

isola

RESTAURANT

THE HEAVEN
RESORT

레스토랑에서 판매하는 모든 메뉴는 부가가치세 V.A.T 포함 가격입니다.

품식 (品食) [품:식]
[명사] 귀한 사람을 모시고 함께 밥을 먹음.

단품식사류

- 1. 뚝배기 왕갈비탕** (갈비_미국산) 30.0
엄선된 초이스급 미국산 왕갈비와 서해안 천일염 국간장으로 간을 한 건강한 갈비탕
- 2. 갈치 무 조림** (갈치_오만,세네갈 섞음) 23.0
먹음직스러운 갈치와 무를 넣어 매콤 달콤하게 졸여 만든 밥도둑 갈치 무 조림
- 3. 한 돈 수육 국밥** (오겹살_국내산) 23.0
국내산 돈 사골과 오겹살 수육을 넣어 정성스럽게 만든 든든한 수육국밥
- 4. "전복" 해물순두부** (전복_국내산) 23.0
깊은 맛을 내는 사골과 해물 육수를 섞어 만든 얼큰한 순두부찌개
- 5. 주꾸미 돌솥 비빔밥** (주꾸미_태국, 베트남 섞음) 22.0
탱글탱글한 주꾸미와 나물을 넣어 뚝배기에 비벼먹는 비빔밥
- 6. 주꾸미 짬뽕 면/밥** (주꾸미_태국,베트남,중국산 섞음) 23.0
각종 해산물과 탱글탱글한 주꾸미를 넣어 불 맛을 더한 더헤븐 주꾸미 짬뽕
- 7. 돌솥 해물 누룽지탕** 23.0
달궈진 돌솥에 각종야채와 해물을 넣어 간편식으로 즐겨먹는 해물 누룽지탕
-1일 15인분 한정 판매
- 8. 튀김 장어소바** (장어_국내산 바닷장어) 🌶️ 28.0
국내산 바닷장어와 100% 메밀국수 직접 만든 수제 간장으로 맛을 낸 튀김장어 소바
"당일 손질한 신선한 바닷 장어만을 사용하기 위해 1일 15인분만 한정판매 합니다."
- 9. 열무 국수와 수육** (돼지_국내산 오겹살) 🌶️ 23.0
잘 익힌 열무에 중면을 넣어 수육과 함께 먹는 개운한 열무 국수

안주요리 (사전예약 필수)

- | | |
|---|------|
| 1. 중화풍 동파육 (삼겹살_국내산) 🍴 | 50.0 |
| 돼지고기의 비겉살과 살코기가 반반씩 섞여 부드러우면서도 담백한 요리 | |
| 2. 수제 민물새우깡 | 45.0 |
| 전분 가루에 바삭하게 튀겨 양념한 수제 민물새우깡 | |
| 3. 칠리새우 / 크림새우 | 50.0 |
| 중화새우를 바삭하게 튀겨 칠리나 크림소스에 곁들여 먹는 새우 요리 | |
| 4. 유자소스를 곁들인 닭wing (닭wing_덴마크) 🍴 | 50.0 |
| 바삭하고 고소하게 튀긴 wing에 달콤하고 향긋한 유자소스를 곁들여 먹는 치킨요리 | |
| 5. 이슬라 치즈 & 과일 플레이트 | 50.0 |
| 신선한 제철 과일과 여러 가지의 프리미엄 치즈, 햄, 올리브를 곁들인 명품 치즈 플레이트 | |
| 6. 메론 프로슈토 | 45.0 |
| 신선하고 높은 당도의 고급 메론에 이탈리아 프로슈토 생 햄을 곁들인 이탈리아 전통의 요리 | |

샐러드

- | | |
|---|------|
| 1. 데일리 특선 그린 샐러드 | 35.0 |
| 신선한 특수 야채와 양상추에 토핑 그리고 특제 드레싱을 곁들인 그린 샐러드 | |
| 2. 카프레제 샐러드 | 50.0 |
| 풍미와 깊은 맛의 최고급 버팔로 생 모짜렐라 치즈에 신선한 토마토와 바질 그리고 발사믹과 엑스트라버진 올리브 오일로 맛을 더한 이탈리아 카프섬의 전통 샐러드 | |
| 3. 안심 치킨 텐더 시저 샐러드 🍴 | 45.0 |
| 신선한 로메인에 엔초비, 디종 머스타드, 파마지아노 레지아노 치즈로 맛을 낸 샐러드의 왕 시저 샐러드와 안심 치킨 텐더 | |
| 4. 이탈리아 샐러드 with 프로슈토와 부라타 치즈 | 50.0 |
| 신선한 야채와 이탈리아만의 깔끔한 드레싱에 프로슈토와 부라타 치즈를 곁들인 이탈리아 샐러드 | |
| 5. 훈제연어와 구운 새우 샐러드 with 화이트 발사믹 🍴 | 50.0 |
| 신선한 야채와 훈제 연어와 버터레몬새우를 곁들여 화이트 발사믹으로 맛과 풍미를 더한 명품 샐러드 | |

4인 전골류

- | | |
|---|-------|
| 1. L.A 갈비구이와 그릴야채 & 된장찌개 (갈비_미국산) | 160.0 |
| 수제 양념으로 잘 숙성시켜 직화로 구워 맛을 낸 LA갈비구이와 된장찌개 | |
| 2. 통삼겹 김치찌개 (오겹살_국내산) | 100.0 |
| 잘 익은 국내산 김치에 통삼겹살을 넣어 푹 끓인 김치찌개와 쌈 야채를 곁들여 먹을 수 있는 전골 | |
| 3. 주꾸미 문어 삼합볶음과 뚝배기 바지락탕 (주꾸미_태국산, 베트남산 섞음) | 120.0 |
| 각종 야채와 주꾸미, 문어, 삼겹살을 넣어 "불"맛을 낸 삼합볶음 | |
| 4. 전복 소고기 보양전골 (사골육수_국내산 / 양지_호주산 / 전복_국내산) | 120.0 |
| 가마솥에 푹 삶은 양지와 사골육수를 넣어 한 끼 보양식으로 먹는 담백한 전골 | |
| 5. 두부 메로전골 매운탕 / 지리탕 (두부_외국산) | 120.0 |
| 여러가지 재료를 우려낸 육수에 각종 야채와 메로를 넣어 끓여먹는 메로전골 | |
| 6. 고추장 삼겹살과 더덕구이 (오겹살_국내산) | 120.0 |
| 그릴에 구운 오겹살에 양념고추장을 발라 더덕구이와 함께 곁들여 먹는 요리 | |
| 7. 낙.곱.새 (낙지_중국산 / 곱창_호주산) | 100.0 |
| 낙지, 소곱창, 새우, 야채등을 넣어 얼큰하게 볶아 만드는 4인 볶음요리 | |
| 8. 능이버섯 밀피유 (소고기_미국산) | 120.0 |
| 버섯중에 으뜸인 능이버섯과 배추 깻잎을 넣어 먹는 나베 전골 | |

주류

- | | |
|-----------------|------|
| 일품진로 | 35.0 |
| 화요 17 | 29.0 |
| 화요 25 | 39.0 |
| 화요 41 | 60.0 |
| 하이네켄 (병) | 10.0 |
| 하이네켄 (생) | 13.0 |