





SET MENU

샤브샤브 세트메뉴 (2인 기준) Shabu Shabu Set Menu (for 2 persons)

프리미엄 소고기 샤브샤브 Premium Beef Shabu Shabu 수제 참깨 소스, 일본 유자 간장 소스 함께 제공
Served with homemade sesame sauce, Japanese yuzu soy sauce

다시마육수 Dasima dashi soup broth

한우꽃등심 (소고기:국내산) Hanwoo beef ribeye

와규 (소고기:미국산) Wagyu beef

소고기 등심 (소고기:미국산) Beef striploin

모둠 야채와 버섯 Assorted mushroom and vegetables

삼색 모둠면 Assorted noodles

70 / person

SET MENU

육류 훠궈 세트메뉴 (2인 기준) Meat Hot Pot Set Menu (for 2 persons)

소스 및 홈메이드 아이스 레몬티 1 병 포함 Including sauce / condiments and 1 jar of of iced lemon Bistro tea

탕 1 개 선택 Please choose 1 soup base

홍백탕 (돼지고기:국내산) Yuan Yang soup

사천식 향라 매운 탕 / 표고버섯 돼지사골 탕 Sichuan pepper / fresh mushroom pork bone

or

오리 배추탕 (오리:국내산) Chinese cabbage and roasted duck bone soup or 사골 곰탕 (소고기:국내산) Beef short rib soup

육류 Meat selection

소고기 등심 (150g) / 오겹살 (150g) / 양고기 다리살 (150g) (소고기, 돼지고기:국내산, 양고기:호주산) Beef striploin (150g) / Pork belly (150g) / Lamb leg (150g)

모둠 고기 & 해산물 완자 Seafood and meatball platter (소고기미국산, 돼지고기:국내산)

모둠 야채와 버섯 Assorted mushroom and vegetables

얼린 두부 (두부:국내산) Frozen tofu

삼색 모둠면 Assorted noodles

오리지널 / 당근 / 시금치 Flat noodles / carrot noodles / spinach noodles

48 / person

SET MENU

육류 해산물 훠궈 세트메뉴 (4인 기준) Seafood & Meat Hot Pot Set Menu (for 4 persons)

소스 및 홈메이드 아이스 레몬티 1 병 포함 Including sauce / condiments and 1 jar of of iced lemon Bistro tea

탕 1 개 선택 Please choose 1 soup base

홍백탕 (돼지고기:국내산) Yuan Yang soup

사천식 향라 매운 탕 / 표고버섯 돼지사골 탕 Sichuan pepper soup base / fresh mushroom pork bone soup base

or

오리 배추탕 (오리:국내산) Chinese cabbage and roasted duck bone soup or 사골 곰탕 (소고기:국내산) Beef short rib soup

해산물 Seafood selection

오늘의 활어 Seafood live fish 모둠 해산물 Assorted seafood platter

육류 Meat selection

소고기 등심 (소고기:미국산) (180g) / 오겹살 (돼지고기:국내산) (180g) Beef striploin (180g) / Pork belly (180g)

모둠 고기 & 해산물 완자 Seafood and meatball platter 모둠 야채 버섯 Assorted fresh mushroom and vegetables 얼린 두부 (두부:국내산) / 푸주 Frozen tofu / Dried bean curd skin 수제 돼지고기 만두 (돼지고기:국내산) (12개) Pork dumplings (12 pieces)

68 / person



HOT POT SOUP

사천식 향라 매운 탕 (돼지고기:국내산) Sichuan pepper

산초, 건고추, 향신료 등의 재료와 전통적인 방법으로 발효된 두반장 소스와 같이 약한 불로 2시간 볶아서 만들어 깊고 진한 맛의 매운 탕

Rich and spicy in flavor, the Sichuan pepper soup is specially prepared using bean paste, Sichuan peppercorn, chili and Chinese spices. Ingredients are slowly wok-roasted and stirfried for two hours till crispy and fragrant.

20

사골 곰탕 (소고기:국내산) Beef short rib

단백질과 콜라겐이 풍부한 소고기 사골과 소머리 고기를 센 불에서 6시간 푹 익혀낸 진한 국물 This is a meaty broth rich in collagen and protein is highly recommended if you would like to improve your digestive system. Beef bones and head meat is first boiled over high heat, and then continuously stewed for more than six hours to extract the flavors of the meat and bones.

