



SOBOK SOBOK

• 소복소복 •

모든 가격에는 부가가치세와 5% 서비스 요금이 적용됩니다 . 이 사진은 설명을 위한 것입니다

All prices are subject to applicable VAT and 5% service charge. Products shown are for illustration purposes only

고급 선택

PREMIUM SELECTION (2-3인용 | Good For 2-3 Pax)

김치찌개 | 된장찌개 | 순두부찌개

CHOICE OF: KIMCHI SOUP | SOYBEAN SOUP | SPICY TOFU SOUP

대지의 선물

FROM THE LAND - 2,380



와규 새우살 A5, 일본
RIB CAP WAGYU, A5,
BUSHU, JAPAN

셰프 추천 와규
CHEF'S CHOICE
OF WAGYU

와규 꽃등심 A5, 일본
RIBEYE WAGYU, A5,
BUSHU, JAPAN

소양념 갈비
MARINATED
BEEF SHORT RIBS

차돌박이
SLICED BEEF
BRISKET



바다의 선물

FROM THE SEA - 1,650

전복
ABALONE

타이거 새우
TIGER PRAWN

그린 홍합
GREEN MUSSEL

민물장어
RIVER EEL FISH

문어
OCTOPUS

세트 메뉴

KOREAN SET MENU





KOLICIOUS

2 PAX | 1,690

4 PAX | 2,690

◆ 대패삼겹살
SLICED PORK BELLY

◆ 차돌박이
SLICED BEEF BRISKET

◆ L.A 양념 갈비
MARINATED L.A BEEF RIBS

◆ 닭갈비
SPICY SEASONED CHICKEN

◆ 부채살
TOP BLADE

김치찌개 | 된장찌개 | 순두부찌개
CHOICE OF: KIMCHI SOUP | SOYBEAN SOUP | SPICY TOFU SOUP

소고기

BEEF

일본 와규

JAPANESE WAGYU

안심 - A5, 200G
TENDERLOIN
2,500

채끝등심 - A5, 200G
STRIPLOIN
2,280

KAMICHIKU

“Kamichiku 와규는 일본 가고시마 현에 위치한 Kamichiku 농장에서 특별히 사육된 와규 소고기를 의미합니다. Kamichiku는 지속 가능한 농법과 고품질 사츠마규 와규로 잘 알려져 있으며, 프리미엄 브랜드인 “사츠마규 4% 미라클”도 포함되어 있습니다. 가고시마는 일본 내 주요 와규 생산지 중 하나이며, Kamichiku는 지역에서 조달한 사료와 지속 가능한 농업에 집중하여 뛰어난 품질의 소고기를 제공합니다.”

“Kamichiku Wagyu refers to Wagyu beef specifically raised by Kamichiku Farm in Kagoshima Prefecture, Japan. Kamichiku is known for its sustainable farming practices and high-quality Satsuma Gyu Wagyu, including the premium "Satsuma Gyu 4% Miracle" brand. Kagoshima is a major Wagyu production area in Japan, and Kamichiku's focus on locally sourced feed and sustainable agriculture contributes to the quality of their beef.”



꽃등심 - A5, 200G

RIBEYE

1,680



소고기

BEEF

꽃등심 - A5, 200G

RIBEYE

1,780



일본 와규

JAPANESE WAGYU

BUSHU

“Bushu 와규는 Bushu규 또는 "사무라이 비프" 라고도 불리며, 일본 사이타마 현에서 생산되는 프리미엄 일본 와규입니다. 이 와규는 하세가와 가문이 소유한 하세가와 농장에서 사육됩니다. 소들은 특별한 사료를 먹으며 자라며, 그 부드러움, 풍부한 맛, 그리고 높은 마블링(근내 지방도)으로 유명합니다.”

“Bushu Wagyu, also known as Bushu-Gyu or "Samurai Beef", is a premium Japanese Wagyu beef from Saitama Prefecture, Japan. It is raised by the Hasegawa family at their family-owned farm, Hasegawa Farms. The cattle are raised on a special diet and are known for their tenderness, rich flavor, and high marbling.”

