SIGNIEL CLUB

Dinner

18:00PM ~ 22:00PM

Dinner A

왕우럭조개 향과 탕 Keen's Gaper Soup in Frog Melon

차조기두부소스 메로찜 Steamed Mero and Assorted Mushrooms with Tofu and Perilla Sauce

어향 일품 모렐 향고 Fried Shiitake Mushroom, Morel Stuffed with Shrimp with Yuxiang Sauce

> 마늘 간장소스 통전복 Steamed Whole Abalone with Garlic & Soy Sauce

> > 셔벳 Sherbet

안동 산마 한우 안심 Sautéed Korean Beef Tenderloin and Yam with Oyster Sauce

> 식사 Fried Rice or Noodles

계절 후식 Seasonal Dessert

290,000 (Per Person)

Dinner B

해황 해산물 호품 두부 Steamed Seafood and Vegetables in Tofu with Crab Roe Sauce

> 홍소 트러플 황금사 Braised Fish Fin with Oyster Sauce on Truffle

마늘 간장소스 모둠 조개 Steamed Assorted Clams with Garlic & Soy Sauce

안동 산마 한우 안심 Sautéed Korean Beef Tenderloin and Yam with Oyster Sauce

> 셔벳 Sherbet

비평당 돌도다리 튀김 Fried Stone Flounder with Crunch Powder

or

간장소스 분사 활 바닷가재 (변경 시 20,000 원 추가)
Steamed Live Lobster and Glass Noodle with Soy Sauce (Supplement of 20,000 KRW)

식사 Fried Rice or Noodles

계절 후식 Seasonal Dessert

340,000 (Per Person)

Dinner Special

불로장생탕 Bul Do Jang

홍소 황금사 향과 Steamed Fish Fin with Oyster Sauce in Frog Melon

X.O 통해삼 길품 전복 Steamed Whole Sea Cucumber with X.O Sauce, Braised Abalone with Golden Broth

마늘 간장소스 왕우럭조개 활바닷가재찜 Steamed Live Lobster, Keen's Gaper and Glass Noodle with Garlic & Soy Sauce

> 셔벳 Sherbet

흑후추 한우안심 스테이크 Sautéed Korean Beef Steak with Black Pepper Sauce

> 식사 Fried Rice or Noodles

계절 후식 Seasonal Dessert

500,000 (Per Person)

COUNTRY OF ORIGIN 원산지

쇠고기 국내산 한우

돼지고기 국내산

닭고기 국내산

오징어 태국산

가리비 일본산

건가리비 중국산

전복 국내산

스지 [쇠고기 호주산]

김치 [배추: 국내산, 고춧가루: 국내산]

두부 [외국산: 미국, 캐나다, 중국 등]

밥 [쌀: 국내산]

상탕육수 [닭고기 국내산, 닭발 국내산, 돼지고기 국내산, 돼지고기 하몽 스페인산]