

# BBQ of the Jeju

제주의 바베큐

17:00 ~ 21:00 | 2인 이상 주문 가능

한라산 현무암 흑돼지 BBQ (2인) ₩ 40,000

Hallasan mountain basalt barbecued black pork belly (2people)

한라산 현무암 흑돼지 BBQ (4인) ₩ 80,000

Hallasan mountain basalt barbecued black pork belly (4people)

오겹살, 소시지, 새송이, 단호박, 양파 제공

Barbecued black pork, Sausage, King mushroom, Sweet pumpkin, Onion

한라산 현무암 흑돼지 해물 BBQ (2인) ₩ 52,000

Hallasan mountain basalt barbecued black pork & seafood (2people)

한라산 현무암 흑돼지 해물 BBQ (4인) ₩ 104,000

Hallasan mountain basalt barbecued black pork & seafood (4people)

오겹살, 전복, 한치, 새우, 새송이, 단호박, 양파 제공

Barbecued black pork, Abalone, Dried cuttlefish, Shrimp, Oyster, King mushroom, Sweet pumpkin, Onion

오겹살 추가 (200g) ₩ 20,000

Basalt barbecued black pork

해물 추가 ₩ 20,000

Assorted seafood

공기밥 ₩ 1,000

Steam rice

오겹살(제주산), 소세지(국내산), 한치(국내산), 쌀(국내산), 김치(국내산)

상기 금액은 V.A.T 포함 금액입니다. (10% TAX included)

# Family Set Menu

## 패밀리 세트

### 패밀리 세트메뉴 A (4인)

₩ 94,000

Family Set Menu A (4People)

통갈치조림 + 고등어구이 + 식사  
Braised whole hairtail + Grilled Mackerel

### 패밀리 세트메뉴 B (4인)

₩ 94,000

Family Set Menu B (4People)

통갈치구이 + 고등어조림 + 식사  
Grilled whole hairtail + Braised Mackerel

### 스페셜 세트메뉴 (4~5인)

₩ 125,000

Special Set Menu (4~5 People)

통갈치조림(특대) + 고등어구이 + 식사  
Braised whole hairtail + Grilled Mackerel

갈치(제주산), 꽃게(중국산), 문어(수입산), 고등어(노르웨이산), 새우(베트남산),  
쌀(국내산), 김치(국내산)

상기 금액은 V.A.T포함 금액입니다. (10% TAX included)

# Lunch & Dinner

점심 & 저녁

한치 해물라면 ₩ 13,000

Cuttlefish seafood ramen

흑돼지 돈까스 정식 ₩ 13,000

Black pork cutlet

연어장 덮밥 ₩ 15,000

Marinated salmon a bowl of rice

한치 돌문어 비빔밥 ₩ 15,000

Cuttlefish octopus bibimbap

고등어 조림 2인 / ₩ 25,000

Braised mackerel

4인 / ₩ 45,000

간장밥도둑 정식 (황게, 딱새우, 연어, 전복) 2인 / ₩ 40,000

Soy sauce marinate seafood

4인 / ₩ 70,000

공기밥 ₩ 1,000

Steam rice

갈치(제주산), 돈까스(국내산), 고등어(노르웨이산), 돼지고기(국내산), 쌀(국내산), 김치(국내산),  
한치(국내산), 문어(수입산)

상기 금액은 V.A.T 포함 금액입니다. (10% TAX included)

# Signature Menu

시그니처 메뉴

---

<b>제주 통갈치 구이 (2~3인)</b> Grilled whole hairtail (2~3people)	₩ 70,000
<b>제주 통갈치 조림 (2~3인)</b> Braised whole hairtail (2~3people)	₩ 74,000
<b>함덕 삼합 볶음</b> Octopus fermented skate and steamed pork slices served with Kimchi	₩ 69,000
<b>함덕 삼합 전골 (랍스터, 돌문어, 흑돼지오겹살)</b> Hamdeok three delicacies stew	₩ 120,000

---

쌀(국내산), 돼지고기(국내산), 등갈비(미국산), 꽃게(중국산), 김치(국내산), 대왕오징어(칠레산),  
황게(국내산), 딱새우(국내산), 전복(국내산), 연어(노르웨이산), 랍스터(캐나다산)

상기 금액은 V.A.T 포함 금액입니다. (10% TAX included)

# Wine

와인

## Red Wine

산타마리아 로맨스 Sants Maria Romance	₩ 22,000
콘차 이 토로 리제르바도 까베르네 쇼비뇽 Concha y Toro, Reservado Cabernet Sauvignon	₩ 80,000

## White Wine

에 빔 블랑 Et Bim Blanc	₩ 55,000
에 빔 무엘루 Et Bim Moelleux	₩ 55,000
라피트 로칠드 사가 보르도 블랑 Lafite Rothschild Saga Bordeaux Blanc	₩ 90,000
루이 라투르 마콩 샬므르와 Louis Latour Macon Chameroy	₩ 110,000
바타시올로 모스카토 다스티 보스크 들라레이 Batasiolo, Moscato d'Asti 'Bosc dla Rei	₩ 125,000
스칼리올라 파르팔레 모스카토 다스티 Scagliola, Farfalle Moscato d'Asti	₩ 85,000
비비그라츠 까사마타 비앙코 Bibi Graetz, Casamatta Bianco	₩ 120,000
빌라 엠 골드 Villa M, Gold	₩ 100,000

## Sparkling Wine

판티니 그랑 퀴베 로제 스와로브스키 Fantini Gran Cuvee Rose Swarovski	₩ 120,000
산테로 958 러브 Santero 958 love	₩ 90,000
룩벨레어 골드 브뤼트 Luc Belaire Gold Brut	₩ 120,000
룩벨레어 로제 팬텀 Luc Belaire Rose Fantom	₩ 150,000

# Beverage

주류, 음료

## Beer

카스, 테라 CASS, Terra	₩ 6,000
생맥주 500CC Draft Beer 500cc	₩ 5,000

## Soju, Traditional Liquor

올레 Olleh	₩ 6,000
한라산 HanllaSan	₩ 6,000
참이슬 Chamisul	₩ 6,000
처음처럼 Cheo eum Cheo rum	₩ 6,000
청하 Cheongha	₩ 8,000
땅콩막걸리 Rice wine with peanut	₩ 6,000
한라봉막걸리 Rice wine with Hanrabong	₩ 6,000

## Soft Drink

콜라, 사이다 Coke, Cider	₩ 3,000
---------------------	---------

# Breakfast

정상가 : 성인 ₩ 20,000 / 소인 ₩ 11,000  
투숙객 할인 : 성인 ₩ 18,000원 / 소인 ₩ 11,000원

## Operation Time

조식(Breakfast) : am 7:00 ~ 10:00  
중 · 석식(Lunch & Dinner) : pm 12:00 ~ 22:00

## 원산지 표시

조식 뷔페		중 · 석식	
쌀	국내산	갈치	제주산
김치	국내산	고등어	노르웨이산
닭가슴살	국내산	흑오겹살	제주산
베이컨	외국산	쌀	국내산
소세지	국내산	김치	국내산
죽(쇠고기)	호주산	소세지	국내산
우불고기	호주산	돈까스(돼지고기)	제주산
돈불고기	제주산	꽃게	중국산
만두(돼지고기)	국내산	새우	베트남
햄(돼지고기)	국내산	한치	국내산
햄(소고기)	호주산	문어	수입산
쌀국수 - 우삼겹	미국산	등갈비	미주산
		성게	국내산
		돈갈비(갈비찜용)	제주산
		랍스터	캐나다