

# 蓬萊軒

BONGRAEHEON

## 원산지

Country of Origin

국내산:쇠고기(갈비, 채끝등심, 앞다리살, 꼬리살, 홍두깨살)·돼지고기(삼겹살, 앞다리살)·전복  
닭고기·꽃게·미꾸라지·갈치·참조기·콩·배추·고춧가루·쌀(밥, 죽, 누룽지)·두부  
미국산:쇠고기(갈비, 본살, 아롱사태)·관자 | 일본산·중국산:관자 | 호주산:쇠고기(양지, 방심, 홍두깨살)  
중국산:낙지·주꾸미 | 러시아산:복어·황태채·복어채 | 원양산:오징어

Domestic:Beef(Ribs, Sirloin, Front Legs, Chuck Tender, Eye of Round)  
Pork(Front Legs, Pork Belly)·Chicken·Blue Crab·Loach·Beltfish·Avalone  
Yellow Corvina·Been·Cabbage·Dried Red Pepper Powder  
Rice(Porridge, Crispy Rice Crust)·Tofu | U.S.:Beef Rib·Scallop | Japan·Chinese : Scallop  
Australian:Beef(Vrisket, Eye of Round(Beef Jurky))  
Chinese:Octopus·Webfoot Octopus | Russian:Dried Pollack | An Ocean:Squid

알려지나 그 외 식이 조절식이 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.  
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

봄내음 상차림

Spring on the Table

# 봄내음 상차림

## Spring on the Table

### 春膳

방풍죽 Porridge Made With Spring Herbs  
春のハーブを使ったお粥 | 用春草药熬的粥

한우 차돌 두릅 냉채 Hanwoo Beef Cold Plate With Spring Vegetable  
春野菜入り牛肉冷皿 | 春季蔬菜牛肉冷盘  
쇠고기(국내산 한우)

달래, 미나리전 Korean Pan-Cake Made With Spring Vegetable  
春のナムルで作った チヂミ | 用春天的野菜做的 煎饼  
오징어(국내산), 새우(베트남)

밤떡갈비구이 Grilled Short Rib Patties with Chestnuts  
栗入りトッカルビ焼き | 栗子烤牛肋饼

주꾸미볶음 Stir-fried Webfoot Octopus  
イイダコ炒め | 炒八爪鱼  
주꾸미(국내산, 중국산)

냉이밥과 맑은 국 Steamed Rice Made With Spring Vegetable And Soup  
春菜の炊き込みご飯、スープ | 春菜饭, 汤

전통차와 화전 Traditional Tea, Flower Pan-Cake  
伝統茶、花餅 | 传统茶、花糕

90,000원

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 주중 점심에만 주문 가능합니다. | This menu is available only on weekdays lunch.  
上記のメニューは平日のランチのみご注文いただけます | 只能在周中点菜。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

주중 메뉴

**Weekday Menu**

# 봉래 Bongrae

## 蓬 菜

주전부리 Snacks

間食 | 零食

육포(쇠고기:호주산)

유자청과 가평젓으로 맛을 낸 수란 A Poached Egg with Pine Nut Dressing

おとしたまご | 松仁和水卵

오색진구절 Platter of Nine Delicacies

五色のクジョルパン | 五色 九折坂

쇠고기(국내산 육우)

참전복과 모듬 해산물 냉채 Assorted Parboiled Seafood and Abalone

海鮮の盛り合わせと鮑の冷菜 | 鮑和凉拌三鮮拼盘

활참소라 무침

Turban Shell and Vegetables Seasoned with Vinegar and Red Pepper Paste

サザエの和え物 | 拌海螺

해삼선과 수삼채 Steamed Sea Cucumber Beef with Fresh Ginseng Salad

なまこの牛肉詰めと生高麗人參のサラダ | 海三鮮和 水參菜

쇠고기(국내산 한우)

열구자 신선로 Royal Hot Pot

宮廷神仙爐鍋 | 宮廷神仙炉

쇠고기(호주산)

한우 대갈비구이와 곁들임채소 Grilled Korean Beef Ribs with Vegetables

味付けカルビ焼き | 韓牛烤排骨和蔬菜南沙參泡菜

쇠고기(국내산 한우)

연잎밥과 자연담은 된장조치

Set Meal of Steamed Rice Wrapped in a Lotus Leaf and Soybean Paste Stew

蓮の葉包みご飯とみそチゲ | 蓮葉飯和香濃大醬湯

두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch

旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鮮果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

