

BRASSERIE



THE 26

# THE 26 SHARE MENU

## PORTERHOUSE FOR TWO

187,000

### HOUSE GREEN SALAD

Mixed Greens, Yuja Dressing  
유자 드레싱을 곁들인 하우스 그린 샐러드

### PRIME PORTERHOUSE STEAK (800g)

Asparagus, Sweet Pumpkin, Green Pepper Corn Sauce  
구운 아스파라거스와 단호박을 곁들인 최상급 프라임 포터하우스 스테이크 (소고기: 미국산)

### SIDE DISH

TRUFFLE FRENCH FRIES  
트러플 프렌치 프라이

+ 12,000

GRILLED ASPARAGUS  
아스파라거스

+ 10,000

SAUTEED MUSHROOM  
버섯

+ 9,000

SPINACH CREAM STEW  
시금치 크림 스투

+ 9,000

MASHED POTATO  
매쉬드 포테이토

+ 9,000

### DAILY DESSERT

오늘의 디저트

### COFFEE or PREMIUM TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

PREMIUM TEA (Hot/Ice) Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

# THE 26 SET MENU

## KOREAN SET

93,000

### SEAFOOD COLD SOUP

Crab, Octopus, Shrimp, Pine Nut Jus  
게살, 문어, 새우를 곁들인 해산물 잿즙 냉채

### DAILY PORRIDGE

오늘의 죽 (쌀: 국내산)

### PAN-FRIED MARINATED ABALONE

Marinated White Jelly Mushroom, Seasoned Vegetables  
은이버섯 장아찌를 곁들인 전복장 구이

### MAIN 'CHOICE'

#### GRILLED BEEF RIBS

Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish  
갈비구이 반상 (소고기: 미국산 | 쌀: 국내산 | 김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

#### GRILLED JE-JU CUTLASS FISH

Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish  
제주산 갈치구이 반상 (갈치: 국내산 제주 | 쌀: 국내산 | 김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

### SEASONAL FRUITS

제철 과일

### COFFEE or KOREAN TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte  
KOREAN TEA (Hot/Ice) Yuja

## WESTERN SET

93,000

### BURRATA CHEESE SALAD

Mixed Greens  
부라타 치즈 샐러드

### DAILY SOUP

오늘의 수프

### GRILLED SHRIMPS WITH CAPONATA

Basil Pesto, Grana Padano  
카포나타를 곁들인 새우구이

### MAIN 'CHOICE'

#### SALMON STEAK (150g)

Stuffed Mushroom Duxelle, Whole Grain Mustard Sauce, Carrot Jus  
버섯 뒤셀, 당근 소스와 홀그레인 머스터드 소스를 곁들인 연어 스테이크

#### BEEF TENDERLOIN STEAK (140g)

Mushroom Risotto, Mushroom Jus  
버섯 리조또와 버섯 소스를 곁들인 안심 스테이크 (소고기: 미국산 | 쌀: 국내산)

#### BEEF RIBEYE STEAK (160g)

Mushroom Risotto, Mushroom Jus  
버섯 리조또와 버섯 소스를 곁들인 립아이 스테이크 (소고기: 미국산 | 쌀: 국내산)

### DAILY DESSERT

오늘의 디저트

### COFFEE or PREMIUM TEA

COFFEE (Hot/Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

PREMIUM TEA (Hot/Ice) Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

# A LA CARTE MENU

## APPETIZER

HAN-WOO BEEF TARTARE Fresh Pear, Pine Nut, Egg Yolk 신선한 배와 잣을 곁들인 한우 육회 (소고기: 국내산 한우)	35,000
SEAFOOD COLD SOUP Crab, Octopus and Shrimp, Pine Nut Jus 게살, 문어, 새우를 곁들인 해산물 잣즙 냉채	32,000
BAKED BURRATA CHEESE SALAD Mixed Greens, Bacon Dressing 베이컨 드레싱을 곁들인 구운 부라타 치즈 샐러드 (베이컨-돼지고기: 미국산)	29,000
ROMAINE SALAD Foie-gras Caesar Dressing 푸아그라 시저 드레싱을 곁들인 아삭한 로메인 샐러드 (베이컨-돼지고기: 미국산)	20,000
HOUSE GREEN SALAD Mixed Greens, Yuja Dressing 유자 드레싱을 곁들인 하우스 그린 샐러드	18,000

