

# 精誠 맛의 '정성'을 더하다

★★★

계절 차림 반상(한우 버섯 불고기) 30.

한우 버섯 불고기, 모듬쌈, 솔밥, 우렁된장찌개  
\*계절 샐러드와 「무알콜 하이볼」이 제공됩니다.  
소고기[국내산 한우]

우슬초 한우 곰탕 26.

한우 사골을 가마솥에서 48시간 진하게 우려낸  
가을철 보양식 차림 반상  
사골, 잡뼈, 양지, 사태[국내산 한우]

소고기 해장국 & 솔밥 26.

사골로 우려낸 육수에 얼갈이와 시래기를 넣은  
얼큰 해장국 반상  
깐양[호주산], 사골,잡뼈,양지[국내산 한우]

삼색 한우 스테이크 솔밥 28.

큐브 스테이크, 지단, 쪽파, 통깨, 우렁 된장찌개 반상  
안심,설도[국내산한우]



시그니처 짬뽕 27.

통 오징어, 표고 버섯, 죽순, 신선한 계절 야채  
오징어[중국산,원양산]

★★

비프 커리 오믈렛라이스 26.

큐브 스테이크, 레드 커리 소스  
\*계절 샐러드가 함께 제공됩니다.  
소고기[국내산 한우]

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.

한우 안심 180g, 구운 야채, 통마늘 구이  
발사믹 소스로 졸인 표고버섯과 감자  
안심[국내산한우]

클럽 뉴욕 브런치 30.

프렌치 토스트, 아보카도 샐러드, 스크램블에그  
바나나 크림브릴레, 그릴 소세지  
\*커피가 제공됩니다.  
소세지(닭,돈육)[국내산] 베이컨[외국산]  
새우[베트남산], 오징어[중국산]

더블치즈 머쉬룸 불고기 버거 28.

소고기, 치즈, 양송이 버섯, 홈메이드 번  
\*감자튀김과 콜라가 제공됩니다.  
소고기[국내산한우]

통오징어 토마토 파스타 26.

통오징어, 토마토 소스, 스파게티  
\*계절 샐러드가 제공됩니다.  
오징어[중국산,원양산]

씨푸드 빠네 파스타 26.

다양한 해산물, 크림소스, 스파게티, 먹물 빠네 빵  
\*계절 샐러드가 제공됩니다.  
그린홍합[뉴질랜드산],쭈꾸미,새우[베트남산]  
대합[국내산]

콰트로 포르마지오 피자 40.

4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

MAGNOLIA

# 味覺 오감만족(4人)

★★

한우 수육전골 & 자연송이 전가복 (제철 프로모션 메뉴) 200.  
데일리 에피타이저와 솔밥 반상이 제공됩니다.  
소고기[국내산 한우], 전복[국내산], 새우, 갑오징어[베트남산]

★★

제주 흑돼지 오겹살 통문어 두루치기 & 가리비 관자 샐러드 180.  
데일리 에피타이저와 우렁 된장찌개, 솔밥 반상이 함께 제공됩니다.  
돈육, 통문어[국내산], 가리비관자[중국산]

한우 생 갈비구이 차림 반상 160.  
데일리 에피타이저와 우렁 된장찌개, 솔밥 반상이 함께 제공됩니다.  
소고기[국내산한우]

★★ 09.05.~10.05. 기간 한정판매

대하구이 & 해물라면 160.  
데일리 에피타이저와 대하머리 버터구이가 함께 제공됩니다.  
대하, 바지락, 전복[국내산], 새우[베트남산], 꽃게[바레인]

제주 흑돼지 오겹살 목은지 김치전골 & 활전복 버터구이 140.  
데일리 에피타이저와 솔밥 반상이 제공됩니다.  
돈육,전복[국내산]

※ 쌀, 찹쌀, 김치(배추,고춧가루),새우젓은 국내산을 사용합니다.

※ 오징어젓갈, 낙지젓갈은 중국산을 사용합니다.

※ 판두부는 대두 외국산을 사용합니다.

※ 특정 음식에 알러지 또는 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

※ 식재료 수급에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다.

# MAGNOLIA