Dining 송





맞이 음식 2 종류

2 Types of Amuse-bouche

해물 냉채 (관자, 새우)

Seafood salad (Scallop, Shrimp)

갈비구이와 참송이 아스파라거스

Grilled LA Galbi and Korean Pine Mushrooms, Asparagus

백화반 또는 효종갱

BaekhwaBan or HyojongGyeong

계절 과일

Seasonal Fruits

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩55,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.







수제 바질 페스토 소스의 부라타 치즈 샐러드

Burrata Cheese, San Daniel ham, Rucola & Color Cherry Tomato With Balsamic, Home-Made Basil Pesto

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter

경원재 특제 소스를 곁들인 등심 스테이크 (+18,000 안심 스테이크)

Beef Sirloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom, Semi Dried Tomato And Gyeongwonjae Special Sauce (+18,000 Beef Tenderloin)

계절 과일

Seasonnal Fresh Fruit

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩50,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





헤리티지 A

Heritage A

맞이 음식 2종류

2 Types of Amuse-bouche

해물 냉채 (관자, 새우)

Seafood salad (Scallop, Shrimp)

새우, 시소 튀김

Shrimp and Shiso Leaf Tempura

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle

주방장 스페셜 스프

Chef's Special Soup

갈비 구이와 참송이, 아스파라거스

Grilled Galbi and Korean Pine Mushrooms, Asparagus

백화반 또는 효종갱

Baekhwa Ban or HyojongGyeong

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 곶감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments

₩100,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





헤리티지 B

Heritage B

맞이 음식 2종류

2 Types of Amuse-bouche

해물 냉채 (전복, 새우, 관자)

Seafood salad (Abalone, Shrimp, Scallop)

장어, 시소 튀김

Eel and Shiso Leaf Tempura

계절 생선회

Seasonal Fish Sashimi

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle

미소에 재운 광어구이와 레몬 크림소스

Miso Marinated Halibut with Lemon Cream Sauce

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크와 참송이 구이, 아스파라거스

Tenderloin and Grilled Korean Pine Mushrooms, Asparagus, Gyeongwonjae Special Sauce

백화반 또는 효종갱

BaekhwaBan or HyojongGyeong

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 곶감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

₩120,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.

All prices are in Korean won (KRW) and 10% VAT included. Ingredients may change according to availability.

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments





시그니처 A

Signature A

수제 바질 페스토 소스의 부라타 치즈 샐러드

Burrata Cheese, San Daniel ham, Rucola & Color Cherry Tomato With Balsamic, Home-Made Basil Pesto

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom, Semi Dried Tomato And Gyeongwonjae Special Sauce

오페라 케이크, 과일, 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩75,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





시그니처 B

Signature B

니스풍의 대게살 샐러드

Crab Meat Nicois Salad

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter

광어구이와 더운 야채

Miso-Marinated Halibut & Hot Vegetable

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom, Semi Dried Tomato And Gyeongwonjae Special Sauce

오페라 케이크, 과일, 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩98,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





단품메뉴

A la Carte

토마호크 돈까스 Tomahawk pork cutlet	₩35,000
우렁 강된장 제육 쌈밥 Ssam-bap with Spicy Pork, Thickened Soybean Paste, and Whelks	₩54,000
효종갱 Hyojonggaeng (A traditional Korean hangover soup)	₩33,000
장어솥밥 Eel stone pot rice	₩35,000
완도 참전복 산야초금반 Wando Abalone and Bibimbap	₩25,000
백화반과 차돌 된장찌개 Baekhwaban & Beef Brisket Doenjang-jjigae	₩25,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





TraditionalAlcoholic Drinks

인천 Incheon		
삼양춘 탁주 Samyangchoon 강화섬 쌀과 우리 밀로 빚은 술	12.5%	35,000
서울 Seoul		
기글 Seoul		
서울의 밤 375 Seoul Night	25%	25,000
럼과 매실청을 블렌딩한 증류주로 부드럽고 깔끔함		
한주 Hanju	35%	37,000
⑨그러운 풀내음이 술 안으로 들어온 깔끔한 맛		,,,,,,
강원도 Gangwon		
설궁 Seolgung	23%	78,000
참나무의 은은한 맛과 향이 베어있는 술		
경기도 Gyeonggi		
문배주 MoonbaeJu	25% 375ml	33,000
조와 수수를 배합하고 적정 온도에서 발효하여 향긋함	40% 400ml	76,000
서설 Seosul	23%	41,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.

한국 토착효모 배양 알코올 발효를 통해 과실 향을 더함





Champagne&SparklingWine

이딜리쿰 까바 브륏 -Spain Idilicum Cava Brut		45,000
이딜리쿰 까바 세미 세코 -Spain Idilicum Cava Semi-Seco		45,000
본샹스 모스카토 -Spain Bon Chance Moscato		45,000
파트리지 모스카토 다스티 -Italy Patrizi Moscato d'Asti		67,000
모엣샹동 -France Moet & Chandon	375ml 750ml	150,000 250,000

W hite Wine

엘 토키 프레스티지 샤도네이 -Chile	40,000
El Toqui Prestige Chardonnay	
노스트로스 리제르바 샤도네이 -Chile Nostros Reserva Chardonnay	63,000
19 크라임스 하드 샤도네이 -Australia 19 Crimes Hard Chardonnay	65,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





Red Wine

엘 토키 프레스티지 까르미네르 -Chile El Toqui Prestige Carmenere	40,000
앙시앙땅 까베르네 쉬라 -France Anciens Temps Cabernet Syrah	44,000
19크라임스 레드 블렌드 -Australia 19 Crimes Red Blend	68,000
몬테스 알파 -Chile Montes Alpha Cabernet Sauvignon	99,000
반피 끼안티 클라시코 -Italy Banfi Chianti Classico	125,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.







Alcoholic Drinks

카스 Cass Beer		8,000
클라우드 Kloud Beer		9,000
생 막걸리 Makgeolli		11,000
백세주 Bekseju		20,000
안동소주 일품 Andong Soju Ilpum		21,000
화요 소주 Hwayo Soju	17% 25%	30,000 35,000

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10%의 세금이 포함된 실제 지불 금액입니다. 식재료는 계절적 요인이나 수급 사정에 따라 변동이 있을 수 있습니다.





원 산 지

Country of Origin

수산물

절단낙지(베트남산) 전복(국내산) 고등어(국내산) 절단꽃게(바레인산/튀니지산) 오징어(중국산) 솔방울오징어(중국산) 가리비 관자(일본산) 장어(이집트산) 황태(러시아산)

축산물

치킨가라아게(브라질산) 훈제오리(중국산)
베이컨(돼지고기:미국산) 치폴라타소세지(닭:국내산, 돼지고기:국내산)
육포(소고기:미국산/호주산/뉴질랜드산)
채끝(소고기:미국산) 갈비(소고기:미국산)
L.A갈비(소고기:미국산) 차돌박이(소고기:미국산)
우목심(소고기:미국산) 우둔살(소고기:호주산)
차돌양지(소고기:호주산) 돈목심(돼지고기:국내산)
잡뼈(소:국내산) 사골(소:국내산)

농산물

배추(국내산) 고추가루(국내산) 쌀(국내산) 두부(콩:미국산/캐나다산/중국산)