새우살 - A5, 200G
RIB CAP
1,880



와규 꽃등심 - 300G | 2,670

WAGYU RIBEYE

새우살, A5, BUSHU | 꽃등심, A5, BUSHU | 꽃등심, A5, KAMICHIKU

RIB CAP, A5, BUSHU | RIBEYE, A5, BUSHU | RIBEYE, A5, KAMICHIKU



시식 플래터

TASTING PLATTER

소고기

BEEF

백양구이 - 200G

MOUNTAIN CHAIN TRIPE
WITH WHITE TRUFFLE OIL

540

특양구이 - 200G

MARINATED MOUNTAIN
CHAIN TRIPE

520

대창구이 - 200G

INTESTINE

550





L.A양념 갈비 - 300G
MARINATED L.A BEEF RIBS
720

소양념 갈비 - 300G
MARINATED BEEF SHORT RIBS
760

베트남산 우설 - 200G
BEEF TONGUE, VIET NAM
540

돼지고기

PORK

돼지 양념 갈비 - 250G
MARINATED PORK SPARERIBS
480

항정살 - 200G
PORK JOWL
480



삼겹살 - 200G
PORK BELLY
480

이베리코 세크레토 삼겹살 - 200G
IBERICO SECRETO PANCET
720



타이거 새우 - 200G
TIGER PRAWN
430

얇게 썬 오징어 - 200G
SQUID SLICES
450

그린 홍합, 8개
GREEN MUSSEL, 8 PIECES
410

전복, 6개
ABALONE, 6 PIECES
880

해산물
SEAFOOD

수프 | 국 SOUP

김치찌개

SPICY KIMCHI SOUP

260

순두부찌개

SPICY TOFU SOUP

260

된장찌개

SOYBEAN SOUP

260

미역국 - 260 | 420

SEAWEED SOUP

소고기 | 전복 - BEEF | ABALONE



갈비탕

GALBI SOUP

560

소 꼬리곰탕

BEEF OXTAIL SOUP

520

육개장

KOREAN SPICY BEEF SOUP

380



우거지 갈비탕

BEEF SHORT RIB AND CABBAGE SOUP

750 | 1,380

만두국

MANDU SOUP

280

복어국

DRIED POLLACK SOUP

240

삼계탕 - 980 | 2,280

CHICKEN GINSENG SOUP

전통 | 해산물 (문어, 전복, 홍합)

TRADITIONAL | SEAFOOD (OCTOPUS, ABALONE, GREEN MUSSEL)



