

THE  
HARBOR  
RESTAURANT



---

wFor those who have any allergies or special dietary requirments.  
Please ask to the manager.

# BW SPECIAL (LUNCH)

- Lunch Time 12:00~14:00 -

- 건강 빵  
2 kinds of Bread

- 오늘의 스프  
Today's Soup

- 오늘의 케익  
Today's Cake

- 커피 또는 차  
Coffee or Tea

▼ 아래의 메인 요리를 선택해 주십시오.  
Please Choice of your Main dishes

- |   |         |
|---|---------|
| 1. 레드와인 소스를 곁들인 최상급 꽃등심 (180g)<br>Grilled beef Ribeye Steak with red wine Sauce | ₩33,000 |
| 2. 홈 메이드 소스에 절인 최상급 L.A 갈비 (250g)<br>Grilled beef rib with home made sauce      | 23,000  |

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.  
- 식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다. Ingredients may change according to availability.



# THE HARBOR FIELD COURSE

- 하버 필드 코스 -

- 건강을 위한 잡곡빵과 롤  
Multi-grain bread & Roll
- 모듬 어린잎을 곁들인 훈제 연어  
Smoked Salmon with Condiments and Assorted Baby Sprout
- 주방장 특선 스프  
Today's Soup
- 유기농 어린잎 샐러드  
Organic Baby Sprout Salad with Today Dressing
- 오늘의 디저트  
Today's Dessert
- 커피 또는 차  
Coffee or Tea

## ▼ 아래의 메인 요리를 선택해 주십시오.

Please Choice of your Main dishes

- |  |          |
|--|----------|
| 1. 레드 와인 소스를 곁들인 최상급 꽃등심 스테이크 (180g)<br>Grilled Beef Ribeye Steak with red wine Sauce    | ₩ 42,000 |
| 2. 레몬 버터 소스를 곁들인 연어 스테이크 (160g)<br>Grilled Salmon Steak with lemon butter Sauce          | 42,000   |
| 3. 레드 와인 소스를 곁들인 최상급 안심 스테이크 (160g)<br>Grilled Beef Tenderloin Steak with red wine Sauce | 54,000   |
| 4. 포트 와인 소스를 곁들인 양갈비 스테이크 (180g)<br>Grilled Lamb Cutlet with port wine Sauce             | 56,000   |
| 5. 최상급 안심과 전복 스테이크<br>Beef Tenderloin & Abalone Steak with Sauce                         | 85,000   |

# THE BW COURSE

- BW 코스 - [사전예약 메뉴]

- 건강을 위한 잡곡빵과 롤  
Multi-grain bread & Roll
- 신선한 해산물 에피타이저  
Seafood with Aromatic Home made Sauce
- 야생버섯 크림스프와 향긋한 허브 크루통  
Cream of Porcini Soup herbs crouton
- 유기농 어린잎 샐러드  
Organic Baby Sprout Salad with Today Dressing
- 오늘의 디저트  
Today's Dessert
- 커피 또는 차  
Coffee or Tea

## ▼ 아래의 메인 요리를 선택해 주십시오.

Please Choice of your Main dishes

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. 강화도 약썩 안심과 전복 스테이크<br>Beef Tenderloin & Abalone Steak with Sauce | ₩ 120,000 |
| 2. 최상급 한우 안심과 라이브 랍스터<br>Beef Tenderloin & Live Lobster with Sauce  | 150,000   |
| 3. 라이브 랍스터 (800g)<br>Live Lobster with home made Sauce              | 150,000   |

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.

- 식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다. Ingredients may change according to availability.

## SALAD

가든 샐러드 Assorted salad, cherry tomato, olive	₩ 12,500
이탈리안 가든 샐러드 Assorted salad, mozzarella, cherry tomato, olive, nut products	21,500
케이준 치킨 샐러드 Chicken breast with tomato, olive, nut products	24,500

## SOUP

오늘의 스프 Today's Soup	9,500
------------------------	-------

## PASTA

까르보나라 Spaghetti, Cream Sauce, Onion, Mushroom, Parmesan Cheese	22,000
해산물 파스타 Seafood Pasta with Tomato Sauce	23,000

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.
- 식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다. Ingredients may change according to availability.

## PIZZA

페페로니 피자 Pepperoni Pizza Pepperoni, Pizza Cheeses, olive with Garden salad	₩ 19,500
고르곤졸라 피자 Gorgonzola Pizza Gorgonzola Cheeses and Pizza Cheeses, honey with Garden salad	19,500

## BURGER

클래식 버거 Classic Burger Beef Patty, Tomato, Onion, Lettuce, served with French Fries	22,500
파크 치즈 버거 Park Cheese Burger Beef Patty, Tomato, Onion, Lettuce, Cheese with French Fries	24,500



