



Western A Course

~~W~~ 44,

Sweet Pumpkin Soup With Herb Croutons

허브 크로톤을 가미한 단호박 크림스프

...

Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 샐러드

...

Freshly Baked Bread and Butter

갓 구워낸 빵과 버터

...

Premium Beef Tenderloin Steak (140g)

And Hot Vegetable With Port Wine Shallot Sauce

포트와인 샬롯소스를 곁들인 최상급 안심스테이크와 계절야채(140g / 호주산)

...

Single Cake With Mango Sauce & Coffee or Tea

망고소스를 곁들인 조각케익과 커피 또는 티

Western B Course

~~W~~ 64,

Smoked Salmon Stuffed With Crab Meat And Horseradish & Tomato Vineger

토마토 비네거 소스를 곁들인 게살로 속을 채운 훈제연어

...

Corn Soup With Fred Croutons

크로톤을 가미한 고소한 콘스프

...

Freshly Baked Bread and Butter

갓 구워낸 빵과 버터

...

Lentils Salad With Whole Grain Mustard

홀그레인 머스타드를 곁들인 렌틸콩 샐러드

...

Marinated King Prawn And Grilled Toothfish

로즈마리향 왕새우구이와 유자된장메로구이(140g / 호주산)

...

Premium Beef Tenderloin Steak (140g)

With Natural Pine Mushroom Sauce And Seasonal Vegetable

계절야채와 고르곤졸라치즈 자연송이소스를 곁들인 최상급 안심스테이크(140g / 호주산)

...

Single Cake With Mango Sauce & Coffee or Tea

망고소스를 곁들인 조각케익과 커피 또는 티

Pasta

파스타

Spicy Seafood Bisque Pasta With Cream Sauce

매운 비스크 크림파스타 (꽃게 : 중국산) ₩ 24,
- 꽃게와 새우, 신선한 야채와 허브로 소스를 낸 매콤한 로제크림파스타

Seafood Pasta With Tomato Sauce

해산물 토마토 파스타 (오징어 : 국내산, 갑오징어 : 베트남산) ₩ 24,
- 바지락, 새우등 신선한 해산물이 듬뿍 들어간 토마토파스타

Cream Pasta with Bacon (Carbonara)

까르보나라 파스타 (베이컨 : 외국산) ₩ 24,
- 베이컨과 크림이 들어가 누구나 즐길 수 있는 고소한 크림파스타

Every menu comes with bread & house salad and coffee.

식전빵과 샐러드, 커피가 함께 제공됩니다.

Korean Cuisine

한식반상

Galbichim_braised Short Ribs with Korean soybean paste stew

궁중갈비찜과 된장찌개 (소고기 : 호주산, 콩 : 된장(외국산), 두부(외국산))..... ₩ 30,

Grilled Sea Bream paired with Korean soybean paste stew

옥돔구이와 된장찌개 (옥돔 : 국내산, 콩 : 된장(외국산), 두부(외국산))..... ₩ 30,

Korean Set Meals comes with Salad and Dessert.

샐러드와 한식반찬, 디저트가 제공됩니다.

우리업소는 쌀밥(쌀:국내산), 국내산 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)를 사용하고 있습니다.

Korean Cuisine

한식반찬

Dogani-tang, Spicy OX Knee Soup with Steamed veges

우거지갈비탕 (소고기 : 호주산, 배추 : 국내산, 고춧가루: 국내산, 육수 : 호주산) ₩ 24,

Seafood Korean Soybean Paste Sauce

해물영양 강된장 (소고기 : 호주산, 콩 : 된장(외국산), 두부(외국산), 육수 : 호주산) ₩ 24,

Korean Set Meals comes with Salad and Dessert.

샐러드와 한식반찬, 디저트가 제공됩니다.

우리업소는 쌀밥(쌀:국내산), 국내산 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)를 사용하고 있습니다.

Side Dish

사이드리쉬

- Dried Snack ₩ 25,
마른안주
- Chicken Wings and Chips ₩ 30,
치킨윙과 감자튀김 (닭고기 : 외국산)
- Grilled Sausage and Vegetable ₩ 30,
야채샐러드와 소시지 (소시지 : 외국산)
- Season Fruit Platter ₩ 35,
계절과일 플레이트
- Chop Steak ₩ 38,
챵 스테이크 (소고기 : 호주산)

Coffee

커피

Espresso, Americano

에스프레소, 아메리카노 ₩ 6,

Cafe Latte, Cappuccino

카페라떼, 카푸치노 ₩ 7,

Add Your Favorite Syrup as you desire.

시럽추가 ₩ 1,

(Vanilla, Caramel, Chocolate / 바닐라, 카라멜, 초콜릿)

Herb Teas

허브티

Earl Grey, Rooibos, Chamomile, Pepper Mint

얼그레이, 루이보스, 캐모마일, 페퍼민트 ₩ 7,

Korean Teas

전통차

Date tea, Ginger tea, Quince tea, Citron tea

대추차, 생강차, 모과차, 유자차 ₩ 9,

Soft Drinks

상 음료

Coke, Sprite

콜라, 사이다 ₩ 5,

Beer

맥 주

Draft Beer

생맥주

Max 500ml ₩ 7,

Bottle Beer

병맥주

카스 330ml ₩ 7,

France

프랑스

- (R) HOBNOB Pinot Noir 홉노브 피노누아 ₩ 50,
- 루비빛의 청사과와 송로버섯 향이 연상되는 라이트한 바디감의 와인
- (R) Chateau Talbot 샬로탈보 ₩ 180,
- 국내에서 가장 잘 알려진 와인으로 플로럴 & 프루티한 아로마와 강한 산도가 특징인 와인

Italy

이탈리아

- (W) Banfi Tiara Platinum Moscato 반피 티아라 플레티늄 ₩ 40,
- 파인애플과 사과 등의 프루티한 향과 달콤한 맛이 일품인 와인
- (R) Zonin, Chianti 조닌, 끼안띠 ₩ 50,
- 섬세한 허브향과 드라이하고 스파이시한 풍미가 뛰어난 와인
- (R) Dolcetto d'Alba Treiso 돌체도 달바 트레이소 ₩ 85,
- 부드러운 탄닌과 산도가 훌륭한 밸런스를 이룬 와인

Chile

칠레

- (R) Carmen Tolten Cabernet Sauvignon 카르멘 톨텐 까베르네 쇼비뇽 ₩ 40,
- 포도과육과 오크향이 훌륭한 밸런스를 이룬 미디엄 바디의 와인
- (R) Santa Rita 120 Merlot 산타리타 120 메를롯 ₩ 40,
- 부드러운 탄닌의 맛이 일품인 미디엄 바디의 와인
- (R) Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon 카르멘 그랑 리제르바 까베르네 쇼비뇽 ₩ 70,
- 바닐라와 체리의 풍부한 아로마를 느낄 수 있는 부드러운 맛의 와인

U. S. A

미국

- (W) Beringer, Founders Estate Sauvignon Blanc 베린저, 파운더스 에스테이트 소비뇽 블랑 ₩ 80,
- 신선한 자몽과 잘 익은 감귤의 향을 지닌 산뜻한 바디감의 와인
- (S) Beringer, Sparkling White Zinfandel 베린저, 스파클링 화이트 진판델 ₩ 55,
- 플로럴한 아로마와 프루티한 풍미를 지닌 산뜻함이 인상적인 와인