



# 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



• SOBOK SIGNATURE •

# 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 - 2,490



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

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

셰프 추천 와규  
CHEF'S CHOICE  
OF WAGYU

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 | 2,820

◆ 대패삼겹살

SLICED PORK BELLY

◆ L.A 양념 갈비

MARINATED L.A BEEF RIBS

◆ 부채살

TOP BLADE

◆ 차돌박이

SLICED BEEF BRISKET

◆ 닭갈비

SPICY SEASONED CHICKEN

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

1,880



# 소고기

BEEF

꽃등심 - A5, 200G

RIBEYE

1,880



## 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  
1,980



와규 꽃등심 - 300G | 2,870

WAGYU RIBEYE

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

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



와규 꽃등심 시식 플래터

WAGYU RIBEYE TASTING PLATTER 

# 소고기

BEEF

백양구이 - 200G

MOUNTAIN CHAIN TRIPE  
WITH WHITE TRUFFLE OIL

540

특양구이 - 200G

MARINATED MOUNTAIN  
CHAIN TRIPE

520





L.A양념 갈비 - 300G  
MARINATED L.A BEEF RIBS  
760

 수제 특제 소 양념 갈비 - 300G  
HOUSE-MARINATED BEEF SHORT RIBS  
760

호주산 차돌박이 - 200G  
SLICED BEEF BRISKET, AUSTRALIA  
560

# 돼지고기


PORK

돼지 양념 갈비 - 250G  
MARINATED PORK SPARERIBS  
480

항정살 - 200G  
PORK JOWL  
480



삼겹살 - 200G  
PORK BELLY  
480

스페인식 이베리코 - 200G   
CHEF'S SELECTION IBERICO SECRETO  
720



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

순두부찌개

SPICY TOFU SOUP

280

된장찌개

SOYBEAN SOUP

280

미역국 - 280 | 420 소고기 | 전복 - BEEF | ABALONE

SEAWEED SOUP



김치찌개 

SOBOK HOUSE - MADE KIMCHI SOUP

280

갈비탕 

CLASSIC GALBI SOUP – SOBOK STYLE  
590

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

260

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 - 250 | 320

HOUSE-MADE PANCAKE

김치전 | 해물파전 - KIMCHI | SEAFOOD

& SPRING ONION

볶음밥 - 250 | 280

FRIED RICE

김치 | 해산물

KIMCHI | SEAFOOD

양밥 - 360

CHEF'S BEEF TRIPE FRIED RICE



즉석잡채 - 250

STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES



비빔밥 - 250 | 300

BIBIMBAP

전통 | 해산물

TRADITIONAL | SEAFOOD

김밥  
KIMBAP  
330

비빔국수  
BIBIM  
GUKSU  
250

냉면   
COLD NOODLES  
280  
물 / 비빔  
SOUP / DRY

0000

0000

0000

0000

0000

0000



해물 라면  
SEAFOOD  
RAMEN  
300



# 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 140

코코넛 맛차 COCONUT MATCHA 140

망고 패션프루트 아이스 티 ICED MANGO PASSION TEA 140

리치 로즈 아이스 티 ICED LYCHEE ROSE TEA 120

생과일 주스 FRESH JUICE

코코넛 - COCONUT 130

수박 | 오렌지 - WATERMELON | ORANGE 120

탄산음료 SOFT DRINKS 70

생수 WATER 500ML 750ML

아qua 판나 | 산 펠레그리노 - ACQUA PANNA | SAN PELLEGRINO 140 160

### 커피 & 차 COFFEE & TEA

---

라떼 LATTE 95

아메리카노 AMERICANO 85

미니푸어차 PU ER TEA 145

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
참이슬	CHAMISUL	250
전통 막걸리	MAKGEOLLI TRADITIONAL	270

### 맥주 BEER

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

### 와인 WINE

#### 스파클링 SPARKLING

BOTTEGA, MILLESIMATO BRUT, ITALY		1,380
----------------------------------	--	-------

#### 레드 와인 RED

CANAPI, NERO D'AVOLA, DOC, SICILIA, ITALY	240	1,100
CHÂTEAU LOS BOLDOS TRADITION RESERVE CABERNET SAUVIGNON, CHILE	280	1,300

#### 화이트 와인 WHITE

PEDRO LUIS, SAUVIGNON BLANC, DO JUMILLA, SPAIN	200	950
DE BORTOLI, DB FAMILY SELECTION SEMILLON CHARDONNAY, RIVERINA, NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA	220	1,000