

**JW's GRILL**

# CHEF'S SPECIAL SET MENU

## FOIE GRAS MILLE FEUILLE

FRESH FRUITS / FIG JAM / EDIBLE FLOWER  
푸아그라 밀푼유

## TOMATO AND LOBSTER BISQUE

WHIPPED CREAM / QUINOA / LOBSTER ROE  
토마토, 랍스터 비스큐 수프

## BAKED MERO

VIN BLANC SAUCE / TOMATO PUREE / RICE CRUNCH / CHIVES  
메로 구이

## RASPBERRY SHERBET

MINT  
라즈베리 셔벗

## US AKAUSHI WAGYU BEEF RIB

POTATO / SEASONAL VEGETABLES / PORCINI POWDER / PORT SAUCE  
미국산 아까우시 와규 갈빗살

## SALTED PRALINE BROWNIE

MACADAMIA / VANILLA ICE CREAM  
브라우니

## COFFEE OR TEA

커피 또는 차

**₩ 150,000**

## SOMMELIER'S RECOMMANDATOIN

We have carefully selected the following three wines  
to be served with our "CHEF'S SPECIAL SET MENU"  
Enjoy these at **₩ 40,000 per person**

---

## WINE PAIRING

SPARKLING, DOMAINE STE. MICHELLE ROSE COLUMBIA VALLEY WASHINGTON USA  
WOLFBERGER RESERVE SELECTION PINOT GRIS ALSACE FRANCE 2015  
SANTA RITA B1 BODEGA UNO CABERNET SAUVIGNON MAIPO VALLEY CHILE 2011

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 EGG  
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 TRIPLE

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 HANWOO BEEF TARTAR 45GM

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

## ENGLISH CLAM CHOWDER

HERBS  
클램 차우더 스프

## CLASSIC CAESAR SALAD

ROMAINE LETTUCE / CROUTONS / PARMESAN  
정통 시저 샐러드

## USA 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

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

## SOUPS

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

## FISH & SEAFOOD

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

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.