

Meals 식사류



**장터국밥** 10,

소고기, 우거지, 무우를 넣고 얼큰하게 끓인 시골 장터 국밥



**봄나물비빔밥** 12,

봄 계절 나물과 따뜻한 밥을 특제 고추장에 비벼먹는 비빔밥

Noodle 면류



**통마늘 유슬짜장면** 9,

통마늘 넣어 느끼한 맛을 없애고 야채를 길게 썰어 불향 가득 볶아 낸 유슬 짜장면



**통마늘 유슬짜장밥** 9,

통마늘 넣어 느끼한 맛을 없애고 야채를 길게 썰어 불향 가득 볶아 낸 유슬 짜장밥

원산지는 별도로 원산지 메뉴판을 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Bar Snack 안주류



**온그린 한상세트** 35,  
(해물미나리전, 명태회무침, 병천순대)

바삭게 부쳐낸 해물미나리전과 명태회 무침, 병천순대를 광주리에 한상 가득 담아 낸 스타하우스 시그니처 메뉴



**모듬튀김과 옛날식 국물떡볶이** 30,

달콤한 고추장국물에 라면사리와 오징어튀김, 김말이튀김, 야끼만두튀김 등을 한가득 담아 낸 옛날 떡볶이 전골



**화덕피자와 그린샐러드** 25,

화덕에 직접 구워 낸 이탈리아식 피자



**상륙 두부김치** 15,

묵은지를 돼지고기에 매콤하게 볶아 온두부에 함께 곁들인 막걸리 안주

원산지는 별도로 원산지 메뉴판을 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Breakfast 조식



**우거지 해장국** 10,

진한 사골육수에 소고기와 우거지를 넣어 푹 끓여 낸  
얼큰 담백한 해장국



**새뱅이 근대 토장국** 10,

부드러운 근대와 민물새우를 듬뿍 넣고 시원감있게  
끓여 낸 토속 된장국



**봄 미나리 바지락  
맑은 순두부탕** 12,

바지락을 넣어 시원한 육수에 담백한 순두부와  
봄 향 가득한 미나리를 넣은 맑은 탕



**컨티넨탈(유럽풍) 조식** 15,

투에그프라이, 샐러드, 과일, 토스트가 제공되는  
정통 유럽식 조식 메뉴

\* 커피 리필 및 테이크아웃 불가

원산지는 별도로 원산지 메뉴판을 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.

Lunch 중식



**수제 옛날돈까스와  
왕새우튀김** 23,

신선한 돼지고기 등심을 저온숙성 한 뒤 바삭하게 튀겨낸  
수제 옛날 돈까스와 왕새우 튀김 정식



**가라아게를 곁들인  
일본식 카레라이스** 20,

3일간 저온 숙성을 거친 수제 카레소스에  
일본식 닭다리살 튀김인 가라아게를 곁들인 일식(@食) 덮밥



**봄 주꾸미 해물짬뽕** 15,

각종 해물, 야채, 버섯을 불향 가득하고 얼큰하게 끓여 낸  
국물에 봄 주꾸미를 올린 짬뽕



**뚝비빔밥과 봄나물 된장찌개** 15,

오도독 식감이 재밌는 봄 계절 톳을 간장양념으로  
비벼먹는 프리미엄 비빔밥과 봄나물 된장찌개 만상



**남도식 애호박찌개** 14,

생 돼지고기와 애호박을 고추장, 새우젓으로 끓여  
달큰한 맛이 일품인 남도식 토속 찌개

**차돌박이 청국장** 14,

구수한 사골 청국장에 소차돌박이를 곁들인 찌개

**함경도식 가릿국밥** 14,

소고기와 무우, 새송이버섯을 맑게 끓여 낸 함경도식 소고기 못국

원산지는 별도로 원산지 메뉴판을 참고해주세요.  
상기 가격에는 부가세 10%가 포함되어 있습니다.