

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀,
땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어,
잣, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아,
토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으므로
알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat,
Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel,
Crab, Shrimp, Squid, Pine Nut, Peach,
Shellfish (including Oyster, Abalone and Mussel),
Tomato and Sulfites can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance
if you have any food allergies or dietary issues

[원산지 일괄 표기]

(김치 - 배추, 열갈이 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)
(짬 - 밥에 한 함 : 국내산)
(주꾸미 : 국내산) / (돼지고기 : 국내산)
(쇠고기 : 국내산 한우) / (닭고기 : 국내산)

상기 금액은 부가세가 포함된 가격입니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.



Food

텍사스 바베큐 Texas Barbecue 60,000

125°C의 저온에서 6-18시간 천천히 훈연하는 Low & Slow 방식으로 육질의 부드러움과 깊은 풍미를 살린 텍사스식 바베큐

칵테일 슈림프 Cocktail Shrimp 45,000

칵테일 소스와 디조네즈 소스를 곁들인 신선한 칵테일 슈림프

수제 군만두 Handmade Fried Dumpling 30,000

주방장이 직접 만든 육즙 가득 수제 군만두

멜론 프로슈토 Melon Prociutto 35,000

멜론에 짭조름한 생햄을 곁들이는 이탈리아식 요리

닭날개 튀김 Fried Chicken Wing 35,000

바삭하게 튀긴 닭날개 요리

자장면 Noodles with Black Soybean Sauce 28,000

한우 안심 스테이크와 트러플이 곁들여진 자장면

돌미나리전 & 무침 Wild Parsley Pancake & Spicy Wild Parsley Salade 40,000

향긋한 봄내음을 느낄 수 있는 돌미나리 전과 무침

수박 플래터 Watermelon Platter 40,000

수박 스테이크와 제철과일을 곁들인 시즌 한정 메뉴

Wine

Champagne & Sparkling

Bottle / Glass

Veuve Cliquot Yellow Label

180,000 / 23,000

Vietti Moscato d'Asti

70,000 / 15,000

Schramsberg Brut Rose

170,000 / 22,000

So Jennie Paris (non-alcohol)

60,000 / 13,000

White

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

70,000 / 12,000

Johanneshof Reinisch Rotogifler

60,000 / 10,000

Red

Johanneshof Reinisch St Laurent

70,000 / 10,000

Whisky

Balvenie 12y

150,000 / 20,000

Balvenie 14y

280,000 / 35,000

Balvenie 21y

?

Balvenie Highball

Balvenie 12y

25,000

Balvenie 14y

50,000



Beer (Bottle)

Jade Wheat Beer	35,000
Jade Scotch Ale	35,000
Terra	10,000

Beer (Glass)

Peroni Lager	15,000
--------------	--------

Liquor

일엽편주 탁주	35,000
일엽편주 청주	35,000
느린마을 탁주	10,000
화요 17%	20,000
화요 25%	30,000
화요 41%	40,000
일품진로	30,000
연태 고량주	45,000
사케 (Cup)	20,000



Coffee & Tea

커피	15,000
계절차	12,000

Soft Drink / Juice

콜라, 사이다, 제로콜라	4,000
탄산수 (250ml/750ml)	5,000 / 10,000

Breakfast

아메리칸 브렉퍼스트 American Breakfast 43,000

유기농 계란요리와 베이커리, 음료를 같이 즐길 수 있는 플레이트
계란의 익힘 정도와 프레시 주스 등 음료 선택 가능

참돔 솔밥 Hot Pot Rice with Red Sea-bream 46,000

신선한 참돔과 미나리를 달래장에 버무린 솔밥

취나물 전복 솔밥 Hot Pot Rice with Abalone 49,000

취나물과 전복을 전복 내장 소스에 버무린 솔밥

서울식 곰탕 Seoul Beef Soup with Tripe 35,000

한우로 우려낸 육수에 양지, 양 등 다양한 부위를 넣은 맑고 담백한 곰탕

장터국밥 Spicy Vegetable Soup with Beef 35,000

부드러운 한우 고기와 다양한 채소가 어우러져 깊은 감칠맛을 내는 해장국

도원 Taoyuen

대게살 볶음밥 Fried Rice with King Crab Meat 38,000

대게살을 듬뿍 넣어 고소한 감칠맛이 일품인 볶음밥

X.O 해산물 볶음밥 Fried Rice with Seafood 38,000

신선하고 다양한 해산물을 넣어 X.O소스로 맛을 낸 볶음밥

중국식 냉면 Chinese Cold Noodles Soup 40,000

고급 해산물과 담백한 육수로 완성된 도원의 시그니처 시즌 메뉴

삼선 초마면 Spicy Seafood Noodles Soup 36,000

진한 닭 육수에 신선하고 다양한 해산물이 곁들여진 짬뽕

삼선 자장면 Beef and Seafood Noodles with Black Soybean Sauce 29,000

국내산 한우와 신선한 해산물을 넣어 만든 도원 자장면

탕수육 Sweet and Sour Pork 70,000

과일을 넣어 새콤달콤한 간장 소스를 곁들인 도원의 돼지고기 탕수육

깐풍기 Chinese Fried chili Chicken 70,000

바삭하게 튀긴 닭고기를 매콤한 간장 소스로 볶아 낸 요리

오채 양장피 Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce 85,000

각종 야채와 해산물을 넣고 매콤한 겨자소스와 섞어 먹는 중국식 요리