



DINING SONG

시그니처 프리미엄

SIGNATURE PREMIUM | シグネチャー プレミアム コース

₩ 220,000

4가지의 아뮤즈 부쉬

4 kinds of Amuse-Bouche | アミューズ4種

게살 · 아보카도 · 케비어

Crab Meat, Avocado, Caviar | カニ肉、アボカド、キャビア

해조류 대하 스프

Seaweed Prawn Soup | 海藻と大エビのスープ

수비드 랍스터 · 애호박 롤라드 · 된장 비스큐 소스

Sous-vide Lobster, Squash Roulade, Doenjang Bisque Sauce | 低温調理ロブスター、ズッキーニのロール、味噌ビスクソース

항정살 튀김 · 고추장 소스

Fried Pork Neck, Gochujang Sauce | 豚トロのフリット、コチュジャンソース、きゅうりのピクルス添え

구운 문어 · 로메스코 소스

Seared Octopus, Romesco Sauce | 焼きタコ、ロメスコソース、焼きレモン

경원재 시그니처 소스를 곁들인 한우 안심 스테이크

Hanwoo Tenderloin Steak with Gyeongwonjae Signature Sauce | 最高級韓牛フィレ、特製ソース

or

레몬 크림 소스와 허브를 곁들인 메로 구이

Grilled Black Cod with Lemon Cream Sauce and Herbs | 銀ムツのグリル、グリーンオイル レモンクリームソース

디저트

Dessert | 季節のフルーツ

DINING
SONG

시그니처 A

SIGNATURE A | シグネチャー A コース

₩ 108,000

니스풍의 대게살 샐러드

Crab Meat Nicois Salad | ニース風ズワイガニサラダ

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter | 本日の特選スープパンとバター添え

미소에 재운 광어 구이와 레몬 크림소스

Miso Marinated Halibut with Lemon Cream Sauce | ヒラメのグリル レモンクリームソース添え

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom, Semi Dried Tomato

And Gyeongwonjae Special Sauce

特製ソースのフィレステーキ

오페라 케이크 · 과일 · 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan | オペラケーキ / フルーツ / ペカンナッツ

커피 또는 차

Coffee or Tea | コーヒー またはお茶

DINING
SONG

시그니처 B

SIGNATURE B | シグネチャー B コース

₩ 88,000

수제 바질 페스토 소스의 부라타 치즈 샐러드

Burrata Cheese, San Daniel ham, Rucola & Color Cherry Tomato

With Balsamic, Home-Made Basil Pesto

手作りバジルペストとブッラータチーズサラダ

오늘의 특선 스프와 빵과 버터

Daily Special Soup & Bread, Butter | 本日の特選スープパンとバター添え

경원재 특제 소스를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin, Asparagus, Mashed Potato, Button Mushroom,

Semi Dried Tomato And Gyeongwonjae Special Sauce

特製ソースのフィレステーキ

오페라 케이크 · 과일 · 피칸

Opera Cake, Fruit, Candied Pecan | オペラケーキ / フルーツ / ペカンナッツ

커피 또는 차

Coffee or Tea | コーヒー または お茶

DINING
SONG

헤리티지 A

HERITAGE A | ヘリテージ A コース

₩ 138,000

2가지의 아뮤즈 부쉬

2 Kinds of Amuse-bouche | アミューズ2種

해물 냉채

Seafood salad | 海鮮冷菜

장어, 시소 튀김

Eel and Shiso Leaf Tempura | うなぎと紫蘇の天ぷら

계절 생선회

Seasonal Fish Sashimi | 季節の刺身

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle | 生トリュフ添えユッケ

미소에 재운 광어 구이와 레몬 크림소스

Miso Marinated Halibut with Lemon Cream Sauce | ヒラメのグリル レモンクリームソース添え

경원재 시그니처 소스를 곁들인 안심 스테이크

Premium U.S. Tenderloin Steak with Gyeongwonjae Signature Sauce | 特製ソースのフィレステーキ

백화반 또는 효종갱

BaekhwaBan or HyojongGyeong | 百花ビビンバまたは孝宗羹(韓国伝統スープ)

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 곶감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

季節のフルーツ 手作りクリームチーズと尙州干し柿のマリアージュ

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments | 伝統茶と韓国伝統菓子

DINING
SONG

헤리티지 B

HERITAGE B | ヘリテージ B コース

₩ 125,000

2가지의 아뮤즈 부쉬

2 Kinds of Amuse-bouche | アミューズ2種

해물 냉채

Seafood salad | 海鮮冷菜

장어, 시소 튀김

Eel and Shiso Leaf Tempura | うなぎと紫蘇の天ぷら

생 트러플을 곁들인 육회

Beef Tartare with Truffle | 生トリュフ添えユッケ

주방장 스페셜 스프

Chef's Special Soup | スペシャル・スープ

갈비 구이와 참송이 · 아스파라거스

Grilled Galbi and Korean Pine Mushrooms, Asparagus | カルビ焼きと松茸焼き、アスパラガス

백화반 또는 효종갱

Baekhwa Ban or HyojongGyeong | 百花ビビンバまたは孝宗羹(韓国伝統スープ)

