

[SIZZLING HOUSE MENU]

에피타이저 & 샐러드 / APPETIZERS & SALAD

구운 새우..... 33,000
SEARED SHRIMP (새우:에콰도르산)

트러플 감자 튀김..... 21,500
TRUFFLE POTATO CHIPS

엔포드 샐러드..... 21,000
ENFORD'S SALAD

부라타 치즈 샐러드..... 27,000
BURRATA CHEESE SALAD

아스파라거스 라끌렛 치즈..... 23,500
ASPARAGUS RACLETTE

토마토 & 시트러스 샐러드..... 21,500
TOMATO & CITRUS SALAD

파스타 / PASTA

조개 파스타 29,000
CLAM PASTA (가리비:국내산, 일본산 / 모시조개,바지락:국내산, 중국산)

볼로네제 파스타 29,000
BOLOGNESE PASTA (소고기:호주산, 닭고기:국내산)

화이트 라구 파스타 29,000
WHITE RAGU PASTA (소고기:미국산)

새우 파스타 29,000
SHRIMP PASTA (새우:에콰도르산)

트러플 파스타 41,000
TRUFFLE PASTA

해산물 / SEAFOOD

삼베채 굴 22,000(6EA) / 44,000(12EA)
OYSTER (원산지:국내산)

마켓피쉬(2~3인) 88,000
MARKET FISH WHOLE FOR 2~3 (도미:국내산, 일본산)

바닷가재 싯가
LOBSTER (원산지:캐나다산)

스테이크 / STEAK

스테이크는 최소 200G부터 100G단위로 주문 가능합니다.

한우 1++ BMS NO.9 안심추리..... 31,000 / 100G
TENDERLOIN CHURY (소고기:한우 국내산)
안심 부위 옆에 위치한 드문 부위로 안심의 부드러움과 진한 고기맛. 썩는 맛이 살아있음.

한우 1++ BMS NO.9 채끝 33,000 / 100G
SIRLOIN (소고기:한우 국내산)
소의 등심 끝자락 부위로, 적당한 지방과 근육이 어우러져 쫄깃하면서 풍부한 육향.

한우 1++ BMS NO.9 채끝추리..... 33,000 / 100G
SIRLOIN CHURY (소고기:한우 국내산)
채끝살 옆의 숨어있는 부위. 마블링이 뛰어나며 부드럽고 진한 고기 맛이 특징.

한우 1++ BMS NO.9 내등심..... 35,000 / 100G
RIBEYE (소고기:한우 국내산)
등심 중 안쪽에 위치한 부드러운 부위로, 지방과 육즙 균형이 좋고 고소한 맛이 남. 부드럽고 담백함.

한우 1++ BMS NO.9 안심 35,000 / 100G
TENDERLOIN (소고기:한우 국내산)
가장 부드러운 부위로 근육이 적고 지방이 적당하게 분포되어있어 입안에서 녹는 식감.

한우 1++ BMS NO.9 샤또브리앙..... 38,000 / 100G
CHATEAUBRIAND (소고기:한우 국내산)
안심 가운데에서도 극소량만 나오는 최고급 부위. 극강의 부드러움과 깊은 풍미.

램찜 99,000 / 500G
LAMB CHOP (양고기:호주산)
프랜치 랙에서 정갈하게 손질한 어린 양 갈비. 부드럽고 담백한 육질에 은은한 풍미.

야채 / VEGETABLES

감자 퓨레 그라탕..... 17,000
POTATO GRATIN

새송이 버섯 17,000
KING OYSTER MUSHROOM

줄기콩 17,000
GREEN BEANS (베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

에스카베체..... 17,000
ESCABECHE

디저트 / DESSERT

딸기 소르벳 9,900
STRAWBERRY SORBET

레몬 소르벳 9,900
LEMON SORBET

티라미수..... 12,000
TIRAMISU

초콜릿 풍당 & 바닐라 아이스크림 14,000
CHOCOLATE FONDANT & VANILLA ICE CREAM

쉐어링 런치 코스(2인) 154,000
SHARING LUNCH COURSE FOR 2

빵 & 버터
BREAD & BUTTER

엔포드 샐러드
ENFORD SALAD
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

한우 1++ BMS NO.9 내등심
RIBEYE 200G
(소고기:한우 국내산)

감자퓨레 그라탕
POTATO GRATIN
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

조개 파스타
CLAM PASTA
(가리비:국내산, 일본산 / 모시조개,바지락:국내산, 중국산)

시즌 디저트
SEASONAL DESSERT

쉐어링 피쉬 코스(2인) 224,000
SHARING FISH COURSE FOR 2

빵 & 버터
BREAD & BUTTER

엔포드 샐러드
ENFORD SALAD
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

구운 새우
SEARED SHRIMP
(새우:에콰도르산)

트러플 감자 튀김
TRUFFLE POTATO CHIPS

마켓 피쉬
MARKET FISH WHOLE FOR 2~3
(도미:국내산, 일본산)

감자퓨레 그라탕
POTATO GRATIN
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

줄기콩
GREEN BEANS

시즌 디저트
SEASONAL DESSERT

쉐어링 클래식 코스(2인) 220,000
SHARING CLASSIC COURSE FOR 2

빵 & 버터
BREAD & BUTTER

부라타 치즈 샐러드
BURRATA CHEESE

구운 새우
SEARED SHRIMP
(새우:에콰도르산)

아스파라거스 라끌렛
ASPARAGUS RACLETTE

한우 1++ NO.9 내등심 OR 한우 1++ NO.9 안심
RIBEYE 200G OR TENDERLOIN 200G
(소고기:한우 국내산)

