

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

중식 메뉴

1. **쭈꾸미 돌솥 비빔밥** (쭈꾸미_태국,베트남) 23.0
나물과 매콤하게 볶은 쭈꾸미를 넣어 돌솥에 비벼먹는 비빔밥
2. **보쌈 수육과 명태회무침** (수육_국내산,명태_러시아) 25.0
잘 삶아진 수육과 절인배추를 명태회와 곁들여 먹는 식사메뉴
3. **고등어구이와 된장찌개** (고등어_노르웨이) 23.0
노릇노릇 튀긴 담백한 고등어와 담백하고 시원한 된장찌개를 곁들여 먹는 식사
4. **오도로(참치) 회덮밥** 25.0
제철 모든 야채들과 고급 참치를 넣어 직접 만든 초장에 비벼먹는 계절 비빔밥
5. **100% 냉모밀 국수** 면사리추가 7.0 23.0
100% 메밀에 가다랑어를 넣지 않고 멸치를 혼연하여 육수를 만든 건강한 냉모밀 국수
6. **스지영양곰탕** (스지_미국산,사골,잡뼈_국내산) 23.0
3일간 가마솥에 정성들여 끓여 담백하게 맛을 낸 첨가물이 들어가지 않은 스지곰탕
7. **중국식 가지덮밥** (돼지고기-국내산) 23.0
두반장과 향신채소를 넣어 매콤하게 볶은 돼지고기에 여름채소인 가지를 튀겨 곁들여 먹는 중국식 덮밥
8. **특삼선 짬뽕면 or 밥** (가리비-중국산 갑오징어,새우,위소라-베트남산) 23.0
해물육수, 닭육수를 혼합하여 만든 육수에 가리비,소라,새우,해삼,갑오징어 등등 해물을 가득 넣어 얼큰하고 시원하게 끓여낸 짬뽕
9. **소고기 토마토 오므라이스** (소고기_호주산,미국산) 23.0
잘게 썬 소고기와 다진 야채를 넣어 토마토소스로 볶은 밥에 부드럽게 덮은 계란과 양송이 소스
10. **감베리티 스파게티** (새우-베트남) 토마토 / 크림 / 로제 / 오일 소스 중 택 1 23.0
튼실한 새우와 오징어 먹물면에 건보리새우와 바지락 육수로 맛을 더한 약간 매콤하면서 시원하고 담백한 스파게티

4인 특선 메뉴

1. **파김치 민물장어 전골** (장어-국내산) **예약제** 160.0
잘 익은 파김치와 초벌구이 한 민물장어를 넣어 끓인 스테미너 보양전골
2. **해산물 토종닭볶음탕** (닭_국내산) **예약제** 130.0
국내산 토종닭과 완도산 전복 각종해산물을 넣어 얼큰하고 시원하게 끓인 볶음탕
3. **쭈꾸미 문어 삼합볶음** (쭈꾸미_태국,베트남, 돼지고기_국내산) 120.0
각종 야채와 쭈꾸미,문어,삼겹살을 넣어 불맛을 낸 삼합볶음

4. **생고기 만두 김치전골** (돼지고기_국내산) 120.0
국내산 생고기와 진하게 우린 육수에 잘 익은 국내산 김치를 넣어 시원하고 얼큰하게 끓인 생고기 만두 김치전골
5. **메로 매운탕/지리** 120.0
시원하게 우려낸 육수에 각종 야채와 메로를 넣어 끓여먹는 메로탕
6. **보양전골** (양지_호주산) 120.0
가마솥에 푹 삶은 양지와 사골육수를 넣어 한끼 보양식으로 먹는 담백한 전골
7. **한치 해산물 불고기** (한치_인도네시아) **예약제** 120.0
부드러운 한치와 각종 해산물을 넣어 매콤하게 볶아 먹는 해산물 볶음
8. **LA갈비구이와 된장찌개** (갈비_미국산) 4인분 1kg **예약제** 150.0
수제 양념으로 잘 숙성시켜 직화로 구워 맛을 낸 LA갈비구이와 된장찌개

샐러드

1. **오늘의 특선 샐러드** 30.0
그날 그날 준비되는 각종의 신선한 특수 샐러드 야채에 엄선된 토핑과 수제 드레싱을 곁들인 신선한 그린 샐러드
2. **부라타 치즈 샐러드** 50.0
부드럽고 고소한 부라타 치즈에 대추 방울 토마토와 루꼴라를 곁들인 샐러드
3. **구운 닭가슴살 샐러드 & 이슬라 그릭 요거트 드레싱** 50.0
담백한 닭가슴살에 오렌지살, 구운 토마토와 여러가지 삶은 콩들을 곁들인 신선한 그린 샐러드
4. **구운 새우와 마 샐러드 & 이슬라 유자 드레싱** 50.0
구운 새우와 구운 마에 대추 방울 토마토, 견과류와 담백한 삶은 콩들을 곁들인 신선한 그린 샐러드
5. **깔라마리 튀김 샐러드** 50.0
스페인식 **오징어** 튀김과 샐러드를 곁여 먹는 그린 샐러드

스낵

1. **대게살멘보샤** (대게살-국산 새우-베트남산) 8pc 45.0
빵 사이에 대게살과 새우살을 푸짐하게 넣어 노릇노릇하게 튀긴 멘보샤
2. **애플란타왕 & 감자 튀김** (닭날개_브라질,스웨덴) 45.0
특제 핫 소스로 맛을 낸 미국식 닭날개 튀김
3. **과일 홍초 수제탕수육** (돼지고기_국내산) 45.0
잘 숙성시킨 전분반죽에 등심을 넣어 바삭하게 튀겨 홍초 소스와 과일을 곁들인 수제탕수육
4. **이탈리안 훈제연어 부르쉬게타** 45.0
수제 마늘빵에 담백한 크림치즈, 훈제연어와 토마토, 발사믹에 버무린 어린잎, 파르마잔 치즈를 올린 이탈리아 식전 요리

- + 30.0 A COURSE 샐러드 + 전골
- + 35.0 B COURSE 요리 + 전골
- + 55.0 C COURSE 샐러드 + 요리 + 전골

◆코스메뉴는 선택하신 전골에서 추가되는 금액입니다.