



Western Restaurant

ORIGIN

쌀(국내산)
광어(러시아)
베이컨(미국산)

김치(국내산)
안심(호주산)

양고기(호주산)
갈비(호주산)

오리고기(국내산)
등심(호주산)

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

SET MENU [A]

Tuna Carpaccio with sesame oil Dressing and wasabi cream

軽く焼いた鮪のカルパッチョ、ゴマのドレッシング&わさびクリーム

意式生金枪鱼薄片 香油 芥末冰淇淋

그릴에 살짝구운 참치와 참깨드레싱 그리고 와사비 크림

Today's Cream Soup & bread

本日のクリームスープ & 焼き立てのパン

今日的 奶油稀汤 烤面包

오늘의 크림스프와 갓 구운 빵

Garden Mixed Green Salad

グリーン野菜サラダ

蔬菜混合沙拉

푸른 야채 샐러드

Chateaubriand Steak with Pan fried prawn & Scallop

ビーフテンダーロインステーキ、焼きクルマエビ&タイラギ料理

最上等里脊肉牛排 烤盘烤对虾 江珧贝料理 (国内产韩牛肉)

최상의 쇠안심 스테이크와 팬에구운 왕새우 그리고 관자요리

Today's Dessert or Seasonal Fruits

本日の特選デザート or 季節の果物

今日の特选点心 或者 季节水果

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

咖啡 红茶

커피 또는 홍차

A ₩ 59,000

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

SET MENU [B]

Crab Stuffed Smoked Salmon with vegetable Vinaigrette

かに肉のスモークサーモン巻き、野菜ヴィネグレットソース

放蟹肉の熏制鲑鱼卷 蔬菜巴拉调味汁

게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛

Today's Cream Soup & bread

本日のクリームスープ & 焼き立てのパン

今日的 奶油稀汤 烤面包

오늘의 크림스프와 갓 구운 빵

Garden Mixed Green Salad

グリーン野菜サラダ

蔬菜混合沙拉

푸른 야채 샐러드

Grilled Beef Rib Eye steak with Chasseur Sauce

シャッスルソースを添えたリブアイステーキ

外脊牛肉眼牛排 加蘑菇沙司

버섯소스를 곁들인 호주산 립아이 스테이크

Today's Dessert or Seasonal Fruits

本日の特選デザート or 季節の果物

今日の特选点心 或者 季节水果

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

咖啡 红茶

커피 또는 홍차

B ₩ 55,000

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

SET MENU [C]

Smoked duck breast with raspberry sauce

라즈베리소스를添えた燻製アヒルの笹身

熏制鸭胸脯肉 加悬钩子沙司

라즈베리소스를 곁들인 훈제오리 가슴살

Today's Cream Soup & bread

本日のクリームスープ & 焼き立てのパン

今日的 奶油稀汤 烤面包

오늘의 크림스프와 갓 구운 빵

Garden Mixed Green Salad

グリーン野菜サラダ

蔬菜混合沙拉

푸른 야채 샐러드

Grilled Sole with mushroom cream sauce

焼きヒラメステーキとワインクリームキノコソース

烤板烤牙鲆排 加白葡萄酒奶油顿蘑菇沙司

그릴에 구운 광어 스테이크, 와인크림과 버섯 소스

Today's Dessert or Seasonal Fruits

本日の特選デザート or 季節の果物

今日的特选点心 或者 季节水果

오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

咖啡 红茶

커피 또는 홍차

C ₩ 52,000

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

DANUBE SPECIAL MENU

Appetizer

Crab Stuffed Smoked Salmon with vegetable Vinaigrette

かに肉のスモークサーモン巻き
野菜ヴィネグレットソース
放蟹肉の熏制鲑鱼卷 蔬菜巴拉调味汁
게살로 속을 채운 훈제연어와 야채 비네그렛

Soup

French Onion Soup with Cheese Crouton

フレンチオニオンスープ
法式洋葱汤 芝士烤法棍
후렌치 양파스프

Home made Mini Garlic baguette and mini dark cereal Bread

焼き立てのガーリックバゲットと雑穀パン
烤蒜味法式面包 和 粗粮面包
갓 구워낸 마늘 바게트와 잡곡 빵

Pasta

Shrimp capellini

シュリンプ カペッリーニ
虾子卡佩利尼天使面
새우 카펠리니

Sherbet

Salad

Fresh Vegetable Salad with choice Dressing

新鮮な季節サラダとドレッシング
新鲜季节沙拉, 沙司
신선한 계절 샐러드에 드레싱

Entree (메인요리 중 택1)

