



APPETIZER & SALAD

Garden Salad	KRW 19,000
Cheese & Seasonal Fruit Salad with Vegetable 치즈와 제철 과일이 들어간 킹덤 가든 샐러드	
Mushroom & Sous-vide Egg Salad	24,000
Sous-vide Egg, Mixed Green Vegetable, Crouton, Sautéed Mushroom 화이트 발사믹 드레싱을 곁들인 수란과 버섯볶음 샐러드	
Seasonal Fruits & Prosciutto	35,000
Prosciutto, Sage, Seasonal Fruits 사워크림 소스를 곁들인 계절과일과 프로슈토 (프로슈토 햄 : 이탈리아산)	

PASTA

Spaghetti Aglio Oilo e Pepperoncino	29,000
Garlic, Olive Oil, Chili 마늘, 올리브 오일, 페퍼론치노로 맛을 낸 스파게티	
Linguine Carbonara	29,000
Cream, Bacon, Egg Yolk 계란 노른자와 베이컨, 치즈로 맛을 낸 까르보나라 (돼지고기:아일랜드산,스페인산,미국산섞음)	
Lobster Bisque Pasta	38,000
Lobster Tail, Baby Tomato 랍스터 테일을 올린 비스큐 파스타 (랍스타 : 캐나다산)	

DESSERT

Fresh Seasonal Fruits	18,000
신선한 계절 과일	
Apple Puff with Vanilla Ice Cream and Pure	18,000
Vanilla Ice cream, Apple Puff 바닐라 아이스크림과 푸레를 곁들인 애플퍼프	
Alaska Flaming Cake	22,000
Italian Meringue, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Grand Marnier 바닐라 아이스크림, 라즈베리, 소르베를 머랭으로 감싼 알래스카 케이크	

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

*모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다



MAIN DISH

Pork Tomahawk Steak (360g)

KRW 41,000

Six Spices Marshmallow, Pork Jus

식스 스파이스 마쉬멜로와 곁들여 먹는 포크 토마호크 (돼지 뼈등심: 국내산)

Pan Roasted Sea bass Steak (180g)

45,000

Yellow paprika Sauce with Hot Vegetables

팬에 구운 농어 스테이크

Rib-Bone Steak 48hour Sous-vide

56,000

Soy Lime Dressing, Salsa Verde

48시간 저온 조리한 립본 스테이크 (쇠고기 갈비: 미국산)

Grilled Beef Striploin Steak with Chef's Special Sauce (240g)

65,000

Hot Vegetable, Mashed Potato

셰프의 스페셜 소스를 곁들인 쇠고기 채끝 등심 스테이크 (쇠고기 채끝등심: 미국산)

Grilled Rib-Eye Steak (360g)

75,000

Hot Vegetable, Mashed Potato, Maldon Salt

그릴드 프라임 립아이 스테이크 (쇠고기 등심: 미국산)

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

*모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다



Epicure Journey

The Experience of U.S.A.

*Lunch Course
KRW 65,000*

American Cobb Salad
샐림 달콤 미국 콥 샐러드

New England Clam Chowder
뉴 잉글랜드 클램 차우더 스프
(바지락 : 중국산)

Cincinnati Chili Pasta
Ground Beef, Spice Chili, Cheddar Cheese
신시내티 칠리 파스타
(쇠고기 : 미국산)

New York Strip Steak (120g)
Zinfandel Sauce, Idaho Mash Potato, Baby Corn
그릴에 구운 안심 스테이크
(쇠고기 : 미국산)

Or

Pan Roasted Seabass Steak with American Sauce (120g)
아메리칸 소스를 곁들인 팬에 구운 농어 스테이크
(농어 : 중국산)

Apple Puff with Vanilla Ice Cream and Pure
바닐라 아이스크림과 퓨레를 곁들인 애플 퍼프

Coffee or Tea
커피 or 티





Epicure Journey

The Experience of U.S.A.

*Dinner Course
KRW 121,000*

Fisherman's Wharf King Crab Leg with Lemon Butter Sauce

레몬버터소스를 곁들인 킹크랩 다리
(킹크랩 : 러시아산)

Marinate Raw Striploin us Black Truffle Herbs Vinaigrette

블랙 트리플과 허브 비네그레트에 재운 쇠고기 채끝
(쇠고기 : 미국산)

New England Clam Chowder Garnish with Sea Urchin

성게알을 곁들인 뉴 잉글랜드 클램 차우더 스프
(성게알 : 칠레산, 바지락 : 중국산)

Cincinnati Chili Pasta

Ground Beef, Spice Chili, Cheddar Cheese
신시내티 칠리 파스타
(쇠고기 : 미국산)

Shooter-Bloody Marry

블러디 메리

New York Strip Steak (120g)

Zinfandel Sauce, Idaho Mash Potato, Baby Corn
그릴에 구운 안심 스테이크
(쇠고기 : 미국산)

Or

Pan Roasted Seabass Steak with American Sauce (120g)

아메리칸 소스를 곁들인 팬에 구운 농어 스테이크
(농어 : 중국산)

Apple Puff with Vanilla Ice Cream and Pure

바닐라 아이스크림과 퓨레를 곁들인 애플 퍼프

Coffee or Tea

커피 or 티

