심비디움
CYMBIDIUM
PREMIUM KOREAN RESTAURANT

고객님만을 위한 특별한 코스메뉴 구성도 가능합니다.
원하시는 특별메뉴는 사전 상담 바랍니다.
(14만원이상, 최소 3일전 상담)

바닷가재 코스

Lobster Course

오늘의 스프	Today's Soup
사시미(모듬회+해초쌈)	Assorted Raw Fish
바닷가재 찜 1인 1미 / 1인기준 500g 내외 제공	Steamed Lobster
튀김	Tempura
지리탕	Clear Soup with Lobster
알밥	Hot-Pot Rice with Fish Roe
후식	Dessert

2인세트 196,000
3인세트 294,000
4인세트 392,000

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.
* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.
* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

주방장 추천코스 138,000

Course Chef's Recommendation 사전예약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

주전부리 (누룽지:국내산)	Pre-dinner Snacks
양송이 앙쿠르트 스프	Button Mushroom Encroute Soup
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
최고급 모둠회 도로 2ps, 메카2ps, 농어2ps (도로/이탈리아산, 메카/대만산, 농어/중국산)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream)
도빙무시	Dobinmushi
한우 떡갈비와 인삼구이	Korean Beef "Tteok-galbi" & Roasted Gingseng
은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이 (장어/국내산)	Broiled Black Cod & Fresh- Water Eel w/Red Pepper Paste Sauce
쇠고기 등심구이 (쇠고기/한우 80g)	Grilled Korean Beef Rib Eye
제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 (은갈치/제주산)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜 (쌀/국내산)	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

A 코스 118,000

Course “A”

주전부리 (누룽지:국내산)	Pre-dinner Snacks
계절죽	Seasonal Soup
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
고급 모둠회 메카 1ps, 농어 2ps, 광어 2ps (메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream, Halibut)
도빙무시	Dobinmushi
한우 떡갈비와 인삼구이	Korean Beef "Tteok-galbi" & Roasted Gingseng
완도산 전복버터구이 (전복/국내산)	Stir-fried Abalone with Butter
갈비본살 양념과 버섯돌판구이 (갈비살/미국산 110g)	On Stone-braised Boneless Beef Shorted Ribs w/Mushroom
제주 은갈치 구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 (은갈치/제주산)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜 (쌀/국내산)	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

B 코스 98,000

Course “B”

주전부리 (누룽지:국내산)	Pre-dinner Snacks
계절죽	Seasonal Soup
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
고급 모둠회 메카1ps, 농어2ps, 광어2ps (메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream, Halibut)
도빙무시	Dobinmushi
완도산 전복버터구이와 장어데리야끼 (전복/국내산, 장어/국내산)	Grilled Abalone with Butter & Freshwater Eel Teriyaki
숯불에 구운 양갈비와 LA갈비 새싹삼 (양갈비/호주산 90g, LA갈비/미국산 130g)	Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng
인삼 야채 새우튀김	Fried Ginsengs, Vegetables & Shrimp
조기구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 (조기/시에라리온, 기니아 , 누룽지/국내산)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Yellow Corbina
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜 (쌀/국내산)	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

C 코스 78,000

Course "C"

주전부리 (누룽지:국내산)	Pre-dinner Snacks
전복죽 (전복/국내산)	Abalone Porridge
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
고급 모둠회 참치 2ps, 농어 1ps, 광어 2ps (참치/원양산, 농어/중국산, 광어/국내산)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream, Halibut)
도빙무시	Dobinmushi
완도산 전복 버터구이 (전복/국내산)	Grilled Abalone with Butter
궁중갈비찜 (우갈비/호주산 150g)	Braised Beef Short Ribs, Royal Style
새우와 야채 튀김	Fried Shrimp & Vegetables
조기구이와 솥밥 또는 누룽지 선택 (조기/시에라리온, 기니아 , 누룽지/국내산)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Yellow Corbina
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜 (쌀/국내산)	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

