauce

포트와인 소스를 곁들인 한우 안심 스테이크

MAGNOLIA

Special dessert

스페셜 디저트

Coffee or Tea

커피 or 차

120.

소고기[국내산 한우, 호주산] | 돈육, 찜닭, 도다리, 전복, 닭고기, 문어[국내산]  
쭈꾸미, 새우[베트남산] | 오징어[원양산]

- ※ 쌀, 찹쌀, 김치(배추, 고춧가루), 새우젓은 국내산
- ※ 오징어젓갈, 낙지젓갈은 중국산, 판두부는 대두 외국산
- ※ 코스 요리는 2인 이상 사전 예약 주문 시 가능합니다. 식재료 수급에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다.
- ※ 특정 음식에 알러지 또는 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
- ※ 금액 단위 - 천원