

Breakfast

조식

양지 우거지 해장국 콩나물과 양지 육수가 잘 어우러진 해장국.	₩ 16.0
황태 해장국 황태를 푹 고아낸 구수한 국물의 해장국.	₩ 16.0
쇠고기 미역국 담백한 소고기와 미역이 어우러진 든든한 국.	₩ 16.0
미국식 조찬 신선한 샐러드, 계란, 소시지, 감자튀김, 주스&커피	₩ 20.0
계란 후라이 (1egg / 2eggs)	₩ 3.0 / 6.0

Drink

음료

아메리카노 & 에스프레소	₩ 8.0
카페라떼	₩ 10.0
초코라떼	₩ 10.0
생과일 주스 (키위&토마토&오렌지)	₩ 9.0
펍시콜라 & 칠성사이다	₩ 3.5

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Lunch & Dinner

중 · 석식

추어탕 직접 갈아만든 가을 보양식.	₩ 18.0
곤드레 비빔밥 면역력 증진과 뼈 건강에 도움을 주는 달래와 곤드레가 잘 어우러진 비빔밥.	₩ 18.0
아롱사태 쇠고기 보양탕 몸보신 맛집 씨닝에서 선 보이는 뜨끈한 국물의 보양탕.	₩ 18.0
간 고등어구이와 된장찌개 혈액질환 예방에 좋은 고등어 구이와 개운한 된장찌개.	₩ 18.0
해물 잡탕밥 신선한 해물과 버섯이 가득 들어간 매콤한 소스의 덮밥 요리.	₩ 18.0
전복 해물 짬뽕 영양가가 높은 전복을 넣은 매콤하면서 시원한 육수가 일품인 중화요리.	₩ 18.0
치즈 돈까스와 오늘의 스프 모짜렐라 치즈가 가득 찬 등심 돈까스와 오늘의 스프.	₩ 17.0
쇠고기 오므라이스 쇠고기와 야채를 볶아 데미글라스 소스로 맛을 낸 볶음밥.	₩ 17.0

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Table d'Hote

4인 정식

흑염소 전골 정식 ₩ 120.0
출인원을 노려 볼만한 기력 회복에 좋은 국내산 염소 전골.

진 갈비살 정식 ₩ 120.0
풍미 있는 진 갈비살과 버섯 구이, 된장찌개를 곁들인 정식.

모듬 해물 찜뽕 전골 정식 ₩ 100.0
얼큰한 찜뽕 육수와 각종 해물이 잘 어우러진 국물 요리.

낙지와 전복을 품은 닭볶음탕 정식 ₩ 100.0
칼칼한 닭 육수에 낙지와 전복이 통으로 들어간 국물 요리.

오리 보양 전골 정식 ₩ 100.0
각종 야채와 오리고기가 푸짐하게 들어간 특별한 보양식.

상항 버섯 맑은 닭 전골 정식 ₩ 90.0
혈관질환 예방에 효과적인 상항버섯과 닭고기가 만난 맑은 국물 요리.

4인 식사 이용 시 식사가 함께 제공됩니다.

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Special menu

일품요리

전복을 품은 매운 소갈비찜 ₩ 110.0
진한 사과 육수와 수육의 부드러움을 자랑하는 요리.

더덕 돼지갈비 구이 ₩ 80.0
향긋한 더덕구이를 곁들인 풍미 좋은 돼지갈비 구이.

XO소스의 해물볶음 ₩ 60.0
미식가의 소스라 불리는 XO소스와 해물들이 잘 어우러진 볶음 요리.

쇠고기 안심 탕수육 ₩ 60.0
바삭하면서도 부드러운 쇠고기 튀김과 달짝지근한 소스의 조화가 일품인 요리.

전복해삼 볶음 ₩ 60.0
신선한 해산물이 한그릇에 가득 모인 담백한 중화 요리.

해물 샐러드 ₩ 60.0
부드러운 가리비 관자와 상큼한 소스가 곁들여진 샐러드 요리.

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Weekdays Set Menu

주중 세트 메뉴

A SET (1人) 35.0

유린기 샐러드
주꾸미 제육쌈밥
식혜

B SET (1人) 45.0

연어 샐러드
XO소스의 해물볶음
오리 보양 전골
계절 과일

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Alcohol

주류

병맥주 Bottle Beer

호가든 병	₩ 10.0
1664 블랑	₩ 10.0
파울러너 병	₩ 10.0
카스 병 330ml	₩ 8.0
테라 병 330ml	₩ 8.0
무알콜 에딩거 프라이	₩ 8.0

생맥주 Draft Beer

테라 생맥주 1750cc	₩ 35.0
테라 생맥주 300cc	₩ 7.0

전통주 Traditional Liquor / 소주 Soju

화요 53도	₩ 140.0
화요 25도	₩ 35.0
화요 17도	₩ 30.0
참이슬 / 처음처럼 / 진로이즈백 / 새로	₩ 10.0
참쌀 막걸리	₩ 18.0

Weekend Set Menu

주말 세트 메뉴

A SET (1人) 50.0

해물 샐러드
사천식 고추잡채
진 갈비살 구이와 구운 버섯
해물 짬뽕
계절 과일

B SET (1人) 50.0

비프 샐러드
전복해삼 볶음
오리 불고기
잔치국수
계절 과일

C SET (1人) 70.0

홀그레인 소스 연어 롤
갈릭소스의 전복 새우찜
전복 소갈비찜
보리 갈비
계절 과일

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

Alcohol

주류

병맥주 Bottle Beer

호가든 병	₩ 10.0
1664 블랑	₩ 10.0
파울러너 병	₩ 10.0
카스 병 330ml	₩ 8.0
테라 병 330ml	₩ 8.0
무알콜 에딩거 프라이	₩ 8.0

생맥주 Draft Beer

테라 생맥주 1750cc	₩ 35.0
테라 생맥주 300cc	₩ 7.0

전통주 Traditional Liquor / 소주 Soju

화요 53도	₩ 140.0
화요 25도	₩ 35.0
화요 17도	₩ 30.0
참이슬 / 처음처럼 / 진로이즈백 / 새로	₩ 10.0
참쌀 막걸리	₩ 18.0

원산지

쇠고기	: 미국산 / 양지 : 호주산
돼지고기	: 국내산 / 돼지갈비 : 미국산
닭고기	: 국내산
오리고기	: 국내산
주꾸미	: 베트남산, 태국산
갑오징어	: 베트남산
새우	: 베트남산
고등어	: 노르웨이산
부세	: 중국산
낙지	: 중국산
전복	: 국내산
해삼	: 외국산 - 미국산, 캐나다산, 인도네시아산, 말레이시아산 등
가리비 관자	: 일본산
쌀	: 국내산
두부	: 외국산 - 미국산, 캐나다산, 인도산 등
배추김치	: 배추 - 국내산 고춧가루 - 국내산

