

## Breakfast 조식



양지 우거지 해장국  
\*계란후라이 제공

20.0

황태 해장국  
\*계란후라이 제공

20.0

시금치 된장국  
\*계란후라이 제공

20.0

미국식 조찬

25.0

계란 후라이 2eggs & 아메리카노

12.0

## Coffee & Tea 커피 & 차

아메리카노 (HOT & ICE)

9.5 / 10.5

카페라떼 (HOT & ICE)

10.5 / 11.5

캐모마일 티 (HOT & ICE)

8.0 / 9.0

특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Lunch Menu 중식



간 고등어구이와 된장찌개

22.0

왕 갈비탕

22.0

치즈 돈가스와 미니소바

22.0

소고기 안심 카레

21.0

봄나물 비빔밥

20.0

해물 짬뽕

20.0

해물 잡탕밥

20.0

순대 국밥

20.0

특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## For Four 4인 정식



매생이 주꾸미 연포탕

120.0

얼큰 낙곱새 전골

120.0

묵은지 김치전골

120.0

냉이 만두전골

110.0

진갈비살 정식

110.0

낙지와 전복을 품은 닭볶음탕

110.0

4인 정식 이용 시 식사가 함께 제공됩니다.  
특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Special Dish 일품 요리



구운 버섯을 곁들인 소고기 볶음

110.0

부추 무침과 향라 삼겹

70.0

유린 대구튀김

70.0

양장피

70.0

유산슬

70.0

비프 샐러드

70.0

일품 요리 이용 시 식사는 제공되지 않습니다.  
특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Set Menu 세트 메뉴



### A SET 60.0 (1인)

올리브 오일의 그린 샐러드  
유산슬  
허브 솔트의 진갈비 구이  
된장찌개  
계절 과일

### B SET 70.0 (1인)

비프 샐러드  
유린 대구튀김  
부추 무침과 향라 삼겹  
냉이 만두전골  
계절 과일

### C SET 80.0 (1인)

하몽과 모듬 치즈  
주꾸미 두릅 초회  
토마토 해물찜  
구운 버섯을 곁들인 소고기 볶음  
잔치국수  
계절 과일

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Beverage 음료 & 주류



Traditional Liquor	화요 X 프리미엄 (500ml)	160.0
	화요 25도 (375ml)	35.0
	화요 17도 (375ml)	30.0
	일품진로 25도 (375ml)	35.0
	고택 참쌀 생주 (750ml)	18.0
	소주	10.0

Draft Beer	테라 (생) 1750cc	35.0
	테라 (생) 300cc	8.0

Bottle Beer	카스 (병) (330ml)	8.0
	테라 (병) (330ml)	8.0

Drink	생과일 주스 (오렌지 & 토마토 & 키위)	11.0
	초코라떼 (HOT & ICE)	10.0 / 11.0
	트레비 플레인	4.5
	펍시콜라 or 칠성사이다	3.5

# Origin 원산지



소고기	: 미국산 / 소갈비 : 미국산 / 양지 : 호주산
돼지고기	: 국내산
닭고기	: 국내산
황태	: 러시아산
주꾸미	: 국내산, 중국산, 태국산
오징어	: 중국산
갑오징어	: 태국산
새우	: 베트남산
고등어	: 노르웨이산
낙지	: 중국산
간양	: 호주산
곱창	: 호주산
전복	: 국내산
해삼	: 미국산
쌀	: 국내산
두부	: 외국산 - 미국산, 캐나다산, 중국산 등
콩	: 대두 - 미국산, 검은 콩 - 중국산
배추김치	: 배추 - 국내산, 고춧가루 - 국내산

