

## Breakfast **조식**

**바지락 시락국** 15,

시래기가 들어가고 쌀뜨물로 국물을 낸 짜지않은 국

**우거지 해장국** 14,

진한사골육수에 소고기와 우거지를 넣어 푹 끓여낸  
열큰 담백한 해장국

**황태 미역국** 13,

들기름에 고소하게 볶은 황태와 미역을 오래 끓여내어  
담백하고 영양 가득한 미역국

**계란 후라이** 4,

## Lunch&Dinner **중식**

**로스트 비프 가든 커리** 20,

닭 육수와 여러 향신료로 맛을 낸 커리에 로스트비프, 구운야채로 조화시킨 크리미한 커리

**가츠동 (일본식 돈까스덮밥)** 20,

튀긴 돈카츠 위에 쫄유의 달짝 지근함을 얹고 봄나물로 향을 살린 일본식 돈카츠 덮밥

**봄나물 꾸꾸미 비빔밥** 19,

입맛 돋우는 봄철 재료로 누구나 좋아할 꾸꾸미 비빔밥

**전복 고기 짬뽕** 19,

전복의 시원함과 농진한 고기 육수로 맛을 낸 든든한 매운 짬뽕

**김치 청국장** 18,

잘익은 김치와 청국장을 넣어 끓여 깊고 진한 맛이 일품인 찌개

**남도식 돼지고기 호박찌개** 18,

칼칼하면서도 달큰한 전라도 남도식 돼지 호박 찌개

**맑은 명란 순두부찌개** 17,

새우젓으로 간을 하고 명란으로 맛을 더하여 깔끔하면서도 개운한 맑은 순두부찌개

## A La Carte 일품요리

### 봄채소 닭겨자 냉채 & 군만두 55,

아삭한 봄야채와 담백한 닭고기에 상큼한 냉채소스로 맛을 더해 봄철 입맛을 깨우는 안주

### 갈릭버터새우 & 부르스케타 60,

마늘의 알싸함과 버터의 고소함을 살려 부르스케타와 곁들여 먹는새우 요리

### 후라이드 wings & 나초 플래터 65,

후라이드 wings 과 나초위에 살사소스를 얹은 맥주안주

### 지중해식 해산물 샐러드 70,

매콤하게 구운 오징어와 버터로 구운 전복, 관자를 오일 드레싱으로 상큼하게 버무려낸 지중해식 샐러드

### 사천식 전복 해산물 볶음 80,

각종 해산물을 중국식 소스로 볶아낸 요리

## Hot Food 4인 식사

### 한돈 왕만두 김치전골 100,

돼지고기와 만두가 들어간 칼칼한 김치전골

### 주꾸미 삼겹 두루치기 정식 120,

주꾸미의 쫄깃함과 삼겹의 고소함을 매콤하게 볶아낸 요리

### 양구 편치볼 시래기 매콤 등갈비전골 120,

정성껏 삶아낸 등갈비를 양구 시래기와 함께 매콤하게 지져낸 구수하고 칼칼한 전골

### 메로 매운탕 130,

담백하고 부드러운 맛의 메로와 각종 야채를 곁들여 끓여낸 국물맛이 일품인 요리

### 한방 소고기 스테이크 130,

봄철 기운 돋우는 활력 건강 전골