

# 蓬萊軒

BONGRAEHEON

원산지

Country of Origin

국내산:쇠고기(갈비, 채끝등심, 앞다리살, 꾸리살, 흥두깨살)·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, 흥두깨살)

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 Jerky))

Chinese:Octopus · Webfoot Octopus | Russian:Dried Pollack | An Ocean:Squid

알러지나 그 외 식이 조절식이 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

이금희 수석조리장 특선



화연

Hwa Yeon

「꽃처럼 빛나는 음식으로 차린  
근사한 잔치상」

기간 | 2025. 12. 16 ~ 2026. 02. 27

화연

Hwa Yeon

花宴

공주밥죽

Chestnut Porridge

栗粥 | 栗子粥

전복진구절

Abalone Platter of Nine Delicacies

アワビのクジヨルパン | 鲍鱼九折盘

잣겨자즙 화채

Seafood Parboiled with Pine Nut Mustard Sauce

松の実からしソースの海鮮しゃぶしゃぶ | 松子芥末海鲜涮

새우산적

Shrimp Pancake

エビのチヂミ | 虾煎饼

밤떡갈비구이

Grilled Short Rib Patties with Chestnuts

栗入りトッカルビ焼き | 栗子烤牛肋饼

연잎밥과 된장조치

Lotus Leaf Rice with Soybean Paste

蓮の葉ご飯と味噌 | 荷叶饭与味噌

율란, 조란, 호박란과 약도라지차

Bellflower Tea with Dessert

桔梗茶とデザート | 桔梗茶与甜点

130,000

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.

上記のメニューは平日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人分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。



17년의 기다림, 5년의 정성으로  
차려낸 겨울 미식 “화연”

17년 세월을 품은 장(醬)과 장인의 손길로 완성한  
겨울의 정수를 한 상에 정갈하게 담아냈습니다.

공주 밤을 80% 이상 사용하여 원재료 본연의 진하고  
고소한 맛으로 속을 부드럽게 달래줍니다.

인삼과 다진 밤, 그리고 17년의 세월을 간직한 씨간장으로  
24시간 숙성한 밤떡갈비는 깊은 감칠맛과 부드러운  
식감이 일품이며, 고소한 가평 잣가루를 얹어  
그 풍미를 완성했습니다.

식사의 마무리는 조리장의 5년 숙성 유자청으로  
상큼함을 더한 율란과 약도라지와 배,  
생강을 진하게 우려낸 약도라지차는 면역력을 높여주며  
겨울철 지친 심신에 편안한 휴식을 선사합니다.

주중 메뉴  
Weekday Menu

# 봉래

Bongrae

## 蓬 萊

주전부리 Snacks

間食 | 零食

육포(쇠고기):호주산)

유자청과 가평잣으로 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

五色のクジヨルパン | 五色 九折坂

쇠고기(국내산 육우)

참전복과 모둠 해산물 냉채 Assorted Parboiled Seafood and Abalone

海鮮の盛り合わせと鮑の冷菜 | 鮑和涼拌三鮮拼盤

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 水参菜

쇠고기(국내산 한우)

열구자 신선로 Royal Hot Pot

宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉

쇠고기(호주산)

한우 대갈비구이와 곁들임채소 Grilled Korean Beef Ribs with Vegetables

味付けカルビ焼き | 韩牛烤排骨和蔬菜南沙参泡菜

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 | 莲葉饭和香浓大酱汤

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.

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人分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.

시즌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  
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.

180,000

상기 메뉴는 이를 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人分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。

금강

Keum Gang

金  
剛

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 진구절 Platter of Nine Delicacies

五色のクジヨルパン | 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)

전복초 Abalones Roasted with Seasonings

鮑の煮物 | 鲍鱼罐头

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

旬のフルーツと韓國風フルーツポンチ | 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人分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.

季节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。

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

五色のクジヨルパン | 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 | 软柿子竹筍菜

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 | 松茸鮑魚焼排骨窝肉

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 | 莲葉饭和香浓大酱汤

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人分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.

시즌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。

進  
宴

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  
宮廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉  
쇠고기(호주산)

갈비구이와 결들임채소 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人分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.

시즌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 | 海鲜炒杂菜

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 디과상 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人分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

모둠버섯 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 | 鲜果和甜茶

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人分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 萊

주전부리 Snacks

間食 | 零食

육포(쇠고기):호주산)

유자청과 가평잣으로 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

五色のクジヨルパン | 五色 九折坂

쇠고기(국내산 육우)

참전복과 모둠 해산물 냉채 Assorted Parboiled Seafood and Abalone

海鮮の盛り合わせと鮑の冷菜 | 鮑和涼拌三鮮拼盤

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 水参菜

쇠고기(국내산 한우)

열구자 신선로 Royal Hot Pot

宫廷神仙爐鍋 | 宫廷神仙炉

쇠고기(호주산)

한우 대갈비구이와 곁들임채소 Grilled Korean Beef Ribs with Vegetables

味付けカルビ焼き | 韩牛烤排骨和蔬菜南沙参泡菜

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 | 莲葉饭和香浓大酱汤

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.

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人分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.

시즌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 이를 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人分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.

시즌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。

수연  
Soo Yeon

晳  
宴

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 진구절 Platter of Nine Delicacies  
五色のクジヨルパン | 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 | 松仁汁大虾冷盤

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

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

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.

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人分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

淸宴

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  
五色のクジヨルパン | 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 | 松茸鮑魚燒排骨窝肉  
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 | 莲葉饭和香浓大酱汤  
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人分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

모둠버섯 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 | 鲜果和甜茶

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人分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

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

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.

季节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
마ダコ炒め(나쿠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	
모둠 건과류	Assorted Dried Snack	35,000
ドライフルーツの盛り合わせ	千果	
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	白饭	

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 | 瓶裝啤酒

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

하이네켄 Heineken

330ml 10,000

논알콜 와인

Non Alcoholic Wine | 低酒精葡萄酒

봉봉 제로, 리슬링 BON BON ZERO Riesling

750ml 65,000

톰슨앤스캇, 노티 Thomson & Scott Noughty

750ml 75,000

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



고홍 유자주  
Citron wine | 柚子酒

500ml | 8° 40,000

### 증류주

Spirits | 蒸馏酒



문배술  
Munbaesool | 文培酒(烧酒)

375ml | 23° 45,000



일품진로  
Ilpoom Jinro | 一品真露

375ml | 25° 45,000



화요  
Hwayo Soju | 火堯

375ml | 41° 70,000

375ml | 25° 45,000

375ml | 17° 45,000

### 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。