

## Breakfast 조식

황태 해장국 🍷	19.0
소고기 미역국	19.0
양지 우거지 해장국	19.0
미국식 조찬 & 아메리카노	25.0
계란 후라이 1egg / 2eggs	3.0 / 6.0

## Coffee & Tea 커피 & 차

아메리카노 (HOT & ICE)	9.5 / 10.5
카페라떼 (HOT & ICE)	10.5 / 11.5
바닐라 딜라이트 (HOT & ICE)	11.5 / 12.5
캐모마일 티 (HOT & ICE)	8.0 / 9.0

특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님의 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Lunch Menu 중식

꼬막 비빔밥	20.0
오므라이스	20.0
얼큰 소고기 뭇국 🍷	20.0
순대 국밥	20.0
소고기 안심 카레	20.0
간 고등어구이와 된장찌개	22.0
왕갈비 숙주 짬뽕	22.0
치즈 돈가스와 미니 소바	22.0

특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님의 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## For Four 4인 정식

매생이 주꾸미 연포탕	120.0
얼큰 낙곱새 전골	120.0
낙지와 전복을 품은 닭볶음탕	120.0
주꾸미 제육쌈밥	120.0
진갈비살 정식	120.0
순대 한상 전골 *특수부위 전골+수육+순대 한 접시로 구성된 3단 콤보 정식	130.0
약초 쟁반  *두릅, 냉이, 달래 등 제철 나물에 우설, 차돌양지, 사태를 더해 보양의 깊은 맛을 담아낸 전골	140.0

4인 정식 이용 시 식사가 함께 제공됩니다.  
특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Special Dish 일품 요리

제철 두릅 바삭튀김	60.0
유린 대구튀김	60.0
향라 새우	60.0
비프 샐러드	60.0
제철 초회	70.0
큐브 찹스테이크	120.0

일품 요리 이용 시 식사는 제공되지 않습니다.  
특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Set Menu 세트 메뉴

### A SET 60.0 (1인)

그린 샐러드  
향라 새우  
쭈꾸미 제육쌈밥  
된장찌개  
후식

### B SET 70.0 (1인)

주전부리  
비프 샐러드  
제철 초회  
약초 쟁반  
후식

### C SET 80.0 (1인)

주전부리  
산마 샐러드  
제철 두름 바삭튀김  
큐브 찹스테이크  
잔치국수  
후식

특정 음식에 알레르기가 있으신 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Beverage 음료 & 주류

Traditional Liquor	화요 X 프리미엄 (500ml)	160.0
	화요 53도 적마 에디션 (750ml)	90.0
	화요 25도 (375ml)	35.0
	화요 17도 (375ml)	30.0
	일품진로 25도 (375ml)	35.0
	고택 찹쌀 생주 (750ml)	18.0
	소주	10.0
Draft Beer	테라 (생) 1750cc	35.0
	테라 (생) 300cc	8.0
Bottle Beer	카스 (병) (330ml)	8.0
	테라 (병) (330ml)	8.0
Drink	생과일 주스 (오렌지 & 토마토 & 키위)	11.0
	트레비 플레인	4.5
	펩시콜라 or 칠성사이다	3.5

# Origin

## 원산지

소고기	: 국내산, 호주산, 미국산 / 소갈비 : 미국산
돼지고기	: 국내산
돼지 내장	: 국내산
닭고기	: 국내산
황태	: 러시아산
जू꾸미	: 태국산
새우	: 베트남산
오징어	: 태국산
고등어	: 노르웨이산
낙지	: 중국산
간양	: 호주산
곱창	: 호주산
전복	: 국내산
꼬막	: 국내산
쌀	: 국내산
두부	: 외국산 - 미국산, 캐나다산, 중국산 등
배추김치	: 배추 - 국내산, 고춧가루 - 국내산

