



# Breakfast

## 조식

양지 우거지 해장국	₩ 18.0
황태 해장국	₩ 18.0
콩나물 국밥	₩ 18.0
미국식 조찬	₩ 22.0
계란 후라이 (1egg / 2eggs)	₩ 3.0 / 6.0

## Drink 음료

아메리카노 (HOT / ICE)	₩ 8.0 / 9.0
카페라떼 (HOT / ICE)	₩ 10.0 / 11.0
초코라떼 (HOT / ICE)	₩ 10.0 / 11.0
생과일 주스 (키위 / 토마토 / 오렌지)	₩ 9.0
펩시콜라 & 칠성사이다	₩ 3.5

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.



# Lunch & Dinner

## 중 · 석식

묵은지 고등어 조림	₩ 19.0
간 고등어구이와 된장찌개	₩ 19.0
토하 비빔밥	₩ 18.0
순대 국밥	₩ 18.0
대파 육개장	₩ 18.0
전복 해물 짬뽕	₩ 18.0
치즈 돈가스	₩ 18.0
쇠고기 오므라이스	₩ 17.0

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.





# Table d'Hote

## 4인 정식



얼큰 낙곱새 전골	₩ 120.0
흑염소 전골	₩ 120.0
편치볼 시래기 메기 매운탕	₩ 110.0
주꾸미 연포탕	₩ 100.0
진 갈비살 정식	₩ 100.0
낙지와 전복을 품은 닭볶음탕	₩ 100.0

4인 식사 이용 시 식사가 함께 제공됩니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.



# Special Menu

## 일품 요리



해물 찹쌀 누룽지탕	₩ 70.0
더덕 돼지갈비 구이	₩ 70.0
비프 샐러드	₩ 60.0
기아 해삼	₩ 60.0
어항가지	₩ 60.0
고추잡채와 꽃빵	₩ 50.0

일품 요리 이용 시 식사가 제공되지 않습니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.





## Set Menu 세트메뉴

**A SET (1人) 50.0**

올리브 오일의 그린 샐러드  
해삼요리  
허브 솔트의 진 갈비살 구이  
된장찌개  
계절 과일

**B SET (1人) 60.0**

오향장육 냉채  
쇠고기 안심 탕수육  
해물 찹쌀 누룽지탕  
고추잡채와 꽃빵  
계절 과일

**C SET (1人) 70.0**

비프 샐러드  
어항가지  
해물볶음  
전복을 품은 소갈비찜  
잔치국수  
계절 과일

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.



## Alcohol 주류

### 병 맥주 Bottle Beer

카스 (병) 330ml ₩ 8.0

테라 (병) 330ml ₩ 8.0

### 생 맥주 Draft Beer

테라 생맥주 1750cc ₩ 35.0

테라 생맥주 300cc ₩ 7.0

### 전통주 Traditional Liquor / 소주 Soju

화요 X 프리미엄 (500ml) ₩ 160.0

화요 25도 (375ml) ₩ 35.0

화요 17도 (375ml) ₩ 30.0

소주 ₩ 10.0

고택 찹쌀 생주 ₩ 18.0

배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.





# 원산지



쇠고기	: 미국산 / 양지 : 호주산
돼지고기	: 국내산 / 돼지갈비 : 미국산
흑염소	: 국내산
닭고기	: 국내산
황태	: 러시아산
주꾸미	: 베트남산, 태국산
오징어	: 중국산
갑오징어	: 태국산
새우	: 베트남산
고등어	: 노르웨이산
메기	: 국내산
낙지	: 중국산
깐양	: 호주산
곱창	: 호주산
전복	: 국내산
해삼	: 인도네시아산
쌀	: 국내산
두부	: 외국산 - 미국산, 캐나다산, 중국산 등
배추김치	: 배추 - 국내산, 고춧가루 - 국내산