## 300,000

상기 메뉴는 이틀 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked two days in advance.  
上記メニューは二日前までにご予約ください。 | 至少要提前两天预约。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 풍악 Poong Ak

## 楓 嶽

주전부리 Snacks

間食 | 零食

육포(쇠고기:호주산)

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi

健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

전복 초선탕 Abalone and Vegetables with Pine Nut Juice

松の実入りの鮑 | 宫廷 鲍鱼汤

전유화 Assorted Pan-fried Food

煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

한우 등심구이와 곁들임채소 Seasoned Korean Beef Sirloin with Vegetables

韓牛ロース焼きと野菜 | 韩牛烤里脊和蔬菜

쇠고기(국내산 한우)

활참소라 무침

Turban Shell and Vegetables Seasoned with Vinegar and Red Pepper Paste

サザエの和え物 | 拌海螺

열구자 신선로 Royal Hot Pot

宮廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉

쇠고기(호주산)

구기자 한방 갈비찜 Braised Short Ribs with Korean Herbs

韓方入り牛カルビチム(カルビ蒸し) | 药膳炖烧排骨

쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew

みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭

두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch

旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

180,000

상기 메뉴는 이틀 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked two days in advance.  
上記メニューは二日前までにご予約ください。 | 至少要提前两天预约。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

제철 해물 냉채 Season Seafood Cold Plate  
旬の海鮮冷菜 | 当季生猛海鲜

오색 친구절 Platter of Nine Delicacies  
五色のクジョルパン | 五色 九折坂  
쇠고기(국내산 육우)

가평 잣즙으로 버무린 대하 King Prawn Cold Plate with Pine-Nut Juice  
松の実入りソースで合えた大正海老 | 松仁汁大虾冷盘

새우산적 Pan-fried Vegetable and Shirimp Skewers  
エビと野菜の串焼き | 虾和蔬菜串  
새우(베트남)

진복초 Abalones Roasted with Seasonings  
鮑の煮物 | 鲍鱼罐头

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宮廷神仙爐鍋 | 宮廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

갈비구이와 곁들임채소 Marinated Grilled Beef Ribs with Vegetables  
味付けカルビと野菜 | 烤排骨和蔬菜  
쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew  
みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

160,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 수라 Soo Ra

## 水 刺

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

오색 진구절 Platter of Nine Delicacies  
五色のクジョルパン | 五色 九折坂  
쇠고기(국내산 육우)

홍시 죽순채 Bamboo Shoots Salad with Ripe Persimmon Sauce  
竹の子の熟柿和え | 软柿子竹笋菜

전유화 Assorted Pan-fried Food  
煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

송이 전복 갈비찜 Three Braised Delicacies (Pine Mushroom, Abalone, Beef)  
松茸とあわびの牛カルビチム | 松茸鲍鱼烧排骨窝肉  
쇠고기(미국산)

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

한우 너비아니구이와 구운채소  
Marinated Grilled Slices Korean Beef with Vegetables  
味付け韓牛焼きと焼き野菜 | 宫廷牛肉烤饼  
쇠고기(국내산 한우)

연잎밥과 자연담은 된장조치  
Set Meal of Steamed Rice Wrapped in a Lotus Leaf and Soybean Paste Stew  
蓮の葉包みご飯とみそチゲ | 蓮葉飯和香浓大酱汤  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

140,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

아롱사태냉채 Chilled Assorted Vegetable and Beef Salad  
牛肉と野菜の冷菜 | 野菜醋沙拉牛肉  
쇠고기(미국산)

전유화 Assorted Pan-fried Food  
煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

메로구이 Grilled Fish(Mero)  
銀ムツ焼き | 烤智利鲈鱼

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

갈비구이와 곁들임채소 Marinated Grilled Beef Ribs with Vegetables  
味付けカルビと野菜 | 烤排骨和蔬菜  
쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew  
みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

110,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 주중에만 주문 가능합니다. | This menu is available only on weekdays.  
上記メニューは平日のみご注文可能です。 | 只能在周中点菜。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 점심상차림

## Lunch

### 點 心

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

뿌리채소 냉채 Root Vegetables Cold Plate  
根菜の冷菜 | 块根作物海蜇

전유화 Assorted Pan-fried Food  
煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

해물잡채 Stir-fried Potato Noodles with Seafood  
海鮮チャプチェ | 海鮮炒杂菜

갈비구이와 곁들임채소  
Marinated Grilled Beef Ribs with Vegetables  
味付けカルビと野菜 | 烤排骨和蔬菜  
쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew  
みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

