



# Main Menu + Antipasti

안티파스티(세미뷔페)와 함께 즐기는 주말 특선 메뉴

## Chef Special

₩ 274,000

**Best** Lobster & Couple Rib Eye Steak (2 Persons) + Special Red Wine 1BTL  
+ Premium Water + Special Dessert

점보 꽃등심 스테이크 300g & 랍스터+스페셜 레드와인+프리미엄 워터+스페셜 디저트

## Signature

₩ 252,000

**Best** Surf & Turf (2 persons) + Special Red Wine 1BTL

안심과 바닷가재 스테이크 100g+ 스페셜 레드와인

## Premier

₩ 232,000

Couple Rib eye Steak (2 persons) + Special Red Wine 1BTL

점보 꽃등심 스테이크 400g+스페셜 레드와인

## Chateaubrian

₩ 191,500

Chateaubrian Steak (2 persons) + Special Red Wine 1BTL

샤또브리앙 스테이크 300g + 스페셜 레드와인

## Steak

**Best** Couple Rib eye Steak (2인) ..... ₩ 145,000

점보 꽃등심 스테이크 400g

Chateaubrian Steak (2인) ..... ₩ 110,000

샤또브리앙 스테이크 300g

**Best** Tenderloin & Lobster ..... ₩ 83,000

안심과 바닷가재 스테이크 100g

Striploin & Lobster ..... ₩ 78,000

채끝등심과 바닷가재 스테이크 100g

Grilled Tenderloin Steak ..... ₩ 66,000

안심 스테이크 150g

Grilled Flank Steak ..... ₩ 59,000

앞 치마살 스테이크 150g

Grilled Striploin Steak ..... ₩ 59,000

채끝등심 스테이크 150g

Salmon Steak With Crab Rose Pasta ..... ₩ 49,000

연어 스테이크와 파스타 150g

## Pasta

Lobster Rose Fettuccine ..... ₩ 48,000

랍스터 로제 페투치니

Di Mare Linguine ..... ₩ 45,000

토마토 해산물 링귀니

## Korean

Gal Bi Sal Gu I ..... ₩ 45,000

갈비살 구이 150g

Child (Antipasti Only) ..... ₩ 27,000

(만 4세부터 만 6세까지 적용)

## Beverage

### Red Wine

Geyser peak 2017, U.S.A (Cabernet Sauvignon) ..... ₩ 89,000

Alada, Pinot Noir, Chile ..... ₩ 79,000

House Wine ..... BTL ₩ 49,000 GLS ₩ 12,000

### Sparkling & White Wine

Bonne Chance Moscato Gold Edition, Spain ..... ₩ 55,000

Louis Max Sud Le Belle Vie, Chardonnay ..... ₩ 89,000

House Wine ..... BTL ₩ 49,000 GLS ₩ 12,000

### Beer

Heineken/Corona ..... ₩ 16,000

Cass/Budweiser ..... ₩ 11,000

Draft Beer (Kloud) ..... ₩ 10,000

### Soft Drink

Coke/Sprite ..... ₩ 6,000

\* 다양한 음료 메뉴는 별도로 준비되어 있습니다.

## Information



오크 레스토랑에서 사용하는 소고기는 STERLING SILVER PREMIUM MEAT로서 미국 농무성(USDA)의 엄격한 등급판정을 통해 선정된 우수한 육질의 소고기입니다.



원산지 | Country of Origin

**BEEF** Rib eye, Tenderloin, Strip / 갈비살 | 미국산  
Flank | 호주산

**SEAFOOD** Squid | 국내산

\* 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.  
FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies.

\* 메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.  
The price includes 10% service charge and 10% VAT.



# Main Menu + Antipasti

안티파스티(세미뷔페)와 함께 즐기는 주중 특선 메뉴

## Chef Special

₩ 266,000

**Best** Lobster & Couple Rib Eye Steak(2 Persons)+Special Red Wine 1BTL  
+Premium Water+Special Dessert

점보 꽃등심 스테이크 300g & 랍스터+스페셜 레드와인+프리미엄 워터+스페셜 디저트

## Signature

₩ 245,000

**Best** Surf & Turf(2 persons)+Special Red Wine 1BTL

안심과 바닷가재 스테이크 100g+ 스페셜 레드와인

## Premier

₩ 227,000

Couple Rib eye Steak(2 persons)+Special Red Wine 1BTL

점보 꽃등심 스테이크 400g+스페셜 레드와인

## Chateaubrian

₩ 186,500

Chateaubrian Steak(2 persons)+Special Red Wine 1BTL

샤또브리앙 스테이크 300g + 스페셜 레드와인

## Steak

**Best** Couple Rib eye Steak (2인) ..... ₩ 140,000

점보 꽃등심 스테이크 400g

Chateaubrian Steak (2인) ..... ₩ 98,000

샤또브리앙 스테이크 300g

**Best** Tenderloin & Lobster ..... ₩ 79,000

안심과 바닷가재 스테이크 100g

Striploin & Lobster ..... ₩ 74,000

채끝등심과 바닷가재 스테이크 100g

Grilled Tenderloin Steak ..... ₩ 63,000

안심 스테이크 150g

Grilled Flank Steak ..... ₩ 57,000

앞 치마살 스테이크 150g

Grilled Striploin Steak ..... ₩ 56,000

채끝등심 스테이크 150g

Salmon Steak With Crab Rose Pasta ..... ₩ 48,000

연어 스테이크와 파스타 150g

## Pasta

Lobster Rose Fettuccine ..... ₩ 45,000

랍스터 로제 페투치니

Di Mare Linguine ..... ₩ 42,000

토마토 해산물 링귀니

## Korean

Gal Bi Sal Gu I ..... ₩ 43,000

갈비살 구이 150g

Adult (Antipasti Only) ..... ₩ 37,000

Child (Antipasti Only) ..... ₩ 19,000

(만 4세부터 만 6세까지 적용)

## Beverage

### Red Wine

Geyser peak 2017,U.S.A (Cabernet Sauvignon) ..... ₩ 89,000

Alada, Pinot Noir, Chille ..... ₩ 79,000

House Wine ..... BTL ₩ 49,000 GLS ₩ 12,000

### Sparkling & White Wine

Bonne Chance Moscato Gold Edition, Spain ..... ₩ 55,000

Louis Max Sud Le Belle Vie ,Chardonnay ..... ₩ 89,000

House Wine ..... BTL ₩ 49,000 GLS ₩ 12,000

### Beer

Heineken/Corona ..... ₩ 16,000

Cass/Budweiser ..... ₩ 11,000

Draft Beer (Kloud) ..... ₩ 10,000

### Soft Drink

Coke/Sprite ..... ₩ 6,000

※ 다양한 음료 메뉴는 별도로 준비되어 있습니다.

## Information



오크 레스토랑에서 사용하는 소고기는 STERLING SILVER PREMIUM MEAT로서 미국 농무성(USDA)의 엄격한 등급판정을 통해 선정된 우수한 육질의 소고기입니다.



원산지 | Country of Origin

**BEEF** Rib eye, Tenderloin, Strip / 갈비살 | 미국산  
Flank | 호주산

**SEAFOOD** Squid | 국내산

※ 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.  
FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies.

※ 메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다  
The price includes 10% service charge and 10% VAT.