감자퓨레 그라탕
POTATO GRATIN

조개 파스타
CLAM PASTA
(가리비:국내산, 일본산 / 모시조개,바지락:국내산, 중국산)

시즌 디저트
SEASONAL DESSERT

쉐어링 시그니처 코스(2인) 264,000
SHARING SIGNATURE COURSE FOR 2

빵 & 버터
BREAD & BUTTER

엔포드 샐러드
ENFORD SALAD
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

부라타 치즈 샐러드
BURRATA CHEESE

구운 새우
SEARED SHRIMP
(새우:에콰도르산)

소르베
SORBET

아스파라거스 라끌렛
ASPARAGUS RACLETTE

한우 1++ NO.9 내등심 OR 한우 1++ NO.9 안심
RIBEYE 300G OR TENDERLOIN 300G
(소고기:한우 국내산)

감자푸레 그라탕
POTATO GRATIN

줄기콩
GREEN BEANS
(베이컨:스페인, 아일랜드, 벨기에)

시즌널 디저트
SEASONAL DESSERT

WINE&CHAMPAGNE

GLASS WINE

BY THE GLASS

WHITE

루이스 펠리페 샤도네이 13,000
Luis Felipe Chardonnay, Chile

체사리 소아베 클라시코 15,000
Cesari Soave Classico, Italy

RED

루이스 펠리페 까베르네 쇼비뇽 13,000
Luis Felipe Cabernet Sauvignon, Chile

콜레모로, 프리쑈 몬테풀치아노 다부르쑈 Dop 16,000
Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy

CHAMPAGNE

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 임페리얼 브뤼 Nv 220,000
Moet&Chandon Brut Imperial Nv

뵈브 클리코 옐로우라벨 브뤼 Nv 280,000
Veuve Cliequot Yellow Label Brut Nv

CHAMPAGNE ROSÉ

BY THE BOTTLE

모엣 샹동 로제 브뤼 Nv 280,000
Moet&Chandon Brut Rose Nv

뵈브 클리코 로제 브뤼 Nv 320,000
Veuve Clicquot RosÉBrut Nv

OLD WORLD WHITE

BY THE BOTTLE

체사리 소아베 클라시코 Cesari Soave Classico, Italy	65,000
샤또 드 파랑쎄 블랑 Chateau De Parenchere, Blanc, France	70,000
도멘 장 콜레, 프리미어 크뤼 뵘땀 샤블리 Domaine Jean Collet, Chablis 1Er Cru Butteaux, France	190,000

OLD WORLD RED

BY THE BOTTLE

콜레모로, 프리쑈 몬테폴치아노 다부르쑈 Dop Colle Moro, Friso Montepulciano D' Abruzzo Dop, Italy	65,000
카스텔로 디 퀘르체토 Castello Di Querceto, Vernaccia Di San Gimignano, Italy	65,000
마레농, 그랑 마레농 루즈 Marrenon, Grand Marrenon Rouge, France	80,000
알바로 팔라시오스, 라 몬테사 Alvaro Palacios, La Montesa, Spain	100,000
부샤 뻬레 에 피스, 부르고뉴 피노 누아 Bouchard Pere&Fils, Bourgogne Pinot Noir, France	120,000
비에띠, 바르베라 다스티 Vietti, Barbera D' Asti, Italy	120,000
일포지오네, 브루넬로 디 몬탈치노 Il Poggione, Brunello Di Montalcino, Italy	240,000
알베르 비쇼, 알록스 꼬르동 프리미어 크뤼 끌로테 마르쇼드 Albert Bichot, Aloxe Corton 1Er Cru Clos Des Marechaudes, France	420,000

NEW WORLD WHITE

BY THE BOTTLE

루이스 펠리페 샤도네이 Luis Felipe Chardonnay, Chile	55,000
카모미, 나파 밸리 샤도네이 Ca' Momi, Napa Valley Chardonnay, Usa	80,000
오크 릿지, 올드 소울 샤도네이 Oak Ridge, Old Soul Chardonnay, Usa	85,000
킴 크로포드, 말보로 소비뇽 블랑 Kim Crawford, Marlborough Sauvignon Blanc, New Zealand	95,000
디코이, 샤도네이 Decoy, Chardonnay, Usa	120,000

NEW WORLD RED

BY THE BOTTLE

루이스 펠리페 까베르네 소비뇽 Luis Felipe Cabernet Sauvignon, Chile	55,000
우르메네타, 리제르바 카베르네 소비뇽 Urmeneta, Reserva Cabernet Sauvignon, Chile	60,000
오크 릿지, 올드 소울 진판델 Oak Ridge, Old Soul Zinfandel, Usa	90,000
킴 프로포드, 피노 누아 Kim Crawford, Pinot Noir, New Zealand	100,000
짐 베리, 랫지 힐 쉬라즈 Jim Barry, Lodge Hill Shiraz, Australia	110,000
덕혼, 캔버스백 카베르네 소비뇽 Duckhorn, Canvasback Cabernet Sauvignon, Usa	190,000
펜폴즈, 빈28 Penfolds, Bin 28, Australia	240,000
이스카이, 말벡 카베르네 프랑 Isca, Malbec & Cabernet Franc, New Zealand	290,000
덕혼, 골든아이 피노 누아 Duckhorn, Goldeneye Pinot Noir, Usa	330,000

BEER

BOTTLED BEER

국산 맥주(카스, 테라)
Domestic Beer(Cass, Terra)

8,000

DRINK

코카콜라
Coke

5,500

스프라이트
Sprite Cide

5,500

산펠레그리노
Sanpellegrino

6,600

COFFEE

HOT

ICE

아메리카노
Americano

7,000

7,500