한국식 볶음 - 320 | 320 | 300

KOREAN STIR-FRIED

소불고기 | 오징어볶음 | 제육볶음

BEEF | SQUID | PORK

계란찜

KOREAN STYLE

STEAMED EGGS

150

고등어구이

SABA FISH

260

뜨거운 음식

MAIN

팬케이크 - 220 | 320

PANCAKE

김치전 | 해물파전 - KIMCHI | SEAFOOD

& SPRING ONION



비빔밥 - 250 | 300

BIBIMBAP

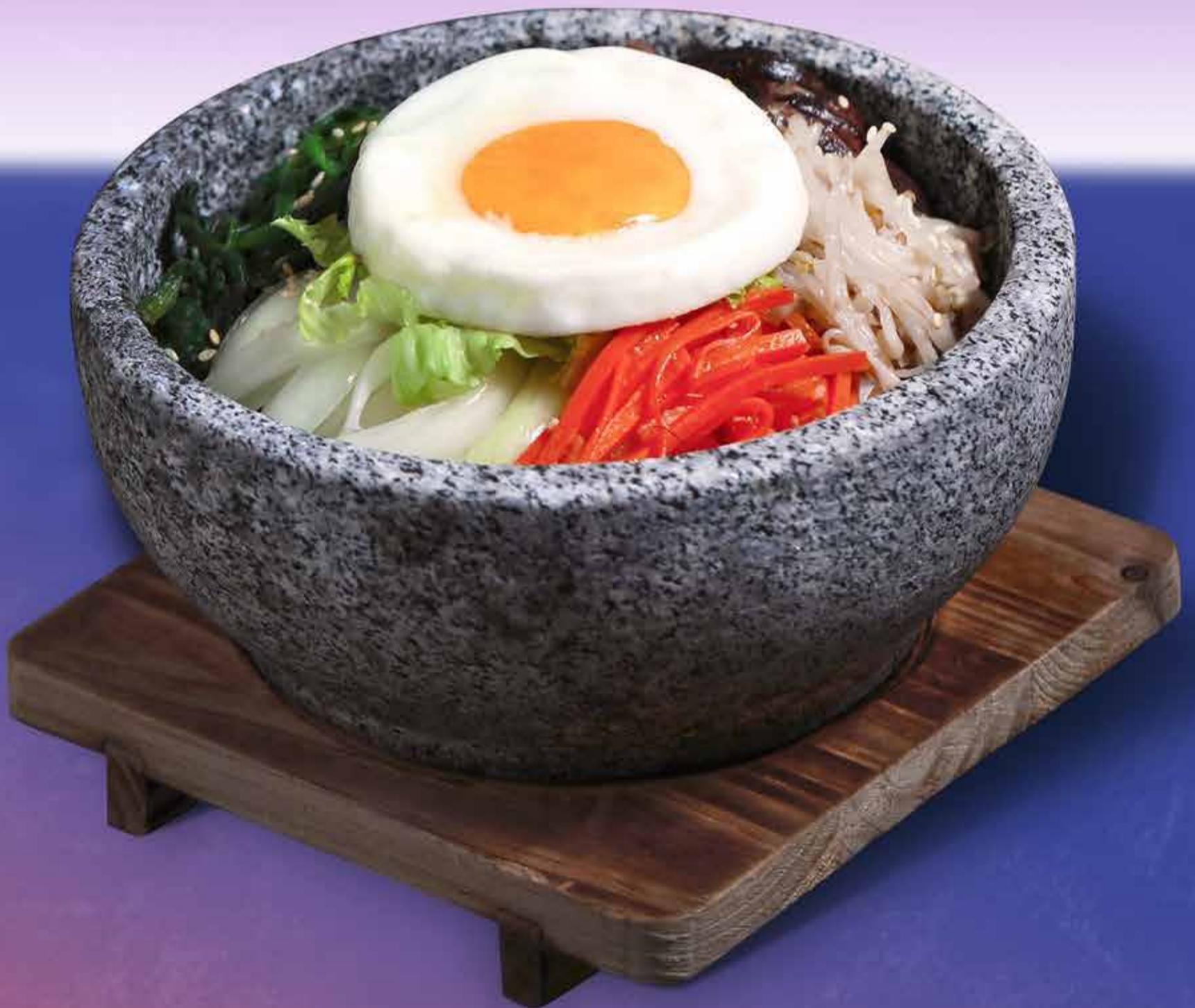
전통 | 해산물 - TRADITIONAL | SEAFOOD

볶음밥 - 250 | 280 | 360

FRIED RICE

김치 | 해산물 | 소 양

KIMCHI | SEAFOOD | BEEF TRIPE



즉석잡채 - 220

STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES

해물 라면

SEAFOOD

RAMEN

300

김밥

KIMBAP

330

비빔국수

BIBIM

GUKSU

250

냉면

KOREAN COLD NOODLES

280

물 / 비빔

SOUP / DRY





부식물 음식

SIDES

멸치볶음
STIR-FRIED
ANCHOVIES
150

계란말이
ROLLED
OMELET
180

버섯과 야채 구이
THE GARDEN
SELECTIONS
150

앞째 김치
LEGGY
KIMCHI
160

음료

BEVERAGE

청량 음료 REFRESHERS _____.

히비스커스 알로에 베라차 HIBISCUS ALOE VERA TEA 120

코코넛 맛차 COCONUT MATCHA 120

망고 패션프루트 아이스 티 ICED MANGO PASSION TEA 120

리치 로즈 아이스 티 ICED LYCHEE ROSE TEA 120

생과일 주스 FRESH JUICE 120

코코넛 | 수박 | 오렌지 - COCONUT | WATERMELON | ORANGE

탄산음료 SOFT DRINKS 70

생수 WATER _____ 500ML 750ML

아夸 판나 | 산 펠레그리노 - ACQUA PANNA | SAN PELLEGRINO 140 160

커피 & 차 COFFEE & TEA _____.

라떼 LATTE 90

아메리카노 AMERICANO 70

미니푸어차 PU ER TEA 100

우롱차 OOLONG TEA 100

음료

BEVERAGE

모든 가격에는 부가가치세와 5% 서비스 요금이 적용됩니다
All prices are subject to applicable VAT and 5% service charge

소주 SOJU

화요25°	HWAYO 25°	1,600
화요17°	HWAYO 17°	1,000
처음처럼	CHUM CHURUM	220
진로	CHAMISUL	220
전통 막걸리	MAKGEOLLI TRADITIONAL	270

맥주 BEER

타이거	TIGER	90
사이공	SAIGON SPECIAL	90
하이네켄	HEINEKEN	120
칭다오	TSINGTAO	130

와인 WINE

	GLS	BTL
스파클링 SPARKLING		
PROSECCO DOC BRUT, TINI, ITALY	180	780
레드 와인 RED		
CABERNET SAUVIGNON, TARAPACA COSECHA, CENTRAL VALLEY, CHILE	165	720
PINOT NOIR, WOODBRIDGE BY ROBERT MONDAVI, CALIFORNIA, USA	240	1,500
화이트 와인 WHITE		
SAUVIGNON BLANC, TARAPACA COSECHA, CENTRAL VALLEY, CHILE	165	720
CHARDONNAY, WOODBRIDGE BY ROBERT MONDAVI, CALIFORNIA, USA	240	1,500