계절의맛

사계절의 다양한 색과 멋을 즐기며 여유롭게 시간을 보낸다는 의미를 담고 있는 계절이 맛은 비즈니스의 분주함 속에서 계절이 변화와

계절의맛

조리장 특선 코스

Chef's Special Course

매일 아침 특별하게 엄선된 자연산 활어의 모둠 생선회, 그리고 조리장의 비법이 담겨있는 다양한 미식 향연의 코스 요리

전채

Appetizer

맑은 국

Clear Soup

산지직송 자연산 스페셜 생선회

Chef's Special Assorted Sliced Raw Fish

랍스터 회

Sliced Raw Lobster

특선요리

Chef's Special Dish

해물 냄비 요리

Seafood Soup

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

'계절의 맛' 코스

Season Course

바다의 신선함을 그대로 옮긴 모둠 생선회와 계란 노른자 소스의 랍스타 구이, 그리고 정통 방식으로 선보이는 냄비 요리

전채

Appetizer

맑은 국

Clear Soup

산지직송 자연산 모둠 생선회

Chef's Special Assorted Sliced Raw Fish

구이 요리

Grilled Dish

해물 냄비 요리

Seafood Soup

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

청靑 코스

Chung Course

신선한 모둠 생선회와 특제 소스로 맛을 더한 살치살 스테이크, 그리고 전복, 새우, 대게 등 바다의 풍미를 가득 담은 해산물 냄비 요리

전채

Appetizer

계절 야채 샐러드

Vegetable Salad

모둠 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

화로 스테이크

Grilled Steak

해산물 냄비 요리

Seafood Soup

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

주朱 코스

Ju Course

신선한 계절 생선을 즉석에서 구워내어 비법 소스를 곁들이는 별미 구이와 바삭한 대하 튀김, 그리고 부드러운 게살 크림볼 코로케

전채

Appetizer

계절 야채 샐러드

Vegetable Salad

모둠 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

계절생선구이

Seasonal Broiled Fish

크림볼 매실 새우 튀김

Fried Cream Ball Plum Prawn

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

백白 코스

Baek Course

취향에 따라 선택 가능한 살치살 돌판 구이와 전복 나무찜 그리고 신선한 계절야채와 바삭한 대하 튀김

전채

Appetizer

계절 야채 샐러드

Vegetable Salad

모둠 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

살치살 돌판 구이 또는 전복 나무찜

Grilled Beef on a Stone or Steamed Abalone

튀김 요리

Fried Dish

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

현玄 코스

Hyun Course (Lunch Only)

이른 아침마다 공수해온 제철 생선으로 요리한 계절생선구이, 그리고 제철 야채와 싱싱한 대하를 담백하게 튀겨낸 튀김 요리

전채

Appetizer

계절 야채 샐러드

Vegetable Salad

모둠 생선회

Assorted Sliced Raw Fish

계절생선구이

Seasonal Broiled fish

대하와 계절야채 튀김

Fried Prawn & Vegetable

초밥

Vinegared Rice Ball with Raw Fish

식사

Noodles

후식

일품 요리

A La Carte

생선회 · 초밥 Sliced Raw Fish · Vinegared Rice Ball with Raw Fish		
스페셜 모둠 생선회 Special Assorted Sliced Raw Fish	120,000	
스페셜 모둠 초밥 Special Assorted Vinegared Rice Ball with Raw Fish	55,000	
덮밥식 초밥 Vinegared Rice Topped Sliced Raw Fish	50,000	
덮밥 Rice Dish		
장어덮밥 Broiled Eel on Rice	55,000	
특회덮밥 Special Rice with Sliced Raw Fish	45,000	
조림 · 탕 Braised Dish · Soup		
도미머리조림 Braised Sea Bream Head Set	50,000	
대구 (지리, 간국, 탕)	45,000	

Codfish Soup

와인

Wine

스파클링 와인 Sparkling Wine

모엣 & 샹동 브뤼트 Moet & Chandon Brut, France		150,000 75,000
보테가 골드 브뤼트 Bottega Gold Brut , Italy	750ml	130,000

화이트 와인 White Wine

1 1 12 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	
클라우디 베이, 쇼비뇽 블랑 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, New Zealand	120,000
윌리엄 페브르, 샤블리 William Fevre, Chablis, France	110,000
콜리오 몽그리스 피노 그리지오 Collio Mongris Pinot Grigio, Italy	90,000
루가나 테레 롱게 Lugana, Italy	80,000
실레니 셀라 셀렉션 쇼비뇽블랑 Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc, New Zealand	70,000
발디비에소 샤도네이 Valdivieso Chardonnnay, Chile	55,000
아팔타쿠아 리제르바 샤도네이 Apaltagua,Reserva Chardonnay, Chile	40,000

와인 / 위스키

Wine / Whisky

레드 와인 Red Wine				
체끼 키안티 클라시코 리셔 Cecchi Chianti Classico Riserva (Ita				150,000
로버트 몬다비 나파 밸리 까베르네소비뇽 Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon, U.S.A			130,000	
파우스티노 1세 그랑리제트 Faustino 1 Gran Reserva, Spain	르바			110,000
토스콜로 키안티 클라시코 Toscolo Chianti Classico Riserva (It		비		100,000
토레스 셀레스테 크리안자 Torres Celeste Crianza, Spain				80,000
트라피체 말벡 Trapiche Malbec, Argentina				50,000
루이스 펠리페 에드워드 멀 Luis Felipe Edwards Merlot, Chile	델롯			40,000
위스키 Whisky				
죠니워커 블루 Johnnie Waker Blue Label	Glass	33,000	700ml	650,000
발렌타인 17년 Ballantine's 17years	Glass	16,000	700ml	320,000
글렌킨치 17년 Glenkinchie 17years	Glass	14,000	700ml	290,000
윈저 17년 Windsor 17years			450ml	150,000

음주류

Beverage

맥주	В	e	e	r
----	---	---	---	---

클라우드(생) Cloud (Draft)	8,000
제주위트에일(병) Jeju Wit Ale (Bottle)	9,000
카스(병) Cass (Bottle)	6,000

전통주 Traditional

설화 Seul Hwa	700ml	76,000
화요 41도 Hwa-Yo 41%	375ml	75,000
일품진로 Ilpum Jinro	375ml	45,000
화요 25도 Hwa-Yo 25%	375ml	33,000
소주(참이슬, 처음처럼) Soju		10,000