

조식

서양조식 샐러드, 베이컨, 소시지, 브로커리, 감자, 계란요리, 토스트, 건강쥬스와 커피(아메리카노 HOT / ICE) [돼지고기(소시지):국산, 외국산 섞음/돼지고기(베이컨):외국산]	28,000
전복 우거지 해장국 조선시대 양반들이 즐겨 먹던 해장국이며 효종갱으로 알려짐 [소고기(양, 양지):호주산 / 소고기(잡뼈, 마구리):국내산 한우 섞음]	20,000
우사태 무탕국 무, 대파, 생강, 우사태를 맑게 우려낸 탕국 [소고기:호주산 / 두부(콩):외국산]	20,000
맑은 황태국 부드럽고 담백한 황태를 푹 끓여 낸 시원한 맑은 국물의 탕 [두부(콩):외국산]	17,000
커피 & 토스트 아메리카노(HOT / ICE)와 220도 오븐에 구운 버터 토스트, 크로와상이 제공되는 간편식(에그 후라이, 스크램블 별도 주문 가능)	16,000
생과일 쥬스 망고 쥬스 / 블루베리 쥬스 / 사과당근 쥬스	15,000
쌀 밥(쌀:국내산), 김치(배추, 고춧가루):국내산, 오징어 젓(오징어):중국산, 장조림(소고기):호주산, 두부조림(두부:콩):외국산, 진미채(오징어):중국산	

중식

보리굴비와 된장찌개 원기회복과 피로회복에 좋은 보리굴비와 구수한 된장찌개가 곁들여지는 차림 [두부(콩):외국산]	25,000
베어브런치 계란을 올린 잉글리쉬 머핀과 함박스테이크, 소시지, 베이컨을 함께하는 푸짐한 브런치 메뉴[소고기:호주산/돼지고기:국내산/ 돼지고기(소시지):국산, 외국산 섞음/돼지고기(베이컨):외국산]	25,000
수제 치즈 버거 & 콜라 치즈가 들어간 패티에 토마토 및 각종 야채를 곁들인 수제버거 [소고기:호주산 / 돼지고기:국내산 / 돼지고기(베이컨):외국산]	23,000
드레스 안심오므라이스 드레스 모양으로 멋을 낸 안심오므라이스 [소고기(안심):호주산]	20,000
전복 우거지 해장국 조선시대 양반들이 즐겨 먹던 해장국이며 효종갱으로 알려짐 [소고기(양,양지):호주산/소고기(잡뼈,마구리):국내산 한우 섞음]	20,000
전복내장미역국 전복내장을 갈아 풍미가 좋은 건강 미역국	20,000
해물짬뽕덮밥 짬뽕 맛을 입힌 해물 덮밥[돼지고기:국내산]	20,000
해물된장찌개 방게로 육수를 내 시원함이 가미된 해물된장찌개 [두부(콩):외국산]	18,000
명란파스타 면역력 향상에 좋은 명란과 오일파스타의 담백, 깔끔함이 조화로운 파스타 [명란:러시아산]	18,000
곤드레 비빔밥 부드럽고 향긋한 곤드레 나물이 들어간 건강한 비빔밥	16,000

코스메뉴

A코스 1인 50,000

오늘의 샐러드

팔보라조

안심 탕수육

[소고기:호주산]

전복갈비 낙지전골

[소고기(갈비):미국산/낙지:중국산]

후식

B코스 1인 70,000

오늘의 샐러드

유산슬

[소고기:호주산]

크림새우

안심 찹스테이크

[소고기:호주산]

메로매운탕

[두부(콩):외국산/소바쯔유하나(다랑어,고등어):일본산]

혼다시(가스오부시):일본산]

후식

일품요리

팔보라조

각종 해산물과 야채를 약간 매운 소스로 요리한 요리

80,000

안심찹스테이크

부드러운 안심과 신선한 야채를 직화로 볶아 낸 레드와인과 잘 어울리는 안주

[소고기:호주산]

80,000

가지새우완자

다진 새우를 완자로 만들어 각종 채소와 볶아 만든 중국 남쪽 지방 요리

70,000

안심 탕수육

[소고기:호주산]

70,000

메로간풍

담백한 메로살과 새콤달콤한 중화소스로 볶아낸 요리

70,000

크림새우

생새우를 튀겨 부드럽고 고소한 크림소스로 만든 안주

60,000

유산슬

소고기와 해산물을 채썰어 녹말소스로 걸쭉하게 볶은 중화식 요리

[소고기:호주산]

60,000

전복 모듬해물 샐러드

신선한 해산물과 바다의 명품 전복을 상큼한

유자드레싱에 곁들여 먹는 샐러드

60,000

훈제 연어 샐러드

연어와 후렌치 드레싱으로 맛을 낸 연어샐러드

60,000

4인 식사

소고기 보양전골 진한 국물에 소고기와 부추로 몸보신하는 전골요리 [소고기:호주산/소고기(마구리,잡뼈):국내산 한우 섞음]	130,000
전복갈비 낙지전골 스테미나에 좋은 재료들로 깊고 진하게 우려낸 건강전골 [소고기(갈비:미국산)/낙지:중국산]	130,000
보리굴비 감자무조림 원기회복과 피로회복에 좋은 보리굴비를 칼칼하게 조려낸 식사	120,000
메로 매운탕 불포화 지방산 함량이 풍부한 메로를 얼큰하게 끓여낸 매운탕 [두부(콩:외국산)/소바쯔유하나(다랑어,고등어:일본산) 혼다시(가스오부시):일본산]	100,000
쌈밥 두루치기 쭈꾸미와 국내산 삼겹살을 주방장 특제 양념으로 매콤하게 볶아낸 두루치기 [돼지고기:국내산/쭈꾸미:베트남산/두부(콩):외국산 김치(배추:국내산,고추가루:국내산)]	100,000

상기 메뉴 이용시 샐러드와 후식이 제공됩니다

커피&차

카페라떼 / 카푸치노(HOT / ICE)	12,000
아메리카노(HOT / ICE)	10,000
에스프레소	10,000
케모마일	8,000

주류

화요 17도 / 25도	30,000 / 35,000
스텔라 450CC / 1700CC	14,000 / 52,000
테라 450CC / 1700CC	11,000 / 38,000
병맥주(흑맥주) 파운더스 포터 / 기네스	14,000 / 12,000
병맥주 호가든 / 하이네켄 클럽 바틀 / 바르슈타이너	12,000
병맥주 카스 / 테라	5,000
소주 진로, 참이슬, 처음처럼)	10,000
콜라 / 사이다	4,000

와인

레드

화이트 오크 알렉산더 밸리 까베르네 쇼비뇽 150,000
(White Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon) 미국

뱅상 라뚜르 부르고뉴 루즈 2018 100,000
(Vincent Latour Bourgogne Pinot Noir) 프랑스

엘 빈콜로 크리안자 80,000
(El Vinculo Crianza, La Mancha) 스페인

화이트

코노스르 20배럴 샤르도네 130,000
(Cono Sur 20 Barrels Chardonnay) 칠레

뱅상 라뚜르 부르고뉴 블랑 2018 100,000
(Vincent Latour Bourgogne Chardonnay) 프랑스