계절 과일과 수제 크림치즈와 상주 곱감의 마리아주

Seasonal Fruits with Hand Made Cream Cheese and Dried Persimmon

季節のフルーツ手作りクリームチーズと尚州干し柿のマリアージュ

전통차와 전통 다과

Traditional Tea & Traditional refreshments | 伝統茶と韓国伝統菓子

DINING
SONG

비건 메뉴

VEGAN | ヴィーガン

₩ 70,000

2가지의 아뮤즈 부쉬

2 Kinds of Amuse-bouche | アミューズ2種

두부전

Tofu pancake | 豆腐チヂミ

야채튀김

Fried vegetables | 野菜の天ぷら

비건 스테이크

vegan steak | ヴィーガンステーキ

백화반

Baekhwaban | 白化班

계절과일 & 크림치즈 곱감

Seasonal fruit and cream cheese | 季節のフルーツ & クリームチーズ 干し柿

DINING
SONG

레드 와인

RED WINE | 赤ワイン

ITALY 이탈리아

비고르 ₩ 80,000

Vigor | 비고르

산지오베제 75%, 메를로 25% | 산지오베제 75%, 메를로 25%

로르나노 끼안띠 클라시코 ₩ 150,000

Lornano Chianti Classico | 로르나노 키안티·클라시코

산지오베제 100% | 산지오베제 100%

플리아팝, 피코 ₩ 150,000

Puglia Pop, Fico | 푸리아 팝피코

수수마니엘로 100% | 스스마니엘로 100%

플리아팝, 루미나리아 ₩ 250,000

Puglia Pop, Luminaria | 푸리아 팝루미나리아

프리미티보 100% | 프리미티보 100%

피오 체사레, 바롤로 ₩ 450,000

Pio Cesare, Barolo | 피오·체사레 바롤로

바롤로 100% | 네비오로 100%

USA 미국

포시즌스, 까베르네 소비뇽 ₩ 80,000

Four Seasons, Cabernet Sauvignon | 포시즌즈 카벨네·ソーヴィニヨン

까베르네 소비뇽 100% | 카벨네·ソーヴィニヨン 100%

매티스, 그리나쉬 ₩ 300,000

Mathis, Grenache | 매티스 그르나슈

그리나쉬 82%, 쉬라 10%, 캄빠뉴 8% | 그르나슈 82%, 시라 10%, 카리냥 8%

FRANCE 프랑스

앙드레 구아쇼 부르고뉴 피노누아 ₩ 170,000

André Goichot Bourgogne Pinot Noir | 앙드레·고와쇼 부르고뉴 피노·노وار

피노누아 100% | 피노·노وار 100%

화이트 & 로제 와인

WHITE & ROSE WINE | 白とローズワイン

ITALY 이탈리아

비고르 화이트 ₩ 80,000
Vigor white | 비고ール·호ワイト
파세리나 100% | 파세리나 100%

또스티 톨라스코 모스까또 다스티 ₩ 110,000
Tosti Torlasco Moscato D'asti | 토스티·톨라스코 모스카토·다스티
산지오베제 100% | 산지오베제 100%

USA 미국

포시즌스, 샤도네이 ₩ 80,000
Four Seasons, Chardonnay | 포어시즌즈 샤ルドネ
샤도네이 100% | 샤ルドネ 100%

SPAIN 스페인

오시앙, 오시앙 ₩ 280,000
OSSIAN, OSSIAN | 오시앙
베르데호 100% | 베르데호 100%

ROSE (ITALY) 로제 (이탈리아)

플리아팝, 트리리아 ₩ 150,000
Puglia Pop, Triglia | 푸리아 팝트리아
네그로 아마로 100% | 네그로아마로 100%

전통주

TRADITIONAL ALCHOLIC DRINKS | 江華島の米と韓国産小麦で造られたお酒

인천 Incheon 仁川

삼양춘 탁주 Samyangchoon |サムヤンチュンマッコ리 12.5% ₩ 35,000

강화섬 쌀과 우리 밀로 빚은 술
江華島の米と韓国産小麦で造られたお酒

서울 Seoul ソウル

서울의 밤 Seoul Night | ソウルの夜 25% ₩ 25,000

럼과 매실청을 블렌딩한 증류주로 부드럽고 깔끔함
米と梅シロップをブレンドした蒸留酒で

한주 Hanju | 한जू 35% ₩ 37,000

싱그러운 풀내음이 술 안으로 들어온 깔끔한 맛
爽やかな草の香りが感じられるすっきりした味

강원 Gangwon 江原

설궁 Seolgyung | ソルグン 25% ₩ 78,000

참나무의 은은한 맛과 향이 베어있는 술
オークのほのかな風味と香りが染み込んだお酒

경기 Gyeonggi 京畿

문배주 Moonbaeju | ムン베जू 25% 375ml ₩ 33,000

조와 수수를 배합하고 적정 온도에서 발효하여 향긋함
粟と高粱を使用し、適温で発酵させたお酒 40% 400ml ₩ 76,000

서설 Seosul | ソソル 23% ₩ 41,000

한국 토착효모 배양 알코올 발효를 통해 과실 향을 더함
韓国在来酵母の培養によるアルコール発酵を通じて、果実の香りを引き立てました

