

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:북어·황태채·북어채 | 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.

이금희 수석조리장 특선



화연

Hwa Yeon

「꽃처럼 빛나는 음식으로 차린
근사한 잔치상」

기간 | 2025. 12. 16 ~ 2026. 02. 27

화연

Hwa Yeon

花宴

공주밤죽
Chestnut Porridge
栗粥 | 栗子粥

전복진구절
Abalone Platter of Nine Delicacies
アワビのクジョルパン | 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 菜

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。

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)

전복초 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 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.

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 | 蓮叶饭和香浓大酱汤
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 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 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。

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
宮廷神仙爐鍋 | 宮廷神仙炉
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。

碎
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 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)

전복초 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 | 松栢鲍鱼烧排骨窝肉
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。

일품 요리

A La Carta

일품요리

A La Carta

一品料理

| | 전복구이 Grilled Abalones あわび焼き 烤鲍鱼 | 時價 Market Price |
|--|---|-----------------------|
| | 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 견과류 | Assorted Dried Snack | 35,000 |
| ドライフルーツの盛り合わせ 干果 | | |
| 젓소스를 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

하이네켄 Heineken 330ml 10,000

논알콜 와인

Non Alcoholic Wine | 低酒精葡萄酒

봉봉 제로, 리슬링 BON BON ZERO Riseling 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



고흥 유자주
Citron wine | 柚子酒

500ml | 8° 40,000

증류주

Spirits | 蒸餾酒



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。