

# 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. **이탈리안 샐러드 with 프로슈토와 부라타 치즈** 50.0  
신선한 야채와 이탈리안만의 깔끔한 드레싱에 프로슈토와 부라타 치즈를 곁들인 이탈리안 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