

精誠 맛의 '정성'을 더하다

★★★

계절 차림 반상(시즌 메뉴) 30.

매콤 찰떡볶음, 봄나물 겉절이, 갯잎 날치알쌈
술밥과 냉이 우렁 된장찌개 / 진저 에일 하이볼 제공
쭈꾸미[중국산]

삼색 한우 스테이크 술밥 28.

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

★★★

얼큰 꼬막 짬뽕 27.

별교 꼬막이 듬뿍 들어간 얼큰 짬뽕

더블치즈 머쉬룸 스테이크 버거 28.

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

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.

안심 180g, 구운 야채, 매시 감자
로즈마리 향의 포트와인 소스 / 계절 샐러드 제공
안심[국내산한우]

해산물 토마토 파스타 26.

쭈꾸미, 새우, 그린홍합, 대합
토마토 소스, 스파게티면 / 계절 샐러드 제공
그린홍합[뉴질랜드산], 쭈꾸미, 새우[베트남산]
종합[국내산]

해산물 빠네 크림소스 파스타 26.

쭈꾸미, 새우, 그린홍합, 대합, 크림 소스
스파게티면, 먹물 빠네 브레드 / 계절 샐러드 제공
그린홍합[뉴질랜드산], 쭈꾸미, 새우[베트남산]
종합[국내산]

콰트로 포르마지오 피자 40.

4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

MAGNOLIA

味覺 오감만족(4인)

★★★

자연산 봄 도다리탕과 모듬 해산물 (제철 프로모션 메뉴) 200.

제철 보양식 자연산 봄도다리를 맑은탕(지리) 또는 매운탕으로
즐기실 수 있습니다.

전복, 도다리, 광어, 해삼, 멍게, 참소라[국내산] 쭈꾸미[중국산]

한우 보양전골 & 사시미 샐러드 180.

데일리 에피타이저, 전복 광어 샐러드, 한우 보양전골과 술밥 정식
사골, 잡뼈, 양지, 사태[국내산한우] 전복, 광어[국내산]

한우 생 갈비구이 차림 반상 160.

데일리 에피타이저, 한우 생갈비살구이, 냉이우렁된장찌개와 술밥 정식
생갈비살[국내산한우]

오겹살 왕만두 묵은지 김치전골 & 활전복 버터구이 140.

데일리 에피타이저, 활전복 버터구이, 김치전골과 술밥 정식
돈육, 전복[국내산]

美食

미식

(만찬 코스 요리)

Dodari Carpaccio with Verbulax sauce
베르블랑 소스를 곁들인 도다리 카르파초

Porcini mushroom soup
포르치니 버섯 수프

Raspberry Sherbet
라즈베리 셔벗

Grilled beef tenderloin steak with rosemary Pot wine sauce
mashed potato and seasonal vegetables
or Grilled ribs with Bean paste stew
로즈메리 향의 포트와인 소스를 곁들인 안심 스테이크
or 갈비살 구이와 된장찌개 반상(택1)

MAGNOLIA

Mille-feuille with Mascarpone Coffee Cream
마스카포네 커피 크림을 곁들인 밀페유

Coffee or Tea
커피 or 차

70.

- ※ 원산지 : 도다리[국내산], 안심/갈비살[국내산 한우]
- ※ 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.
- ※ 2인 이상 주문 가능합니다.