

가마솥밥 코스

제주 토속젓갈을 곁들인 솔라니 가마솥밥

₩ 48,000

(쌀:국내산, 갈치:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

가시를 제거한 옥돔 한 마리가 들어있는 옥돔 가마솥밥 한 손가락에 제주의 토속젓갈을 곁들여 한 입 베어 물면 제주 바다의 참 맛을 느끼실 수 있습니다. *어울림 주: 녹고의 눈물, 죽령고

한입

오늘의 특선 냉채

솔라니 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

전복 게우 솥밥

₩ 42,000

(쌀:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

전복의 내장인 게우는 그것만 먹어도 전복 하나를 먹었다고 할 만큼 영양만점의 식재료입니다. 푸짐한 전복과 함께 담아낸 가마솥밥은 진한 전복의 풍미를 제대로 맛볼 수 있는 메뉴입니다.

*어울림 주: 고소리술, 매실원주

한입

오늘의 특선 냉채

전복 게우 솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive VAT

全价格已含税金

바릇 진미 코스

제주 물꾸럭 비빔밥

₩ 40,000

(쌀:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

제주의 싱싱한 돌문어를 삶아 그 물로 가마솥 문어밥을 지어 내고,
돌문어에는 특제 소스를 입혀 함께 비벼 드시기 좋은 메뉴입니다. *어울림 주: 맑은 바당, 이강주

한입

오늘의 특선 냉채

제주 물꾸럭 비빔밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

제주 주낙 갈치조림

₩ 65,000

(갈치:국내산, 콩:국내산, 쌀:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

제주 근해에서 주낙으로 낚은 은갈치를 넣은 호박, 표고 버섯, 무 등과 함께 조리낸
제주도 대표 음식입니다. *어울림주: 오메기 맑은술

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

탐라 상차림 코스

한방 간장 계장

₩ 59,000

(쌀:국내산, 꽃게:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

알이 짝 찬 암꽃게를 업선하여 돌미통 특제 간장에 재워 맛을 낸 메뉴입니다.

함께 제공되는 영양 가마솥밥과 성게 미역국은 계장의 맛을 극대화합니다. *어울림 주: 맑은 바당

다과상 (후식)
한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

제주 흑돼지 양념볶음

₩ 48,000

(쌀:국내산, 돼지고기:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

맛과 식감이 모두 좋은 항정살과 목살에 궁합이 좋은 고사리를 함께 볶아 내고,

제주 향토 음식인 담백하고 진한 접착떡국이 같이 제공되어 반주가 어울리는 메뉴입니다.

*어울림주: 고소리술, 문배술

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive VAT

全价格已含税金

어린이 코스

아홉 상차림

₩ 29,000

한 입

2가지 메인 요리 중 택 1

소갈비 양념구이 또는 고등어 구이

(소고기:미국산 또는 고등어:노르웨이산, 쌀:국내산, 김치(배추,고춧가루):국내산)

영양 가마솥밥과 소고기 미역국

(쌀:국내산, 소고기:미국산)

별미찬과 새우 두부전

(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 두부:수입산)

다과상 (후식)

탐라 상차림 코스

한방 간장 계장

₩ 59,000

(쌀:국내산, 꽃게:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

알이 짝 찬 암꽃게를 엄선하여 돌미통 특제 간장에 재워 맛을 낸 메뉴입니다.
함께 제공되는 영양 가마솥밥과 성게 미역국은 계장의 맛을 극대화합니다. *어울림 주: 맑은 바당

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

제주 흑돼지 숯불구이와 김치찌개

₩ 58,000

(돼지고기:국내산, 쌀:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

흑돼지의 3대 특수부위인 갈매기살, 가브리살, 항정살을 숯불에 구워 제공되는 메뉴입니다.
기름기가 적은 갈매기살부터 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있으며, 함께 제공되는 김치찌개와
영양부추무침, 묵은지 지짐은 숯불구이의 맛을 극대화합니다. *어울림 주: 맑은 바당

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

바릇 진미 코스

제주 주낙 갈치조림

(갈치:국내산, 콩:국내산, 쌀:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

₩ 65,000

제주 근해에서 주낙으로 낚은 은갈치를 넣은 호박, 표고 버섯, 무 등과 함께 조리낸 제주도 대표 음식입니다. *어울림주: 오메기 맑은술

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

매콤 도미머리 조림과 콩국

(도미:국내산 / 쌀:국내산 / 김치(배추,고추가루):국내산)

₩ 52,000

'어두일미'의 대표 생선인 도미 머리를 매콤한 양념에 조리 내어 감칠 맛이 뛰어난 조림과 버섯 중의 으뜸인 능이버섯으로 깊은 맛과 향을 낸 구수한 들깨탕의 궁합이 좋은 메뉴입니다.

*어울림 주: 고소리술, 매실원주

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive VAT

全价格已含税金

가마솥밥 코스

제주 토속젓갈을 곁들인 솔라니 가마솥밥

₩ 48,000

(쌀:국내산, 갈치:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

가시를 제거한 옥돔 한 마리가 들어있는 옥돔 가마솥밥 한 숟가락에 제주의 토속젓갈을 곁들여 한 입 베어 물면 제주 바다의 참 맛을 느끼실 수 있습니다. *어울림 주: 녹고의 눈물, 죽력고

한입

오늘의 특선 냉채

솔라니 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

한라산 표고버섯밥과 민물장어 매운탕

₩ 58,000

(쌀:국내산, 민물장어:국내산, 김치(배추,고추가루):국내산)

맛과 향이 좋은 표고를 넣은 가마솥밥과 양질의 단백질이 풍부한 민물장어로 얼큰하게 끓여낸 매운탕으로 원기를 회복해 드립니다.

*어울림주: 고소리술, 문배술

한입

오늘의 특선 냉채

한라산 표고버섯밥과 민물장어 매운탕

다과상 (후식)

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive VAT

全价格已含税金

2인 세트 코스

제주 흑돼지 숯불구이와 갈치조림

₩ 120,000

(돼지고기:국내산, 갈치:국내산, 쌀:국내산, 김치(배추, 고추가루):국내산)

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

한방 간장 계장

₩ 110,000

(쌀:국내산, 꽃게:국내산, 김치(배추, 고추가루):국내산)

한입

오늘의 특선 냉채

영양 가마솥밥과 성게 미역국

다과상 (후식)

모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive VAT

全价格已含税金

어린이 코스

아홉 상차림

₩ 29,000

한 입

2가지 메인 요리 중 택 1

소갈비 양념구이 또는 고등어 구이

(소고기:미국산 또는 고등어:노르웨이산, 쌀:국내산, 김치(배추,고춧가루):국내산)

영양 가마솥밥과 소고기 미역국

(쌀:국내산, 소고기:미국산)

별미찬과 새우 두부전

(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 두부:수입산)

다과상 (후식)