SET MENU

HanWoo Omakase 250,000

한우 맡김차림 (소고기: 국내산 한우)

The best Korean coures that made with seasonal ingredients and carefully grilled 9 part of top-notch Korean beef by Sou Chef. 제철 식자재를 이용하여 만드는 최고급 한식 요리에 9가지의 최상급 한우 부위를 정성스럽게 구워 낸 한식 코스

A LA CARTE

LA GalBi Bansang 44,000

LA 갈비 반상(소고기: 미국산)

Traditional LA Galbi Bansang with grilled ribs marinated homemade sauce and served with savory pine nut powder and refreshing Korean chive salad 홈메이드 소스에 재워 맛을 낸 두툼한 갈비를 그릴에 구워 고소한 잣가루와 개운한 부추무침을 곁들인 전통 LA 갈비반상

Kumsoojang Han-Woo Beef Tartar Bibimbap 44,000

금수장 한우 육회비빔밥 (소고기:국내산 한우)

Bibimbap made with high-quality Korean beef rump and served with savory sesame oil, homemade yolk sauce, and seasonal vegetables 최상급 한우 우둔살로 만든 육회를 고소한 참기름에 버무리고 홈메이드 노른자장을 곁들여 제철 나물과 함께 담아낸 든든하고 정갈한 반상

Naju Han-woo Beef Bone Soup 38,000

나주 한우 곰탕 (소고기:국내산 한우)

Gomtang, which has a strong taste of beef and beef stock that has been carefully cooked for over 3days 3일 이상 푹 고아낸 사골 국물과 부드럽게 익혀 얇게 썬 소고기를 넣은 진한 맛이 일품인 곰탕

Spicy Rock Fish Stew 45,000

우럭 매운탕 (우럭, 무, 배추, 고추가루:국내산)

A seasonal menu made with the chef's special recipe using rock fish in season 제철 맞은 우럭을 이용하여 셰프의 특별 레시피로 만들어낸 시즌 메뉴

Aged Kimchi Jjigae with seasonal grilled fish 44,000

묵은지 김치찌개&생선구이 (돼지고기:국내산)

Traditional Kimchi Stew using fermented kimchi and seasonal grilled fish that grills very carefully

깊은 맛의 묵은지를 이용한 전통 김치찌개와 제철 생선을 정성스레 구워 낸 반상

All prices are inclusive of 10% VAT. 상기 모든 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

LIQUOR

Hwayo X-Premium 41 화요 X-프리미엄 41	500ml	160,000
Omirose Kyeol 오미로제 결	720ml	150,000
MunBaeJu Masterpiece 문배주 명작	500ml	90,000
AnDong So-Ju 안동소주	500ml	80,000
E Gang Ju 이강주	500ml	80,000
SunUnSan BokBunJa 선운산복분자	500ml	75,000
II-Poom Jinro 일품진로	375ml	55,000
MoonKyung BaRam 문경바람	375ml	45,000
Hwayo 25 화요 25	375ml	44,000
Fogmag 포그막	500ml	40,000
Boksoondoga 복순도가	935ml	35,000
Hanmac Draft Beer 한맥 생맥주	375ml	15,000
Cass Draft Beer 카스 병맥주	375ml	14,000
Solti 8 Bottle Beer 솔티8 병맥주	500ml	17,000
Solti Brown Ale Bottel Beer 솔티 브라운 에일 병맥주	500ml	15,000