랍스타테일&안심스테이크 코스 88,000

Course “Lobster Tail & Tenderloin Steak”

해물가르파쵸	Seafood Gazpacho
양송이스프	Mushroom Soup
식전빵	House Bread
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
랍스타테일&안심스테이크 (랍스타테일:캐나다산, 안심:호주산)	Lobster Tail & Tenderloin Steak
과일	Fresh Fruit
커피	Coffee

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

안심스테이크&새우·전복구이 코스 68,000

Course “Tenderloin Steak & Abalone”

양송이스프	Mushroom Soup
식전빵	House Bread
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
안심스테이크&새우&전복 (안심:호주산, 전복:국내산)	Tenderloin Steak & Abalone Course
과일	Fresh Fruit
커피	Coffee

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

안심스테이크 코스 58,000

Course “Tenderloin Steak”

양송이스프	Mushroom Soup
식전빵	House Bread
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
안심 스테이크(150g) (안심:호주산)	Tenderloin Steak(150g)
과일	Fresh Fruit
커피	Coffee

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

우대갈비 스테이크 코스 58,000

Course “USDA Beef Ribeye Steak”

양송이스프	Mushroom Soup
식전빵	House Bread
견과류 그린샐러드	Nuts Green Salad
미주산 양념 우대갈비	USDA Choice Ribeye Steak
과일	Fresh Fruit
커피	Coffee

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

추가메뉴

정식 또는 코스메뉴 이용 시 추가 주문 가능한 메뉴입니다.

Additional dishes

숯불에 구운양갈비와 새싹삼 53,000
Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng
(양갈비/호주산 440g)

보리굴비 구이 25,000
Dried Yellow Corbina Agedin Barly Rice
(보리굴비/부세 중국산)

궁중갈비찜 28,000
Braised Beef Short Ribs, Royal Style
(우갈비/호주산 400g)

LA갈비와 새싹삼 28,000
Korean Style Broiled Beef Short Ribs w/Sprout Ginseng
(LA갈비/미국산 350g)

내고향 향토주류

제 왕 ₩29,000
Je Wang (375ml)

화 랑 ₩14,000
Hwa Rang (375ml)

참소주 ₩7,000
Cham So ju (360ml)

소주왕 금복주 ₩7,000
So Ju Wang Geumbokju (360ml)

오크젠 ₩29,000
Oakzen (500ml)

제로투 ₩7,000
ZERO2 (So Ju) (360ml)

한국전통주 TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

화요 25% ₩29,000
Hwayo (375ml)

복분자주 ₩20,000
Bokbunjajoo (375ml)

설중매 ₩15,000
Sul Joong Mae (380ml)

청 하 ₩10,000
Chung Ha (300ml)

소 주 (참이슬) ₩7,000

일 본 주 JAPANESE SAKE

히레사케 Hire Sake (Glass) ₩9,000

사케 Sake (Glass) ₩7,000

맥 주 BEER

테라 ₩7,000
TERRA (330ml)

음 료 ₩4,000
Soft Drink

하이트/카 스 ₩7,000
HITE/CASS (330ml)

한식 정식메뉴

식사와 반찬류가 함께 제공됩니다

Set Menu

제주 은갈치구이 정식 (은갈치/제주산) 45,000
Grilled Beltfish from Jeju

제주 옥돔구이 정식 (옥돔/제주산) 45,000
Grilled Tilefish from Jeju

갈비본살구이 정식 (갈비살/미국산 200g) 45,000
Braised Boneless Beef Shorted Ribs

보리굴비 구이 정식 (보리굴비/부세 중국산) 35,000
Dried Yellow Corbina Aged in Barly Rice

갈비찜과 우렁강된장 정식 (갈비/호주산 200g) 35,000
Braised Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew w/Fresh Snail

민물장어덮밥 정식 (장어/국내산) 35,000
Stir-fried Freshwater Eel w/Steamed Rice

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.