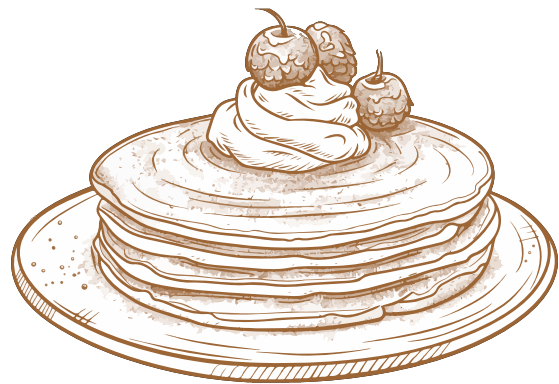


THE 26's SECRET RECIPE

# THE PANCAKE



SEOUL  
DRAGON  
CITY



특정음식에 **알러지**가 있으실 경우  
사전에 직원에게 말씀 부탁드립니다.

PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE,  
IF YOU HAVE ANY **FOOD ALLERGIES** OR  
DIETARY ISSUES.

메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩, 잣, 복숭아, 토마토, 돼지고기, 난류(가금류), 우유,  
닭고기, 쇠고기, 새우, 고등어, 홍합, 전복, 굴, 조개류, 게, 오징어 이황산 포함식품

Buckwheat, Wheat, Soybean, Walnut, Peanut, Pine nut,  
Peach, Tomato, Pork, Eggs, Milk, Chicken, Beef, Shrimp,  
Mackerel, Mussel, Abalone, Oyster, Shellfish, Crab, Squid,  
Foods containing sulfurous acid

# KOREAN COURSE

KRW 125,000

A GLASS of KOREAN TRADITIONAL ALCOHOLIC COCKTAIL  
전통주 각테일 한 잔

## Choice

### COLD SNOW CRAB MEAT

Garlic Sauce, Mixed Baby Leaf  
마늘소스를 곁들인 대게살 냉채

### ANGEL HAIR PASTA

Seaweed, Red Chilli Paste Octopus  
엔젤헤어 파스타

### ABALONE SEA CUCUMBER SOUP

Pine Mushroom  
송이를 곁들인 전복 해삼탕

## Choice

### STEAMED BEEF WITH VEGETABLE

Cabbage, Pak choi, Bean Sprouts, Oyster Mushroom with Mustard Sauce  
겨자소스를 곁들인 소고기 야채 찜 (소고기: 국내산)

### SPRING ROLL

Mix Vegetable, Shrimp, Squid, Scallop with Mustard Sauce  
겨자 소스를 곁들인 모듬 해산물 야채 스프링롤

## Choice

### GRILLED BEEF RIBS (180g)

갈비 구이 반상 (소고기: 미국산)

### GRILLED JE-JU CUTLASS FISH (200g)

제주산 갈치 구이 반상 (갈치: 국내산 제주)

### DAILY DESSERT

오늘의 디저트

### COFFEE or TEA

커피 또는 티

한식 메뉴에는 진지와 국, 오늘의 반찬이 제공됩니다.

Korean Set Menu with Traditional Soup and Assorted Side Dishes.

(낙지: 국내산, 전복: 국내산, 관자: 중국산, 쌀: 국내산,  
김치-배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.  
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Staff.  
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

# WESTERN COURSE

KRW 120,000

A GLASS of DAILY WINE (RED or WHITE)

데일리 추천 레드 또는 화이트 와인 한 잔

## Choice

### SEA URCHIN POKE

Cherry Tomato, Black Olive, Avocado, Barley, Mixed Baby Leaf  
우니 포케

### OX TAIL TERRINE

Shallot, Mushroom, Port Wine  
소꼬리 테린 (소고기: 호주산)