## SOUP

FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프 (소고기: 미국산)	18,000
DAILY SOUP 오늘의 수프	10,000

## KOREAN DISH

GRILLED JE-JU CUTLASS FISH Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish 제주산 갈치구이 반상 (갈치: 국내산 제주   쌀: 국내산   김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	63,000
GRILLED BEEF RIBS Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish 갈비구이 반상 (소고기: 미국산   쌀: 국내산   김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	58,000
DRIED YELLOW CORVINA & GREEN TEA Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish 보리굴비 녹차 반상 (쌀: 국내산   김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	52,000
MARINATED CRAB MEAT Steamed Rice, Korean Soup, Assorted Side Dish 꽃게장살 비빔밥 반상 (꽃게: 국내산   쌀: 국내산   김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	52,000

## PASTA & RISOTTO

SEAFOOD BARLEY RISOTTO or SPAGHETTI Abalone, Top Shell, Shrimp, Abalone Liver Cream Sauce 전복과 해산물을 넣은 게우 크림 소스 보리 리조또 또는 스파게티	39,000
BEEF STROGANOFF TAGLIATELLE Mushroom, Paprika, Onion 소고기 스트로가노프 딸리아텔레 (소고기: 미국산)	37,000

# A LA CARTE MENU

## MEAT & FISH

BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) Mushroom Risotto, Mushroom Jus 버섯 리조또와 버섯 소스를 곁들인 안심 스테이크 (소고기: 미국산   쌀: 국내산)	59,000
BEEF RIBEYE STEAK (200g) Mushroom Risotto, Mushroom Jus 버섯 리조또와 버섯 소스를 곁들인 립아이 스테이크 (소고기: 미국산   쌀: 국내산)	57,000
GRILLED LAMB CHOP (2 PIECE) Ratatouille 라따뚜이를 곁들인 양갈비 스테이크 (양고기: 호주산   쌀: 국내산)	55,000
SALMON STEAK (150g) Stuffed Mushroom Duxelle, Whole Grain Mustard Sauce, Carrot Jus 버섯 뒤셀, 당근 소스와 홀그레인 머스터드 소스를 곁들인 연어 스테이크	50,000

## SIDE DISH

TRUFFLE FRENCH FRIES 트러플 프렌치 프라이	12,000
GRILLED ASPARAGUS 아스파라거스	10,000
SAUTEED MUSHROOM 버섯	9,000
SPINACH CREAM STEW 시금치 크림 스투	9,000
MASHED POTATO 매쉬드 포테이토	9,000

## DESSERT

HOT CHOCOLATE FUDGE CAKE Fresh Cream, Pistachio 생크림과 따뜻한 초콜릿 퍼지 케이크	18,000
PEAR MARSCARPONE CHEESE CAKE White Chocolate 배가 들어간 마스카포네 치즈 케이크와 화이트 초콜릿	18,000
GELATO (2 SCOOP) Riso Gelato 쌀 젤라또	15,000

## SPECIAL PLATTER

ASSORED FRESH FRUITS & CHEESE 신선한 계절 과일과 모듬 치즈	50,000
ASSORTED FRESH FRUITS 신선한 계절 과일	45,000

## Premium TEA

British Brunch, Big Hibiscus, Peppermint Leaves, Lord Bergamot, White Petal, Jasmine Silver Tip	14,000
--	--------

## JUICE

Orange, Grapefruit	12,000
--------------------	--------

## COFFEE

Latte, Cappuccino	12,000
Americano	11,000