



Appetizer & Salad

Kingdom Salad 19,000

Super Grain Panzanella Salad with Seasoned Cabbage
봄동을 곁들인 수퍼 곡물과 판자넬라 샐러드

Warm Mushroom Salad 24,000

Poached Egg, Mixed Green,
Arugula, Cruton, Sauté Mushroom
수란과 곁들여 먹는 화이트 발사믹 드레싱 소테머쉬룸 샐러드

Poached Abalone with Avruga 19,000

Abalone, Avruga, Wasabi mayo
아브루가를 곁들인 부드럽게 익힌 전복

Pasta

Carbonara 29,000

Double Cream, Bacon, Egg Yolk
계란노른자와 베이컨, 파르마 레지아노로 맛을 낸
까르보나라
(돼지고기: 아일랜드,스페인,미국 등)

Seafood Pasta 36,000

Shrimp, clam, squid, temple with Tomato and clam stock
새우, 관자, 오징어를 곁들여 토마토소스와 조개 육수로 맛을 낸 파스타

Lobster Bisque Pasta 38,000

Half of whole Lobster, Baby Tomato
랍스터 반마리를 올린 비스큐 파스타

Main

Pan Roasted Seabream with Caponata 29,000

Egg plant, Olive, Tomato, Pinenut, Paprika
카포나타를 곁들인 팬에 구운 감성돔(감성돔:터키산)

Grilled Ribeye Steak (360g) 69,000

Salsa verde, Beef Jus, Hot Vegetable
그릴드 립아이 스테이크
(소고기 립아이 :미국산)

Pan Roasted Salmon (200g) 34,000

Beurre Blanc, Caper, Shallot, Dill
클래식 버터 블랑소스와 연어스테이크

Pork Tomahawk Steak (360g) 39,000

Six spice marshmallow, Pork Jus
식스 스파이스 마쉬멜로와 곁들여 먹는 포크 토마호크
(돼지고기 뼈등심 : 국내산)



Main

Rib-Bone Steak 48hour Sous Vide & Grill	51,000	Lobster Gratin	74,000
Soy Lime Dressing, Salsa Verde 48시간 저온 조리한 립본 스테이크 우갈비 (쇠고기:미국산)		One Size of Lobster, Bisque Sauce 비스큐 소스를 곁들인 바닷가재 그라탕	
Grilled Beef Tenderloin with Port wine Sauce (260g)	74,000		
Hot Vegetable, Beef Jus 그릴에 구운 쇠고기 안심과 포트와인소스 (안심,쇠고기:미국산)			

Dessert

Alaska Flaming Cake	22,000	Fresh Seasonal Fruit	16,000
Italian Meringue, Vanilla, Raspberry, Grand Marnier 바닐라, 라즈베리 소르베를 머랭으로 감싼 알레스카		신선한 계절 과일	
Chef's Special Dessert	24,000		
셰프 스페셜 디저트			