20

오리 배추탕 (오리:국내산) Chinese cabbage and roasted duck bone

국내산 프리미엄 오리고기와 제주산 돼지사골 등 여러가지 재료를 6시간 이상 우려내 진하고 담백한 국물

Carefully selected Korean duck, Jeju pork bone marrow and spices are the main ingredients in this double-boiled broth, meticulously stewed for more than six hours till the broth turns a creamy white. Bursting with flavors, the broth is rich and tasty but not greasy.

HOT POT SOUP

홍백탕 (돼지고기:국내산) Yuan Yang

사천식 향라 매운탕과 표고버섯 돼지사골탕 두 가지가 함께 제공 Enjoy the best of both worlds: traditional Sichuan spicy broth and clear and non-spicy bone marrow soup is served in dual-serving hot pot.

20

표고버섯 돼지사골탕 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산) Fresh mushroom pork bone

세프가 엄선한 제주산 돼지사골로 6시간 이상 우려낸 진한 육수에 신선한 표고버섯 향이 어우러진 국물 Double-boiled Jeju pork bone marrow in bouillon with fresh mushrooms for more than six hours

20

프라이빗룸 이용 시: 8 / 1인 / 탕 1개 Private dining charges: 8 / person / soup

BEEF

소고기 사태 (100g 25.3 / 소고기:미국산) Beef shank (150g)

38

소고기 등심 (100g 38.6 / 소고기:미국산) Beef striploin (150g)

58

와규 (100g 52 / 소고기:호주산) Wagyu beef (150g) *7*8

한우 꽃등심 (100g 72 / 소고기:국내산) Hanwoo beef ribeye (150g) 108

PORK

항정살 (100g 13.3 / 돼지고기:국내산) Pork neck (150g) 20

갈비 (100g 13.3 / 돼지고기:국내산) Pork rib (150g) 20

어깨살 (100g 13.3 / 돼지고기:국내산) Pork shoulder (150g) 20

오겹살 (100g 13.3 / 돼지고기:국내산) Pork belly (150g) 18

LAMB & CHICKEN

양 어깨살 (100g 10 / 양고기:호주산) Lamb shoulder (150g) 15

양 다리살 (100g 15 / 양고기:호주산) Lamb leg (150g) 15

제주산 닭고기 (닭고기:국내산) Fresh Jeju chicken whole 18 / half 10

HAND-MADE MEAT & SEAFOOD BALL

해산물 & 고기 완자 모둠 (8개) (소고기:미국산, 돼지고기:국내산) Seafood and meatballs platter (8 pieces)

15

오징어 완자 Crab roe cuttlefish paste (100g)

18

새우 완자 Minced shrimp paste (100g)

18

표고버섯, 돼지고기 완자 (8개) (돼지고기:국내산) Pork meatballs, shiitake mushroon (8 pieces)

15

소고기 완자 (8개) (소고기:미국산) Beef meatballs (8 pieces)

15

갑오징어 Cuttlefish 15

SEAFOOD SELECTION

보스턴 랍스터(한 마리) Boston lobster (whole piece) 78 / 600g (piece)

킹크랩 King crab

Market price

대계 Snow crab

Market price

대왕바리 Grouper Market price

흑우럭 Black rockfish 48 / 900g (piece)

도다리 Flounder 48 / 900g (piece)

활전복 Abalone No.10 9 / piece

활전복 Abalone No.15 4.8 / piece

활전복 Abalone No.20 3.8 / piece

DAILY SEAFOOD

가리비 Scallop 38/kg

백합 Butter clam 28 / kg

재우 Live shrimp 68 / kg

키조개 Razor clam 30 / kg

VEGETABLES & BEAN CURD

모둠야채 Assorted fresh vegetables 18

배추 Chinese cabbage
10

양상추 Lettuce 10

시금치 Spinach 10

청경채 Bok Choy 10

쑥갓 Garland chrysanthemum 10

로메인 상추 Romaine lettuce 10

VEGETABLES & BEAN CURD

연근 Lotus root 8

무 White radish 8

부드러운 두부 (두부:국내산) Bean curd 5

얼린 두부 (두부:국내산) Frozen tofu 5

푸주 Dried bean curd skin 5

감자 Potato 5

MUSHROOM

모둠 버섯 Assorted wild mushroom

만가닥버섯, 새송이버섯, 팽이버섯, 표고버섯, 흑목이버섯 Include white beech mushroom, king oyster mushroom, enoki mushroom, shiitake mushroom, black fungus