Grilled Beef Tenderloin Steak

ビーフテンドーロインステーキ
里脊牛排
그릴에 구운 소안심 스테이크

₩ 62,000

Grilled Beef Short Rib Steak

ショットリブステーキ
牛肋骨扒
그릴에 구운 갈비스테이크

₩ 65,000

Grilled Beef Fillet Mignon Steak with Lobster Tail

ビーフテンドーロインステーキとロブスターの尾
里脊牛排, 龙虾尾
그릴에 구운 소안심 스테이크와 랍스터

₩ 72,000

Desserts

Toady's Dessert or Seasonal Fruits

本日の特選デザート or 季節の果物
今日の特选点心, 季节水果
오늘의 특선 디저트 또는 계절과일

Coffee or Tea

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶
咖啡, 红茶
커피 또는 홍차

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

APPETIZER

- 1. Crab Stuffed Smoked Salmon with Vinaigrette** ₩ 13,000
lettuce . chicory . vegetable Vinaigrette
かに肉のスモークサーモン巻き 野菜ヴィネグレットソース
放蟹肉的熏制鲑鱼卷, 蜗居, 菊苣, 蔬菜巴拉调味汁
게살로 속을채운 훈제연어와 야채 비네그렛
- 2. Smoked duck breast with raspberry sauce** ₩ 13,000
라즈베리ソースを添えた燻製アヒルの笹身
熏制鸭胸脯肉 加悬钩子沙司
라즈베리소스를 곁들인 훈제오리 가슴살
- 3. Tuna Carpaccio with sesame oil Dressing** ₩ 13,000
lettuce . onion pickle . mango.
軽く焼いた鮪カルパッチョとゴマ油ソース
意式生金枪鱼薄片 香油
참치 카르파치오와 참기름 소스
- 4. Grilled Scallops with lemon butter sauce** ₩ 13,000
焼いたタイラギとレモンバターソース
烤江珧贝, 柠檬黄油汁
구운 관자와 레몬 버터 소스

SOUPS

- 1. Today's Special Cream Soup** ₩ 7,000
本日のクリームスープ
奶油稀汤
오늘의 크림스프
- 2. French Onion Soup with Cheese Crouton** ₩ 9,000
フレンチオニオンスープ
法式洋葱汤 芝士烤法棍
프렌치 양파 스프

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

SALAD

- | | |
|---|----------|
| 1. Green salad | ₩ 7,000 |
| グリーンサラダ
蔬菜沙拉
그린 샐러드 | |
| 2. Chef's Salad | ₩ 16,000 |
| シェフお勧めサラダ
主厨沙拉
주방장 추천 샐러드 | |
| 3. Caprese | ₩ 16,000 |
| カプレーゼ
卡普列塞
카프레제 | |
| 4. Beef salad with Balsamic Dressing | ₩ 18,000 |
| 牛肉の焼きシャブサラダとバルサミックドレッシング
牛肉沙拉, 黑醋汁
소고기구이 샐러드와 발사믹 드레싱 | |

SIDE DISHES

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. Baked potato | ₩ 10,000 |
| ベイクドポテト
烤炉烤土豆
오븐에 구운감자 | |
| 2. French fried potato | ₩ 10,000 |
| フレンチフライドポテト
法式炸薯条
감자튀김 | |

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

FISH & SEA FOOD

- 1. Salmon Steak** ₩ 30,000
鮭ステーキ
鲑鱼排
연어 스테이크
- 2. Pan fried Mero with sweet soy sauce** ₩ 30,000
メロカマ焼きとコンブ醤油ソース
烤石斑鱼, 甜酱油
메로구이와 다시마 간장소스
- 3. Grilled Sole with mushroom cream sauce** ₩ 30,000
焼きヒラメステーキとワインクリームキノコソース
烤板烤牙鲆排 加白葡萄酒奶油顿蘑菇沙司
그릴에 구운 광어 스테이크, 와인크림과 버섯 소스
- 4. Sea Food Combination with home made sauce** ₩ 34,000
Pan-fried Mero, Pan-fried King Prawn , Pan-fried Scallop
海産物盛り合わせ (メロ、クルマエビ、タイラギ)
杂合海鲜套餐 (烤鲷鱼, 烤对虾, 烤江珧贝)
모듬해산물 (메로, 왕새우, 관자)

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

MEAT

- 1. Grilled Lamb Chop with balsamic pepper sauce (160g)** ₩ 35,000
焼いた羊のあばら肉とバルサミックペーパーソース
烤板烤羊排骨, 黑醋胡椒酱
그릴에 구운 양갈비 구이와 발사믹 페퍼 소스
- 2. Grilled Beef Rib Eye steak With Chasseur Sauce (200g)** ₩ 36,000
ビーフリブアイステーキ
烤板烤牛肉眼牛扒
그릴에 구운 꽃등심 스테이크
- 3. Grilled Beef Tenderloin Steak With Chasseur Sauce (180g)** ₩ 37,000
ビーフテンドーロインステーキ
烤板烤里脊牛排
그릴에 구운 소안심 스테이크
- 4. Grilled Beef Short Rib Steak (Boneless 160g)** ₩ 40,000
with Galbi sauce and Honey Glazed Garlic, steamed Rice.
ショットビーフリブステーキ、ガーリックソース
牛肋骨扒(去骨), 加蜂蜜炖大蒜, 煮米饭
꿀에 졸인 마늘을 곁들인 소갈비 스테이크

DESSERTS

- 1. Today's Dessert** ₩ 10,000
本日のデザート
今日的点心
오늘에 디저트
- 2. Ice cream** ₩ 10,000
アイスクリーム
冰淇淋
아이스크림
- 3. Seasonal Fruits** ₩ 10,000
季節の果物
季节水果
계절과일

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

BEVERAGE

	hot	ice
Americano 아메리카노	₩12,000	₩13,000
Green tea 녹차	₩12,000	₩13,000
Black tea 홍차	₩12,000	₩13,000
Citron-tea 유자차	₩14,000	
Ginger-tea 생강차	₩14,000	
Fresh Juice (Orange, Kiwi, Tomato) 생과일쥬스 (오렌지, 키위, 토마토)		₩14,000

BEER

Draft Beer (Kloud) 생맥주 (클라우드)	₩3,000
Kloud 클라우드	₩5,000
Cass 카스	₩5,000
Asahi 아사히	₩6,000

The above prices are included 10% Tax
상기 요금에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.