

精誠 맛의 '정성'을 더하다

우슬초 한우 곶탕 26.
한우 사골을 가마솥에서 48시간 진하게 우려낸
가을철 보양식 차림 반상
사골, 잡뼈, 양지, 사태[국내산 한우]

 시그니처 짬뽕 27.
통 오징어, 표고 버섯, 죽순, 신선한 계절 야채
오징어[중국산, 원양산]

삼색 한우 스테이크 솔밥 28.
큐브 스테이크, 지단, 쪽파, 통깨, 우렁된장찌개 반상
안심, 설도[국내산한우]

포트와인 소스를 곁들인 안심스테이크 55.
한우 안심 180g, 구운 야채, 통마늘 구이
발사믹 소스로 졸인 표고버섯과 감자
안심[국내산한우]

콰트로 포르마지오 피자 40.
4가지 치즈 토핑, 홈메이드 페이스츄리 도우

味覺 오감만족(4人)

MAGNOLIA

★★
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]

★★
병어조림 & 한우 찹스테이크 샐러드 180.
데일리 에피타이저와 솔밥 반상이 제공됩니다.
병어[국내산], 소고기[국내산 한우]

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

美食 미식

(만찬 코스 요리)

Yellow pumpkin soup & Garlic butter bread
옐로우 펌킨 크림 스프 & 갈릭 버터 브레드

Fried oyster ceviche
굴튀김 세비체

Cod steak with beurre blanc sauce
쇠르블랑 소스를 곁들인 구운 대구

Sous vide chicken breast risotto
수비드 닭가슴살 리조또

Raspberry sherbet
라즈베리 셔벳

MAGNOLIA

Grilled beef tenderloin steak with rosemary Pot wine sauce
mashed potato and seasonal vegetables
or Grilled LA ribs with Bean paste stew
로즈메리 향의 포트와인 소스를 곁들인 안심 스테이크
or LA갈비구이와 된장찌개 반상(택1)

Holiday dessert
홀리데이 디저트

Coffee or Tea
커피 or 차

120.

- 굴[국내산], 닭[국내산], 소고기[국내산 한우, 미국산], 두부[대두 외국산]
- 김치, 쌀, 고춧가루, 새우젓은 국내산을 사용하고 있습니다.
- 오징어, 낙지 젓갈은 중국산을 사용하고 있습니다.
- 특정 음식에 알러지 또는 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.
- 2인 이상 사전 예약 주문 시 가능합니다. 식재료 수급에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다.
- 금액 단위 - 천원