

JW's GRILL

JW'S GOURMET SET MENU

ESSENCE OF SUMMER

TUNA TORO

CAVIAR / GOLD FLAKE / GINGER VINAIGRETTE
진저 비네그렛소스와 도로

TIGER PRAWN

CARROT PUREE / SEA URCHIN CREAM SAUCE/ ORANGE ZEST
성게알 크림소스와 새우

STEAMED MERO

LEMON ESSENCE / GREEN PEA PUREE
메로찜

MANGO SHERBET

POMEGRANATE GRANITE / MINT
망고 셔벳

HANWOO++ BEEF TENDERLOIN

SEASONAL VEGETABLES / POTATO / MUSHROOM GEL / SHERRY VINEGAR SAUCE
한우++ 안심 구이

MATCHA CHOCOLATE CAKE

CHOCOLATE SAUCE / MATCHA ICE CREAM
말차 초코 케이크와 아이스크림

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 150,000

SOMMELIER'S RECOMMANDATOIN

Our sommelier Dae Hoon Yang has carefully selected the following three wines
To be served with our "ESSENCE OF SUMMER GOURMET MENU"
Enjoy these at **₩ 40,000 per person**

WINE PAIRING

CHATEAU FERRANDE BLANC GRAVES A.O.P BORDEAUX FRANCE 2015
BODEGAS LANGA PI-3.1415 WHITE GARNANCHA ARAGON SPAIN 2013
THORN CLARKE SHORTFIRE SHIRAZ BAROSSA VALLEY AUSTRALIA 2015

No tipping please. Price includes 10% Service charge and 10% VAT.
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

SIGNATURE SET MENU

TUNA CARPACCIO

BALSAMIC PEARLS / MICRO VEGETABLES / 2 MINUTES QUAIL EGGM
참치 카르파치오

FRENCH ONION SOUP

GRATINATED WITH EMMENTAL / GRUYERE / BRIOCHE
프랑스식 양파 스프 (육수: 호주산 쇠고기)

GRILLED KING PRAWN

SPICY TOMATO SALSA / MICRO GREEN
새우 구이

HOME MADE POMEGRANATE SHERBET

MINT
홈메이드 석류 셔벳

USA WAGYU SIRLOIN

ASPARAGUS / WILD MUSHROOM PUREE / CARAMELIZED ONION
아스파라거스, 미국산 와규 등심구이

BLACKBERRY & STRAWBERRY TRIPPLE

MASCARPONE PASTRY CREAM / PASSION FRUIT CREMEAUX
STRAWBERRY ICE CREAM / GELEE
베리 트리플

COFFEE OR TEA

커피 또는 다양한 티

W 130,000

EXECUTIVE SET MENU

HANDCUT US BEEF TARTAR 45GM

QUAIL EGG / MICRO GREENS / DIJON MUSTARD / CAPER FRUITS
비프 타르타르 (쇠고기: 미국산)

ENGLISH CLAM CHOWDER

HERBS
클램 차우더 스프

CLASSIC CAESAR SALAD

ROMAINE LETTUCE / CROUTONS / PARMESAN
정통 시저 샐러드

US BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN

BUTTERED ABALONE / YELLOW SQUASH PUREE
GREEN BEANS / MUSHROOMS
블랙앵거스 안심구이와 국내산 전복구이 (쇠고기: 100g / 미국산)

WARM GRAPEFRUIT SABAYON

HONEY / VANILLA BEAN / MINT
바닐라향의 자몽그라탕

COFFEE OR TEA

커피 또는 다양한 티

W 110,000

No tipping please. Price includes 10% Service charge and 10% VAT.
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

APPETIZERS

LOBSTER CAESAR / FLAMBEED WITH COGNAC / COS LETTUCE 랍스터 시저 샐러드	45,000
TUNA CARPACCIO / MICRO VEGETABLES / 2 MINUTES QUAIL EGG 참치 카르파치오	22,000
● HANDCUT BEEF TARTAR 70GR (HANWOO) TRADITIONAL CONDIMENTS 비프 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)	35,000
SALMON GRAVLAX / BLINI / SOUR CREAM 홈메이드 연어 그라브락스	25,000
KING CRAB / CAVIAR / FENNEL / CUCUMBER VINAIGRETTE 캐비어와 킹크랩 샐러드	24,000
● TABLE SIDE SERVICE 착석하신 테이블 앞에서 조리되어 서비스됩니다.	