70,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 주중에만 주문 가능합니다. | This menu is available only on weekdays.  
上記メニューは平日のみご注文可能です。 | 只能在周中点菜。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

## 점심특선 Lunch Set

### 定食

전복 해물탕 Spicy Seafood Stew with Abalone Set あわびの辛口海鮮鍋定食   鲍鱼海鲜汤套餐 꽃게(국내산)	45,000
갈비구이와 돌솥비빔밥 Hot Stone Pot Bibimbap with Marinated Grilled Beef Ribs カルビと石焼きビビンバ定食   烤排骨和石锅拌饭 쇠고기(미국산)	43,000

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

상기 메뉴는 주중에만 주문 가능합니다. | This menu is available only on weekdays.  
上記メニューは平日のみご注文可能です。 | 只能在周中点菜。

반상차림은 건강죽, 반찬, 후식이 포함되어 있습니다.  
Health porridge, side dishes and desserts are served with the set menu.  
定食はお粥、デザートが含まれています。 | 套餐包括粥、小菜和甜点。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 채식 Vegan

## 素食

주전부리 Snacks  
間食 | 零食

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

뿌리채소 냉채 Root Vegetables Cold Plate  
根菜の冷菜 | 块根作物海蜇

산더덕 튀김 Bonnet Bellflower Roots Fried  
ツルニンジンの揚げ物 | 羊乳炸

모듬버섯 두부구이 Assorted Mushrooms and Grilled Bean Curd  
キノコの盛り合わせと焼き豆腐 | 豆腐烤蘑菇和小组  
두부(국내산)

나물 비빔밥과 자연담은 된장조치  
Vegetables Stone Pot Bibimbap and Soybean Paste Stew  
山菜ビビンバと味噌チゲ | 韓國拌飯和湯  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鮮果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

110,000

상기 메뉴는 하루 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked a day in advance.  
上記メニューは一日前までにご予約ください。 | 至少提前一天预约。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

주말 메뉴

**Weekend Menu**

# 봉래 Bongrae

## 蓬 菜

주전부리 Snacks

間食 | 零食

육포(쇠고기:호주산)

유자청과 가평젓으로 맛을 낸 수란 A Poached Egg with Pine Nut Dressing

おとしたまご | 松仁和水卵

오색진구절 Platter of Nine Delicacies

五色のクジョルパン | 五色 九折坂

쇠고기(국내산 육우)

참전복과 모듬 해산물 냉채 Assorted Parboiled Seafood and Abalone

海鮮の盛り合わせと鮑の冷菜 | 鮑和凉拌三鮮拼盘

활참소라 무침

Turban Shell and Vegetables Seasoned with Vinegar and Red Pepper Paste

サザエの和え物 | 拌海螺

해삼선과 수삼채 Steamed Sea Cucumber Beef with Fresh Ginseng Salad

なまこの牛肉詰めと生高麗人參のサラダ | 海三鮮和 水參菜

쇠고기(국내산 한우)

열구자 신선로 Royal Hot Pot

宮廷神仙爐鍋 | 宮廷神仙炉

쇠고기(호주산)

한우 대갈비구이와 곁들임채소 Grilled Korean Beef Ribs with Vegetables

味付けカルビ焼き | 韓牛烤排骨和蔬菜南沙參泡菜

쇠고기(국내산 한우)

연잎밥과 자연담은 된장조치

Set Meal of Steamed Rice Wrapped in a Lotus Leaf and Soybean Paste Stew

蓮の葉包みご飯とみそチゲ | 蓮葉飯和香浓大醬湯

두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch

旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鮮果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

## 300,000

상기 메뉴는 이틀 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked two days in advance.  
上記メニューは二日前までにご予約ください。 | 至少要提前两天预约。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 어연 Eo Yeon

## 御 宴

주전부리 Snacks  
間食 | 零食  
육포(쇠고기:호주산)

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

전복 초선탕 Abalone and Vegetables with Pine Nut Juice  
松の実入りの鮑 | 宫廷 鲍鱼汤

전유화 Assorted Pan-fried Food  
煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

한우 등심, 한우 안창살 구이와 곁들임채소  
Seasoned Korean Beef Sirloin and Thin Skirt with Vegetables  
韓牛ロース, 韓牛ハラミ焼きと野菜 | 韩牛里脊韩牛里脊烤肉和蔬菜  
쇠고기(국내산 한우)

활참소라 무침  
Turban Shell and Vegetables Seasoned with Vinegar and Red Pepper Paste  
サザエの和え物 | 拌海螺

