

1



1

# TASTING MENU

## 6 DISHES

### MUSHROOM

포타벨라 버섯, 송로 버섯,  
팽이 버섯, 양송이 버섯

### PUMPKIN

구운 단호박 벨루떼, 콩피한 오리,  
사과, 셸러리악  
(오리: 프랑스산)

### ABALONE

얇게 슬라이스한 전복, 레몬 사바용,  
오세트라 캐비어

### FOIE GRAS

천천히 조리한 생강향의 배추,  
시나몬 크루통, 무화과  
(푸아그라: 프랑스산)

### HANWOO

한우 안심,  
가지와 줌키니 퓨레,  
간장에 졸인 비프 텐동  
(쇠고기: 국내산 한우, 100g)

### MOCHA

모카 케이크, 베일리스 크림,  
초콜릿 크림, 베일리스 아이스크림

155. / 6 DISHES

SAPHIR, BOUVET LADUBAY,  
BRUT, SAUMUR, FRANCE

ROSÉ, HARU CASA ROJO,  
JUMILLA, SPAIN

RIESLING, VAN VOLXEM,  
SAAR, MOSEL, GERMANY

N.V. MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,  
AGAISCHE INSELN, GREECE

CABERNET SAUVIGNON,  
OOM PROP, BERGSIG,  
SOUTH AFRICA

BRACHETTO D'ACQUI,  
FONTANA FREDDA, PIEMONTE, IT

add 75.

set with glasses of 6 premium wines

# A LA CARTE

## APPETIZERS

<b>비프 테린</b> 샐롯, 그린빈, 마늘 크림, 에다마메, 망고, 배 콜리, 머스터드 (소고기: 미국산)	32.
<b>관자</b> 시어한 관자, 시금치, 자몽, 엔다이브, 오세트라 캐비어, 고수 비네그레트	33.
<b>레모니 라이스</b> 레몬과 사프론 향의 쌀, 계절야채, 토마토 피클, 우영칩 (쌀: 국내산)	26.
<b>새우 세비체</b> 활새우, 아보카도, 오이, 망고	31.

## SALADS

<b>가든</b> 엔다이브, 오렌지, 수비드한 펜넬, 타피오카 칩, 샐롯 피클, 허니 드레싱	20.
<b>그릭</b> 오이 슬라이스, 페타 치즈 크럼블, 올리브 타프나드, 파프리카 콩피, 구운 마늘 크림, 레몬 시트로네트	22.
<b>시저</b> 로메인, 라디치오, 베이컨, 크루통, 파르미지아노 레지아노, 시저 드레싱 (돼지고기: 칠레산)	(R) 19. / (L) 29.
<b>월도프</b> 사과, 샐러리, 포도, 양상추, 피칸, 건포도, 월도프 드레싱	22.

### APPETIZER SAMPLER 모듬 에피타이저 for 2

47.

비프 테린 + 시저 샐러드  
(소고기: 미국산, 돼지고기: 칠레산)

## SOUPS

<b>어니언 스프</b> 비프 콘소메, 캐러멜화된 양파, 그뤼에르 치즈, 마늘 크루통 (소고기: 미국산)	24.
<b>밤 스프</b> 베이컨, 글레이즈한 밤, 에스프레소 머랭, 시나몬 빵 (돼지고기: 독일산)	23.

# SIGNATURE MAINS

## LAND & SEA for 2 150.

SMOKING SURF & TURF 서프 & 터프

안심 (200gr) + 바닷가재 (250gr) + 불볼락  
튀긴 샤프론 라이스 볼, 구운 주키니, 크로켓이 제공됩니다.  
(쇠고기: 호주산, 크로켓 쇠고기: 국내산 한우, 불볼락: 국내산, 쌀: 국내산)

## THE LOG for 2 140.

SMOKING MEAT PLATTER 모듬 육류구이

안심 (200gr) + 양갈비 (220gr) + 이베리코 목살 (120gr) + 치킨 반마리 (280gr)  
감자퓨레와 데친 계절야채가 함께 제공됩니다.  
(쇠고기: 호주산, 양고기: 호주산, 돼지고기: 스페인산, 닭고기: 국내산)