SOUPS

ONION SOUP / GRATINATED WITH EMMENTAL CHEESE 프랑스식 양파 스프 (육수: 호주산 쇠고기)	17,000
LOBSTER BISQUE / SQUID INK / FENNEL 랍스터 비스큐 스프	18,000
CLAM CHOWDER / HERBS 클램 차우더 스프	17,000

FISH & SEAFOOD

PAN SEARED SEA SCALLOPS / CAULIFLOWER / MUSHROOMS / SEAWEED 컬리플라워 퓨레, 해조류를 곁들인 가리비 구이	38,000
BAKED JEJU ISLAND SEA BREAM / CAPSICUM / CLAMS / CHORIZO 피망 퓨레, 초리조, 조개먹물소스와 제주 도미 구이 (도미: 국내산 / 초리조: 스페인산)	45,000
BAKED MERO / TOMATO PUREE / CHIVE / SAFFRON BOUILLABAISSE 샤프란 부야베스와 메로	45,000
JUMBO KING PRAWN / GRILLED LEAVES / CITRUS 구운 야채와 왕새우 구이	52,000
LIVE CANADIAN LOBSTER / COCOA NIB / CHESTNUT 밤 퓨레와 파마 햄을 곁들인 바닷가재 요리 (파마햄: 이태리산)	79,000

No tipping please. Price includes 10% Service charge and 10% VAT.
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

FROM THE GRILL

SIGNATURE

USA PRIME T-BONE (600GR) 120,000

미국산 프라임 티본 스테이크

SERVED WITH YOUR CHOICE OF 1 SIDE DISH AND JW'S GRILL SIGNATURE SAUCE.

선택하신 1가지 사이드 디쉬와 JW's Grill의 시그니처 소스가 함께 제공됩니다.

STEAKS

USA PRIME (쇠고기: 미국산 프라임)

TENDERLOIN / 프라임 안심 (180GR) 62,000

RIB EYE / 프라임 꽃등심 (250GR) 61,000

NEW YORK STRIP / 뉴욕 채끝 등심 (250GR) 58,000

USA WAGYU (쇠고기: 미국산 와규)

TENDERLOIN / 와규 안심 (180GR) 72,000

SIRLOIN / 와규 등심 (240GR) 82,000

HANWOO (쇠고기: 국내산 한우)

TENDERLOIN 1++ / 한우 안심 (170GR) 79,000

STRIPLOIN 1++ / 한우채끝 등심 (200GR) 85,000

ALL STEAKS ARE SERVED WITH OUR SEASONAL GARNISH & SIGNATURE SAUCE.

모든 그릴 아이템은 계절 가니쉬와 시그니처 소스가 함께 제공됩니다.

MEAT

DUCK BREAST / CARMELIZED ONION 37,000

저온 조리한 오리 가슴 살 (오리고기: 국내산)

JEJU BLACK PORK NECK / PUMPKIN / ASPARAGUS / BBQ SAUCE 37,000

바베큐소스와 저온조리한 제주 흑돈 목등심 (돼지고기: 국내산)

LAMB RACK / POLENTA / CHORIZO / HERB CRUST 62,000

초리조, 폴렌타, 허브 크러스트 양갈비 구이 (양고기: 호주산 / 초리조: 스페인산)

SIDES

8,000

TRUFFLE CREAMY SPINACH

송로버섯 향의 크림시금치

FRENCH FRIED POTATOES

감자튀김

LOBSTER MAC & CHEESE

랍스타 맥 앤 치즈

SAFFRON RISOTTO

사프란 리소토

62C EGG & ASPARAGUS

수란과 아스파라거스

ARUGULA & PECORINO SALAD

아루굴라와 페코리노 샐러드

MASHED POTATO

으깬 감자

BAKED POTATO

구운 감자

No tipping please. Price includes 10% Service charge and 10% VAT.
팁은 정중히 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.