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

구기자 한방 갈비찜 Braised Short Ribs with Korean Herbs  
韓方入り牛カルビチム(カルビ蒸し) | 药膳炖烧排骨  
쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew  
みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

200,000

상기 메뉴는 이틀 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked two days in advance.  
上記メニューは二日前までにご予約ください。 | 至少要提前两天预约。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

제철 해물 냉채 Season Seafood Cold Plate  
旬の海鮮冷菜 | 当季生猛海鲜

오색 친구절 Platter of Nine Delicacies  
五色のクジョルパン | 五色 九折坂  
쇠고기(국내산 육우)

가평 잣즙으로 버무린 대하 King Prawn Cold Plate with Pine-Nut Juice  
松の実入りソースで合えた大正海老 | 松仁汁大虾冷盘

새우산적 Pan-fried Vegetable and Shirimp Skewers  
エビと野菜の串焼き | 虾和蔬菜串  
새우(베트남)

진복초 Abalones Roasted with Seasonings  
鮑の煮物 | 鲍鱼罐头

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宮廷神仙爐鍋 | 宮廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

갈비구이와 곁들임채소  
Marinated Grilled Beef Ribs with Vegetables  
味付けカルビと野菜 | 烤排骨和蔬菜  
쇠고기(미국산)

자연담은 된장조치와 진지 Steamed Rice and Soybean Paste Stew  
みそチゲとご飯 | 香浓大酱汤和白饭  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

175,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 청연 Chung Yeon

## 清 宴

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

오색 진구절 Platter of Nine Delicacies  
五色のクジョルパン | 五色 九折坂  
쇠고기(국내산 육우)

아롱사태냉채 Chilled Assorted Vegetable and Beef Salad  
牛肉と野菜の冷菜 | 野菜醋沙拉牛肉  
쇠고기(미국산)

전유화 Assorted Pan-fried Food  
煎油花(チヂミ) | 煎油花(宫廷式煎饼)

송이 전복 갈비찜 Three Braised Delicacies (Pine Mushroom, Abalone, Beef)  
松茸とあわびの牛カルビチム | 松茸鲍鱼烧排骨窝肉  
쇠고기(미국산)

열구자 신선로 Royal Hot Pot  
宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

한우 너비아니구이와 구운채소  
Marinated Grilled Slices Korean Beef with Vegetables  
味付け韓牛焼きと焼き野菜 | 宫廷牛肉烤饼  
쇠고기(국내산 한우)

연잎밥과 자연담은 된장조치  
Set Meal of Steamed Rice Wrapped in a Lotus Leaf and Soybean Paste Stew  
蓮の葉包みご飯とみそチゲ | 蓮葉飯和香浓大酱汤  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鲜果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

150,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 채식 Vegan

## 素食

주전부리 Snacks  
間食 | 零食

건강죽 Healthy Porridge with Water Kimchi  
健康粥と水キムチ | 健康粥和水泡菜

뿌리채소 냉채 Root Vegetables Cold Plate  
根菜の冷菜 | 块根作物海蜇

산더덕 튀김 Bonnet Bellflower Roots Fried  
ツルニンジンの揚げ物 | 羊乳炸

모듬버섯 두부구이 Assorted Mushrooms and Grilled Bean Curd  
キノコの盛り合わせと焼き豆腐 | 豆腐烤蘑菇和小组  
두부(국내산)

나물 비빔밥과 자연담은 된장조치  
Vegetables Stone Pot Bibimbap and Soybean Paste Stew  
山菜ビビンバと味噌チゲ | 韓國拌飯和湯  
두부(국내산)

작은 다과상 Fresh Fruit and Korean Fruit Punch  
旬のフルーツと韓国風フルーツポンチ | 鮮果和甜茶

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

110,000

상기 메뉴는 하루 전 예약이 필요합니다. | This menu needs to be booked a day in advance.  
上記メニューは一日前までにご予約ください。 | 至少提前一天預約。

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 2인분 이상 주문 가능합니다. | This menu is available for more than 2 serves.  
上記メニューは2人以上からご注文可能です。 | 起码点2人份。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.  
季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

