

house wine 1 glass (white or red)

맞이요리
석류식혜
жат웅심이

처음요리
어국수
새우강정

중심요리
건조숙성채끝등심

중심요리
술밥과 아욱토장국
또는 닭고기버섯 술밥 +20,000

맺음요리
돼지감자빙과
꽃감수정과
율란과자말이

옛기름에 맵쌀과 석류를 삭혀 맛을 우려낸 석류식혜
가평жат을 곱게 갈아 진하게 내린 жат즙에 밤과 찹쌀로 만든 жат웅심이

진하게 우려낸 멸치육수에 두 가지 어면을 곁들인 어국수
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

30일 숙성 후 건조숙성하여 천일염으로 구운 건조숙성채끝등심

당일로정한 수향미에 다시육수로 지은 술밥과 백합육수를 우려내어 보리된장과 아욱으로 맛을 낸 아욱토장국
진하게 우린 닭육수로 지은 닭고기와 버섯을 곁들인 닭고기버섯술밥

돼지감자를 오랜 시간 푹어 깊고 진한 향을 더한 돼지감자빙과
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 꽃감수정과
찐 밤을 부드럽게 으깨 속을 채워 구운 율란과자말이

백록코스는 샐러테씨어터, 롯데콘서트홀 공연관람을 위해 90분 이내에 여유롭게 식사하실 수 있도록 구성한 메뉴입니다.
(티켓소지 필수, 공연일 기준 전후 5일 유효)

식혜(쌀: 국내산), 오리불고기(오리고기: 국내산), 술밥(쌀: 국내산),
닭고기버섯술밥(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 120,000

	house wine 1 glass (white or red)
Amuse	<div>Pomegranate Sikhye <i>sikhye</i> (sweet rice punch), made with pomegranate and non-glutinous rice fermented in barley malt</div> <div>Pine Nut Dough pine nut dough filled with chestnut paste, served in thick pine nut extract</div>
Starts	<div>Fish Noodles noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock</div> <div>Deep Fried Prawn prawn coated with dried barley shrimp</div>
Mains	<div>Dry-aged Striploin striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with sun-dried sea salt</div>
Specials (Jin-ji)	<div>Rice & Soup daily milled rice & soup, cooked with curled mallow and bean paste in clam stock</div>
Add	<div>or Chicken Mushroom Rice +20,000 rice cooked in chicken stock, topped with chicken and mushrooms</div>
Desserts	<div>Jerusalem Artichoke Ice Cream ice cream made with roasted Jerusalem artichoke</div> <div>Dried Persimmon Sujeonggwa marbles composed of ground dried persimmon, served in sweet punch infused with cinnamon and raw sugar</div> <div>Chestnut Cake cake filled with softly mashed up chestnut</div>