## SEAFOOD SKEWER for 2 130.

GRILLED SEAFOOD ESPETADA 포르투갈식 해산물 꼬치구이

바닷가재 + 관자 + 새우 + 갈릭 버터  
팬으로 튀긴 주키니, 감자 퓨레, 그린빈이 함께 제공됩니다.  
\*\* 안심 (100g) add 20. \*\*  
(쇠고기: 국내산 한우)

## CAVEMAN for 2 130.

PRIMITIVE STEAK 고인돌 스테이크

레인저스 벨리 5+ 와규 치마살 (600gr)  
매콤한 맥 & 치즈가 함께 제공됩니다.  
(쇠고기: 호주산, 돼지고기: 칠레산)

# A LA CARTE

## THE GRILL

### 국내산

한우 안심 1+	(200gr)	99.
한우 채끝 등심 1+	(200gr)	95.
레몬 마리네이드 치킨 반 마리	(280gr)	30.

### 미국산

프라임 채끝 등심 (건조 숙성)	(300gr)	88.
프라임 꽃등심 (건조 숙성)	(250gr)	85.

### 스페인산

이베리코 돼지고기 목살	(250gr)	42.
--------------	---------	-----

### 호주산

양갈비	(220gr)	58.
레인저스 벨리 5+ 와규 치마살	(250gr)	58.

### 생선류 (국내산)

농어	(180gr)	50.
연어	(180gr)	50.

## SURF & TURF TO YOUR STEAK

선택하신 스테이크에 해산물을 추가해 보세요

바닷 가재 반 마리 추가 (250gr) 35. | 왕새우 두 마리 추가 (200gr) 33.

## SIDE

### SIDES

코우슬로  
부드러운 감자  
프렌치 프라이  
매콤한 맥 & 치즈  
(돼지고기: 칠레산)

9.

### SIDES

소테한 아스파라거스  
소테한 모듬 버섯  
고구마 파베  
넛맥향의 크림과 시금치

10.

## SAUCES / 4.5

베어네즈

무화과 소스

홀스래디쉬 크림

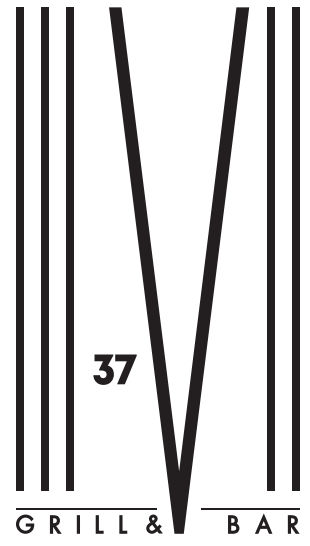
치미추리

머쉬룸과 타임 (쇠고기 : 호주산)

치폴레 바비큐

sous chef. JIHOON HWANG / restaurant manager. EDDIE PARK

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)  
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.



1



1



# TASTING MENU

## 6 DISHES

### MUSHROOM

portabello, truffle, enoki,  
button mushroom

### PUMPKIN

roasted pumpkin velouté, duck confit,  
apple, celeriac  
(Duck: France)

### ABALONE

thin sliced abalone, lemon sabayon,  
osetra caviar

### FOIE GRAS

slow cooked cabbage with ginger  
scent, cinnamon crouton, fig  
(Foie gras: France)

### HANWOO

hanwoo tenderloin,  
eggplant & zucchini purée,  
beef tendon boiled with soy sauce  
(Beef: Local, 100gr)

### MOCHA

mocha cake, baileys cream,  
chocolate cream, baileys ice cream

**155. / 6 DISHES**

SAPHIR, BOUVET LADUBAY,  
BRUT, SAUMUR, FRANCE

ROSÉ, HARU CASA ROJO,  
JUMILLA, SPAIN

RIESLING, VAN VOLXEM,  
SAAR, MOSEL, GERMANY

N.V. MUSCAT, SAMOS, KOURTAKI,  
AGAISCHE INSELN, GREECE

CABERNET SAUVIGNON,  
OOM PROP, BERGSIG,  
SOUTH AFRICA

BRACHETTO D'ACQUI,  
FONTANA FREDDA, PIEMONTE, IT

**add 75.**

set with glasses of 6 premium wines

# A LA CARTE

## APPETIZERS

---

- BEFF TERRINE** 32.  
shallot, green beans, garlic cream, edamame, mango, pear coulis, mustard  
(Beef: US)
- SCALLOP** 33.  
seared scallop, spinach, grapefruit, endive, osetra caviar, coriander vinaigrette
- LEMONY RICE** 26.  
rice flavored lemon and saffron, seasonal vegetables, pickled tomato, burdock chip  
(Rice: Local)
- SHRIMP CEVICHE** 31.  
fresh shrimp, avocado, cucumber, mango