30

노루궁뎅이 버섯 Bearded tooth mushroom

35

만가닥버섯 White beech mushroom

10

새송이버섯 King oyster mushroom

10

팽이버섯 Enoki mushroom

5

흑목이버섯 Black fungus

5

표고버섯 Shiitake mushroom

5

NOODLES & SIDE DISH

삼색 모둠 면 Assorted noodles 10

돼지고기 만두 (8개) (돼지고기:국내산) Pork dumpings (8 pieces) 10

> 소시지 (돼지고기:국내산) Black pork sausage

> > 10

감자면 / 고구마 당면 Potato flat noodle / Sweet potato flat noodle

5

우동면 Udon

5

메추리알 Quail egg 5

런천 미트 (돼지고기:수입산) Luncheon meat 5

공기밥 Steamed rice

3

DESSERT SELECTION

오늘의 아이스크림 Ice cream of the day 9

> 계절 과일 Seasonal fruit

BEVERAGE

COCKTAIL		
After Hours		20
CHAMPAGNE	Glass	Bottle
NV Moët & Chandon, Impérial, Brut, France	30	180
WHITE WINE		
2018 Chardonnay, Mer Soleil Reserve, Santa Lucia Highlands, California, USA	34	165
2018 Gewürztraminer Classic, Famile Hugel, Alsace, France	27	130
2018 Sauvignon Blanc, Casa Lapostolle, Grand Selection, Rapel Valley, Chile	17	80
RED WINE		
2012 Confidences de Prieuré-Lichine, Prieuré -Lichine, Margaux, Boardeux, France	31	<i>150</i>
2017 Grenache, Côtes du Rhône, Domaine des Fées, Rhône Valley, France	21	100
2018 Reserva Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentina	17	80

BEVERAGE

CHINESE LIQUOR	Carafe	Bottle
귀주 마오타이 Kwei Chow Moutai		880
오량예 WuLiangYe		700
국교 1573 GuoJiao 1573	200	390
노주노교 자사대국 Lu Zhou Lao Jiao	<i>120</i>	<i>200</i>
연태구냥 레드 YanTai GuNiang Red		<i>150</i>
양하청자 Yang He Qing Ci	70	<i>120</i>
연태구냥 YanTaiGuNiang		<i>50</i>
SOJU		
한라산 17 Hallasan 17%		7
한라산 21 Hallasan 21%		7
화요 17 Hwayo 17%		30
화요 25 Hwayo 25%		<i>50</i>
BEER		
기린 이치방 Kirin Ichiban		13
킹타오 Tsingtao		13
o juligrao		13
DRAFT BEER		
클라우드 Kloud		<i>10</i>
FRESH JUICES		
제주 당근 Jeju Carrot		15
사과 Apple		15
오렌지 Orange		15

BEVERAGE

SOFT DRINKS		
탄산음료 Fizzy Drinks		5
핫식스 Energy Drinks		6
WATER	500 ml	750 ml
아쿠아 파나 Aqua Panna, Italy	6	8
산 페리그라노 San Pellegrino, Italy	6	8
트레비 (레몬/플레인) Trevi (Lemon/Plain)	5	
삼다수 Samdasoo, Jeju	4	
CHINA HOUSE TEA		per pot
백모단 White Poney		10
오설록 제주 녹차 Osulloc Jeju Green Tea		<i>10</i>
철관음 Tie Guan Yin		10
정산소총 Lapsang Souchong		<i>10</i>
보이생차 Pu'er Raw		<i>10</i>
보이차 Pu'er		<i>10</i>
장미차 Rose tea		<i>10</i>
자스민 Jasmine		<i>10</i>
국화차 Chrysanthemum		<i>10</i>
우롱차 Oolong tea		<i>10</i>
COFFEE BY TERAROSA		
에스프레소, 아메리카노 Espresso, Americano		10
더블 에스프레소 Double Espresso		<i>10</i>
카페 라떼, 카푸치노 Café Latte, Cappuccino		10
디카페인 커피 Decaffeinated Coffee		10