

精誠 맛의 '정성'을 더하다

★★★

계절 차림 반상(시즌 메뉴) 30.
매콤 짭쭼미볶음, 봄나물 걸절이, 갯잎 날치알쌈
술밥과 냉이 우렁 된장찌개 / 진저 에일 하이볼 제공
쭈꾸미[중국산]

봄 도다리 회덮밥(시즌 메뉴) 28.
전복, 도다리 회, 계절 채소 / 진저 에일 하이볼 제공
전복, 도다리[국내산]

삼색 한우 스테이크 술밥 28.
큐브 스테이크, 지단, 쪽파, 통깨, 냉이 된장찌개
안심, 설도[국내산한우]

★★★

얼큰 꼬막 짬뽕 27.
벌교 꼬막이 듬뿍 들어간 얼큰 짬뽕

소고기 해장국 & 술밥 26.
술밥과 찬이 제공됩니다
깐양[호주산], 사골, 잡뼈, 양지[국내산 한우]

무교동 북엇국 25.
부추, 새우젓갈무침, 계란요리가 제공됩니다
북어[러시아산]

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.
안심 180g, 구운 야채, 매시 감자
로즈마리 향의 포트와인 소스 / 계절 샐러드 제공
안심[국내산한우]

Club New York Brunch 30.
프렌치토스트, 아보카도 샐러드, 스크램블에그
바나나 크림브륀레, 그릴 소세지 / 커피 제공
소세지(닭,돈육)[국내산] 베이컨[외국산]
새우[베트남산]

더블치즈 머쉬룸 스테이크 버거 28.
쇠고기, 체다·모짜렐라 치즈, 양송이 버섯
홈메이드 번 / 감자튀김과 콜라 제공
설도[국내산한우]

해산물 토마토 파스타 26.
쭈꾸미, 새우, 그린홍합, 대합
토마토 소스, 스파게티면 / 계절 샐러드 제공
그린홍합[뉴질랜드산], 쭈꾸미, 새우[베트남산]
중합[국내산]

해산물 빠네 크림소스 파스타 26.
쭈꾸미, 새우, 그린홍합, 대합, 크림 소스
스파게티면, 먹물 빠네 브레드 / 계절 샐러드 제공
그린홍합[뉴질랜드산], 쭈꾸미, 새우[베트남산]
중합[국내산]

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

味覺 오감만족(4人)

★★★

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 숯밥 정식
사골, 잡뼈, 양지, 사태[국내산한우] 전복, 광어[국내산]

한우 생 갈비구이 차림 반상 160.

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

오겹살 왕만두 묵은지 김치전골 & 활전복 버터구이 140.

데일리 에피타이저, 활전복 버터구이, 김치전골과 숯밥 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