


## 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 고객님은 사전에 말씀해주시길 바랍니다.  
배추김치, 고춧가루, 쌀은 국내산을 사용하고 있습니다.

## Lunch Menu 중식

열무 비빔밥	20.0
오므라이스	20.0
얼큰 소고기 뭇국	20.0
막국수 (물 or 비빔) 	20.0
해물 잡탕밥	20.0
아롱 사태 소고기 보양탕	22.0
간 고등어구이와 된장찌개	22.0
치즈 돈가스와 미니 소바	22.0

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

## For Four 4인 정식

소고기 보양 전골	120.0
얼큰 낙곱새 전골	120.0
낙지와 전복을 품은 닭볶음탕	120.0
쭈꾸미 제육쌈밥	120.0
진갈비살 정식	120.0
흑염소 전골 	160.0

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

유린 대구튀김	60.0
크림새우	60.0
비프 샐러드	60.0
소고기 안심 탕수육	70.0
해물 누룽지탕	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)

가든 샐러드  
크림새우  
쭈꾸미 제육쌈밥  
된장찌개  
후식

### B SET 70.0 (1인)

주전부리  
비프 샐러드  
XO소스 해물볶음  
소고기 보양 전골  
후식

### C SET 80.0 (1인)

주전부리  
산마 샐러드  
해물 누룽지탕  
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 (750ml)	220.0
	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
Draft Beer	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
흑염소	: 국내산
돼지고기	: 국내산
닭고기	: 국내산
황태	: 러시아산
쭈꾸미	: 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

