





## 시그니처 프리미엄

SIGNATURE PREMIUM

₩ 220,000

---

4가지의 아뮤즈 부쉬

4 kinds of Amuse-Bouche

게살 · 아보카도 · 캐비어

Crab Meat, Avocado, Caviar

해조류 대하 스프

Seaweed Prawn Soup

수비드 랍스터 · 애호박 롤라드 · 된장 비스큐 소스

Sous-vide Lobster, Squash Roulade, Doenjang Bisque Sauce

향정살 튀김 · 고추장 소스

Fried Pork Neck, Gochujang Sauce

구운 문어 · 로메스코 소스

Seared Octopus, Romesco Sauce

경원재 시그니처 소스를 곁들인 한우 안심 스테이크

Hanwoo Tenderloin Steak with Gyeongwonjae Signature Sauce

or

레몬 크림 소스와 허브를 곁들인 메로 구이

Grilled Black Cod with Lemon Cream Sauce and Herbs

디저트

Dessert

---

DINING  
SONG

시그니처 A

SIGNATURE A

₩ 108,000

---

니스퐁의 대게살 샐러드

Crab Meat Nicois Salad

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter

미소에 재운 광어 구이와 레몬 크림소스

Miso Marinated Halibut with Lemon Cream Sauce

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom, Semi Dried Tomato  
And Gyeongwonjae Special Sauce

오페라 케이크 · 과일 · 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan

커피 또는 차

Coffee or Tea

---

DINING  
SONG

시그니처 B

SIGNATURE B

₩ 88,000

---

수제 바질 페스토 소스의 부라타 치즈 샐러드

Burrata Cheese, San Daniel ham, Rucola & Color Cherry Tomato  
With Balsamic, Home-Made Basil Pesto

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom,  
Semi Dried Tomato And Gyeongwonjae Special Sauce

오페라 케이크 · 과일 · 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan

커피 또는 차

Coffee or Tea

---

DINING  
SONG



헤리티지 A

HERITAGE A

₩ 138,000

---

2가지의 아뮤즈 부쉬

2 Kinds of Amuse-bouche

해물 냉채

Seafood salad

장어, 시소 튀김

Eel and Shiso Leaf Tempura

계절 생선회

Seasonal Fish Sashimi

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle

미소에 재운 광어 구이와 레몬 크림소스

Miso Marinated Halibut with Lemon Cream Sauce

경원재 시그니처 소스를 곁들인 안심 스테이크

Premium U.S. Tenderloin Steak with Gyeongwonjae Signature Sauce

백화반 또는 효종갱

BaekhwaBan or HyojongGyeong

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 꽃감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments

---

DINING  
SONG

헤리티지 B

HERITAGE B

₩ 125,000

---

2가지의 아뮤즈 부쉬

2 Kinds of Amuse-bouche

해물 냉채

Seafood salad

장어, 시소 튀김

Eel and Shiso Leaf Tempura

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle

주방장 스페셜 스프

Chef's Special Soup

갈비 구이와 참송이 · 아스파라거스

Grilled Galbi and Korean Pine Mushrooms, Asparagus

백화반 또는 효종갱

Baekhwa Ban or HyojongGyeong

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 곶감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments

---

DINING  
SONG















## 화이트 & 로제 와인

### WHITE & ROSE WINE

---

#### ITALY

비고르 화이트 Vigor white

₩ 80,000

파세리나 100%

또스띠 플라스코 모스까또 다스띠 Tosti Torlasco Moscato D'asti

₩ 110,000

산지오베제 100%

#### USA

포시즌스, 샤도네이 Four Seasons, Chardonnay

₩ 80,000

샤도네이 100%

#### SPAIN

오시앙, 오시앙 OSSIAN, OSSIAN

₩ 280,000

베르데호 100%

#### ROSE (ITALY)

플리아팝, 트리리아 Puglia Pop, Triglia

₩ 150,000

네그로 아마로 100%

---