## SALADS

---

- GARDEN** 20.  
endive, orange, sous vide fennel, tapioca tuile, pickled shallot, honey dressing
- GREEK** 22.  
sliced cucumber, feta cheese crumble, olive tapenade, confit bell pepper,  
roasted garlic cream, lemon citronette
- CAESAR** (R) 19. / (L) 29.  
heart of romaine, radicchio, bacon, crouton chips, parmigiano reggiano tuile, caesar dressing  
(Pork: Chile)
- WALDORF** 22.  
apple, celery, grape, lettuce pecan, raisin, waldorf dressing

**APPETIZER SAMPLER for 2** 47.

beef terrine + caesar salad  
(Beef: US, Pork: Chile)

## SOUPS

---

- ONION SOUP** 24.  
beef consommé, caramelized onion, gruyere cheese, garlic crouton  
(Beef: US)
- CHESTNUT SOUP** 23.  
bacon, glazed chestnut, espresso merengue, cinnamon bread  
(Pork: Germany)

---

ALL PRICES ARE IN 1.000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)  
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.

# SIGNATURE MAINS

**LAND & SEA for 2** **150.**  
SMOKING SURF & TURF

tenderloin (200gr) + lobster (250gr) + rock fish  
served with fried saffron rice ball, grilled zucchini, croquette  
(Tenderloin: Australian, croquette Tenderloin: Local Hanwoo, Rock fish: Local, Rice: Local)

**THE LOG for 2** **140.**  
SMOKING MEAT PLATTER

beef tenderloin (200gr) + lamb chop (220gr)  
+ iberico pork neck (120gr) + half chicken (280gr)  
served with potato purée, seasonal steamed vegetables  
(Beef: Australian, Lamb: Australian, Pork: Spain, Chicken: Local)

**SEAFOOD SKEWER for 2** **130.**  
GRILLED SEAFOOD ESPETADA

lobster tail + scallop + shrimp + garlic butter  
served with pan fried zucchini, potato purée, green pea  
\*\* add tenderloin (100g) 20. \*\*  
(Tenderloin: Local Hanwoo)

**CAVEMAN for 2** **130.**  
PRIMITIVE STEAK

Rangers valley 5+ wagyu skirt (600gr)  
served with spicy mac & cheese  
(Beef: Australian, Pork: Chile)

# A LA CARTE

## THE GRILL

### KOREA

TENDERLOIN 1+	(200gr)	99.
STRIPLOIN 1+	(200gr)	95.
LEMON HALF CHICKEN	(280gr)	30.

### U.S.A

PRIME STRIPLOIN (Dry aged)	(300gr)	88.
PRIME RIB EYE (Dry aged)	(250gr)	85.

### SPAIN

IBERICO PORK NECK	(250gr)	42.
-------------------	---------	-----

### AUSTRALIA

LAMB CHOP	(220gr)	58.
RANGERS VALLEY 5 + WAGYU SKIRT	(250gr)	58.

### FISH

SEABASS	(180gr)	50.
SALMON	(180gr)	50.

## SURF & TURF TO YOUR STEAK

grilled half lobster (250gr) 35. | wo king prawns (200gr) 33.

## SIDE

### SIDES

coleslaw  
mashed potato  
french fries  
spicy mac & cheese  
(Pork: US)

9.

### SIDES

sautéed asparagus  
sautéed mushrooms  
sweet potato pave  
creamy spinach

10.

## SAUCES / 4.5

bearnaise

fig sauce

horseradish

chimichurri

mushroom-thyme (Beef: Australia)

chipotle BBQ

sous chef. **JIHOON HWANG** / restaurant manager. **EDDIE PARK**

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)  
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.