## STEAK

홈 메이드 소스에 절인 최상급 L.A 갈비 (250g) Grilled beef rib with home made sauce	₩ 28,000
레드 와인 소스를 곁들인 치킨 스테이크 (200g) Pan-fried Chicken Thigh with terriyaki sauce	32,000
유자소스를 곁들인 콩고기 스테이크 (180g) Grilled Bean Steak with sauce	32,000
레드 와인 소스를 곁들인 최상급 꽃등심 스테이크 (200g) Grilled Beef Ribeye Steak with red wine sauce	35,000
레몬 버터 소스를 곁들인 연어스테이크 (180g) Grilled Salmon Steak with lemon butter sauce	35,000
레드 와인 소스를 곁들인 최상급 안심 스테이크 (180g) Grilled Beef Tenderloin Steak with red wine sauce	43,000
포트 와인 소스를 곁들인 양갈비 스테이크 (180g) Grilled Lamb Cutlet with port wine sauce	45,000

## KOREAN FOOD & RICE

커리 라이스 Curry Rice - Assorted vegetables or chicken curry sauce, rice	₩ 22,000
돌솥비빔밥 Bibimbap -Variety of vegetables,egg with rice, red pepper paste in hot stone pot	22,000
불고기 정식 Grilled Beef , Rice, Soup, Korean side dishes	25,000
갈비탕 Short Rib in soup	25,000

## SPECIALTIES

치즈 소스와 샐러드를 곁들인 모듬 감자 튀김 Cheese Sauce with Assorted French Fries and Assorted salad	19,500
독일식 모듬 소시지 Assorted Sausage with Squerkraut vegetables , French Fries	24,500
모듬 어린잎과 홀스레디쉬 크림을 곁들인 훈제연어 Smoked Salmon with Lettuce and Horseradish cream sauce	29,500
찹 스테이크 Red wine sauce with chop steak and Variety vegetables, French Fries	34,500

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.

- 식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다. Ingredients may change according to availability.

## COFFEE & TEA

아메리카노	Americano	₩ 6,000
아이스 아메리카노	Ice Americano	6,800
에스프레소	Espresso	6,800
카페라떼	Café Latte	6,800
카푸치노	Cappuccino	6,800
핫초코	Chocolate Latte	6,000
홍차	Tea	6,000
아이스티	Iced Tea	6,800
우롱차 / 자스민	Oolong / Jasmine Tea	6,000
녹차	Green Tea	6,000

## SOFT DRINK

콜라	Cola	4,000
제로콜라	Zero Cola	5,000
사이다	Cider	4,000
스파클링 워터	Sparkling Water	6,500
미네랄 워터	Meneral Water	4,000

## JUICE

오렌지주스	Orange Juice	6,000
애플주스	Apple Juice	6,000
토마토주스	Tomato Juice	6,000

## BEER / SOJU

버드와이저	Budweiser	₩ 7,000
하이네켄	Heineken	7,000
코로나	Corona Extra	7,000
하이네켄 다크	Heineken Dark	8,000
클라우드(생맥주)	Kloud Draft Beer	6,000
카스	Cass Beer	6,000
소주	Soju	6,000

## WHISKEY & COGNAC

		Btl	Glass
제이앤비 레어	J&B Rare 700ml	190,000	8,000
조니워커 블랙	Johnnie Walker Black 700ml	270,000	12,000
발렌타인 17년	Ballantine's 17 Years 700ml	390,000	17,000

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.

## SPARKLING WINE

	Btl
M&G Sparkling, CAVA / Spain 엠&지 스파클링 브루트, 카바	₩ 39,500
OPHICUS Brut Cuvee / Spain 오파쿠스 브뤼 퀴베	39,500
Henkell Trocken / Germany 헨켈 트로켄	45,000
Henkell Rose / Germany 헨켈 로제	45,000

## WHITE WINE

	Btl	Glass
House	38,500	8,000
Urmeneta Chardonnay / Chile 우르메르타 샤도네이	39,500	
Guntrum Riesling Royal Blue / Germany 군트럼 라슬링 로얄블루	39,500	
Moscato D'asti / Asti 무스카토 다스티	49,000	
Coarmenet Vintner's Collection Reserve Chardonnay / American 카메네 빈트너스 컬렉션 리저브 샤도네이	74,000	

## RED WINE

	Btl	Glass
House	₩ 39,500	8,000
Varietales Cabernet Sauvignon / Chile 버라이탈 카베르네 쇼비뇽	44,000	
Reserve Merlot / Chile 리제르바 메를롯	49,000	
Pittacum Barrica / Spain 삐따꿈 바리카	55,000	
Reserve Carmenere / Chile 리제르바 카르미네르	59,000	
Logan Apple Tree Flat Shiraz 2016 / Australia 로건 애플 트리 플랫 쉬라즈	64,000	
Gran Reserva Cabernet Sauvignon / Chile 그랑 리제르바 카베르네 쇼비뇽	74,000	
Coarmenet Vintner's Collection Reserve Cabernet Sauvignon / American 카메네 빈트너스 컬렉션 리저브 카베르네 쇼비뇽	74,000	
Chateau Pierrail Rouge / France 샤토 삐라이 루지	84,000	
Gran Reserva Pinot Noir / Chile 그랑 리제르바 피노누와	79,000	
Logan Shiraz 2016 / Australia 로건 쉬라즈	89,000	
Chateau Soussans/France 샤토 수상	145,000	

- 상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다. 10% VAT included.