일품 요리  
**A La Carta**

# 일품요리

## A La Carta

### 一 品 料 理

	時價   Market Price
전복구이 Grilled Abalones あわび焼き   烤鲍鱼	
오색 진구절 Platter of Nine Delicacies 五色のクジョルパン   五色 九折坂 쇠고기(국내산 육우)	80,000
아롱사태 냉채 Chilled Assorted Vegetable and Beef Salad 牛肉と野菜の冷菜   野菜醋沙拉牛肉 쇠고기(미국산)	L 100,000 S 70,000
모듬 숙회 Assorted Parboiled Seafood お刺身の盛り合わせ   煮鱼片拼盘	100,000
육회 Sliced Raw Korean Beef ユッケ   生拌韩牛肉 쇠고기(국내산 한우)	180g 60,000
갈비구이 Marinated Grilled Beef Ribs カルビ焼き   烤排骨 쇠고기(미국산)	200g 50,000
해물잡채 Stir-fried Potato Noodles with Seafood 海鮮チャプチェ   海鲜炒杂菜	L 50,000 S 40,000
모듬전 Assorted Pan-fried Delicacies チヂミの盛り合わせ   煎饼拼盘 쇠고기(국내산 한우), 돼지고기(국내산)	L 50,000 S 40,000

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다.  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

# 일품요리

## A La Carta

### 一 品 料 理

낙지볶음 Stir-fried Baby Octopus	L 50,000
マダコ炒め(ナクチポックン)   辣炒章鱼	S 40,000
낙지(중국산)	
전복죽 Rice Porridge with Abalone	35,000
あわび粥   鲍鱼粥	
모듬 건과류 Assorted Dried Snack	35,000
ドライフルーツの盛り合わせ   干果	
잣소스를 곁들인 대하	1마리 35,000
King Prawn Cold Plate with Pine-Nut Juice(A piece)	
松の実入りソースで和えた大正海老(1尾)   松仁汁大虾料理(一个)	
된장조치 Soybean Paste Stew	12,000
みそチゲ   大醬湯	
두부(국내산)	
겉절이 Fresh Kimchi	10,000
浅漬けキムチ   鲜辣白菜	
김치 Kimchi	5,000
キムチ   泡菜	
공깃밥 Steamed Rice	4,000
ご飯   白飯	

쌀, 배추김치, 고춧가루는 국내산만을 사용합니다.

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

상기 메뉴는 신선한 재료의 사용을 위해 계절에 따라 일부 변경될 수 있습니다。  
Some ingredients would be changed for seasonal delicacies.

季節により内容が変更になる場合もございます。 | 为了新鲜的食材,随着季节会临时变更。

## 음·주류 Beverage

### 飲料

#### 병맥주

##### Bottled Beers | 瓶装啤酒

스텔라 아르투아 Stella Artois	330ml	13,000
클라우드 Kloud	330ml	12,000

#### 생맥주

##### Imported Draft Beers | 生麥酒

하이네켄 실버 Heineken Silver	350ml	15,000
-------------------------	-------	--------

#### 논알콜맥주

##### Non Alcoholic Beer | 无酒精啤酒

제주 누보 Jeju-Nouveau	355ml	10,000
--------------------	-------	--------

#### 청량음료

##### Soft Drinks (Bottle) | 清凉飲料

콜라, 제로콜라 Coke, Zero Coke		8,000
사이다 Cider		8,000
산 펠레그리노 San Pellegrino		10,000
생수 Mineral Water		2,000

#### 유기농 스파클링 에이드

##### Organic Sparkling Ade | 有机汽水

갈바니나 레몬 에이드 Galvanina Lemon Ade		12,000
갈바니나 자몽 에이드 Galvanina Grape Fruit Ade		12,000

커피 또는 차 Coffee or Tea		10,000
-----------------------	--	--------

과일 주스 Fruit Juice		10,000
-------------------	--	--------

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。

전통민속주  
Traditional  
Korean Liquor

韓  
國  
傳  
統  
民  
俗  
酒

청주

Clear Wine | 清酒



일엽편주  
Il-yeobpyeonju | 一葉片舟

375ml | 15° 80,000



한영석 청명주  
Cheong Myung Ju | 清明酒

375ml | 13.8° 60,000

증류주

Spirits | 蒸餾酒



문배술  
Munbaesool | 文培酒(燒酒)

375ml | 23° 45,000



일품진로  
Ilpoom Jinro | 一品真露

375ml | 25° 50,000



화요  
Hwayo Soju | 火堯

375ml | 41° 70,000  
375ml | 25° 50,000  
375ml | 17° 50,000

막걸리

Korean Rice Wine | 米酒



택이  
Taeki

500ml | 8° 40,000



봉봉막걸리  
Bonbon Makgeolli

360ml | 8° 40,000

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다. | All rates include 10% VAT.  
すべての料金には10%の付加価値税が含まれています。 | 所有价格均含税。