### DAILY SOUP

오늘의 수프

## Choice

### SEAFOOD LASAGNA

Shrimp, Scallop, Squid, Spinach Tomato Sauce Stuffed with Cream Sauce  
해산물 라자냐

### GRILLED PATAGONIAN TOOTHFISH NECK

Red Chilli Paste Sauce  
고추장 소스의 메로 목살 구이

## Choice

### GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK (140g)

Truffle Bone Marrow Mash, Port wine Sauce  
트러플 매로 매쉬와 포트와인 소스를 곁들인 블랙앵거스 등심스테이크 (소고기: 미국산)

### GRILLED TENDERLOIN STEAK (140g)

Truffle Bone Marrow Mash, Port wine Sauce  
트러플 매로 매쉬와 포트와인 소스를 곁들인 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)

### GRILLED SALMON STEAK (140g)

Cabbage, Green Onion Cream Sauce  
대파 크림 소스를 곁들인 배추로 감싼 연어 스테이크 (연어: 노르웨이산)

### DAILY DESSERT

오늘의 디저트

### COFFEE or TEA

커피 또는 티

(베이컨-돼지고기: 미국산, 삼겹살-돼지고기: 국내산, 배추: 국내산,  
고춧가루: 국내산, 대게: 러시아산)

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.  
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Staff.  
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

# PORTERHOUSE FOR TWO

KRW 226,000

## Appetizer

### BURRATA SALAD

Balsamic Glaze, Basil Pesto, Mixed Baby Green, Tomato  
발사믹 글레이즈와 바질페스토, 토마토를 넣은 부라타 샐러드

## Soup

### DAILY SOUP

오늘의 수프

## Main

### PRIME PORTERHOUSE STEAK (800g)

Asparagus, Sweet Pumpkin, Green Pepper Corn Sauce  
구운 아스파라거스와 단호박을 곁들인 최상급 프라임 포터하우스 스테이크 (소고기: 미국산)

### Side Choice

GRILLED ASPARAGUS 아스파라거스

TRUFFLE FRENCH FRIES 트러플 프렌치 프라이

MASHED POTATO 매쉬드 포테이토

SAUTEED MUSHROOM 구운 버섯

## Dessert

### DAILY DESSERT

오늘의 디저트

### COFFEE / TEA

커피 혹은 티

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.  
If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Staff.  
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.  
알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

# BEVERAGE

## Champagne

	GLASS	BOTTLE
NV Moët & Chandon, Imperial Brut 모엣 샹동,임페리얼 브뤼	38,000	185,000

NV Louis Roederer Premier, Brut 루이 로드레 프리미어, 브뤼	180,000	
--	---------	--

## Sparkling

NV Bouvet Ladubay, La Pyramide, FR 부베 라뒤베, 라 피라미드, 브뤼	18,000	85,000
--	--------	--------

## White Wine

2023 Sauvignon Blanc, Oyster Bay, NZ 소비뇽 블랑, 오이스터 베이	22,000	105,000
---	--------	---------

2021 Chardonnay, Spellbound, USA 샤도네이,마이클 몬다비, 스펬바운드	20,000	95,000
---	--------	--------

## Red Wine

2020 Casa Rojo, Macho Man, SP 까사 로호, 마초 맨	26,000	125,000
--	--------	---------

2020 Château Michel Lynch, Reserve, FR 샤또 미셸 린치, 리제르바	20,000	95,000
--	--------	--------

## Draft Beer

Heineken 하이네켄	15,000	
------------------	--------	--

Cass 카스	13,000	
------------	--------	--

## Soda

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale 콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일	9,000	
--	-------	--

## Coffee & Tea (Hot / Iced)

Café Latte, Cappuccino, Café Mocha, Chocolate	16,000	
--	--------	--

카페라떼, 카푸치노, 카페모카, 초코

Espresso, Americano, Camomile, Peppermint, Earl Grey, English Breakfast, Green Tea	15,000	
---	--------	--

에스프레소, 아메리카노, 캐모마일, 페퍼민트,  
얼 그레이, 잉글리쉬 브렉퍼스트, 녹차