



## 샤브샤브



프라임 앵거스 목살 (300g)

프라임 앵거스 목살+모듬야채+포르치니버섯육수  
+(트러플 보리 리조또 or 열큰 장칼국수)  
~~60.0~~ → 48.0 (2인) / 1인 추가 24.0

## 소고기 전골 (스지 or 곱창)한상차림 2인



보리된장으로맛을낸시골육수에 (스지or곱창)을  
함께 끓여낸 얼큰한 전골과  
반찬6가지 제공 35.0

## 와규 양념갈비구이 한상차림 2인 (400g)



쓰리밀즈만의 수제 양념으로 24시간 숙성하여  
그릴에서 즉석에서 구워낸 소고기 양념구이와  
반찬6가지제공 35.0

## 샤브샤브 추가 메뉴 ※샤브샤브 주문 시 추가 가능



프라임 앵거스 목살 10.0 (150g)



새우완자 6.0



만두 6.0



낙지 12.0



가리비 12.0



전복 12.0



모듬야채 9.0

## 추가메뉴

공기밥	1.0	소고기 전골 (스지 / 곱창)	30.0
열무 & 콩보리밥	2.0	와규 양념갈비구이 (400g)	30.0

## 키즈메뉴



키즈 돈까스 15.0



키즈 떡갈비 & 오므라이스 18.0



키즈 새우볶음밥 12.0



## 20첩 한상차림



### 20여 가지의 반찬과 메인 제공

(한우 몽티기, 한우 육회, 한우 등골, 오드레기 중 택1)

~~80.0~~ → **69.0** (2인) / 1인 추가 34.5

## 추가메뉴 50.0



### 한우 몽티기 (200g)

신선한 한우를 얇게 썰어 제공하여 고기의 본연의 맛과 풍미를 느낄 수 있는 것이 특징입니다. 부드럽고 쫄깃한 식감이 조화를 이루며, 당일 도축한 최상의 한우를 사용합니다.



### 오드레기

한우 대동맥 부위로 만든 별미로, 쫄깃한 식감이 특징입니다. 짭쌀에 훈연하여 특별한 맛을 더한 이색적인 메뉴입니다.



### 한우 등골 (200g)

소의 척수 부위로 다른 부위와는 다른 독특한 풍미를 제공하는 매력적인 메뉴입니다. \*사전 주문 시 이용가능



### 한우 육회 (250g)

신선한 한우를 얇게 썰어 참기름과 마늘로 감칠맛을 더한 고급 메뉴입니다.

## 샤브샤브



프라임 앵거스 목살 (300g)

프라임 앵거스 목살+모듬야채+포르치니버섯육수 + (트라플 보리 리조또 or 얼큰 장칼국수)

~~60.0~~ → **48.0** (2인) / 1인 추가 24.0

## 소고기 전골 (스지 or 곱창) 한상차림 2인



보리된장으로 맛을 낸 시골육수에 (스지 or 곱창)을 함께 끓여낸 얼큰한 전골과 반찬 6가지 제공

**35.0**

## 와규 양념갈비구이 한상차림 2인 (400g)



쓰리밀즈만의 수제 양념으로 24시간 숙성하여 그릴에서 즉석에서 구워낸 소고기 양념구이와 반찬 6가지 제공

**35.0**

## 샤브샤브 추가 메뉴 ※샤브샤브 주문 시 추가 가능



프라임 앵거스 목살 10.0 (150g)



새우완자 6.0



만두 6.0



낙지 12.0



가리비 12.0



전복 12.0



모듬야채 9.0

## 추가메뉴

공기밥	1.0	소고기 전골 (스지 / 곱창)	30.0
열무 & 콩보리밥	2.0	와규 양념갈비구이 (400g)	30.0

## 키즈메뉴



키즈 돈까스 15.0



키즈 떡갈비 & 오므라이스 18.0



키즈 새우볶음밥 12.0

# DRINKS

## SOJU

<b>새로</b> Saero Soju	7.0
<b>참이슬</b> Chamiseul Soju	7.0
<b>처음처럼</b> Chum Churum Original Soju	7.0
<b>한라산 순한 16도</b> Hallasan Original Soju 16	7.0
<b>화요 25</b> 375ml Hwayo 25	25.0
<b>일품 진로</b> 375ml Ilpoom Jinro	25.0

## BOTTLE BEER

<b>켈리</b> 500ml Kelly	8.0
<b>삿포로</b> 330ml Sapporo	10.0
<b>하이네켄</b> 330ml Heineken	10.0
<b>코로나</b> 355ml Corona	10.0

## HIGHBALL

<b>짐빔 하이볼 (자몽 / 레몬)</b> Jim beam Highball (Grapefruit / Lemon)	12.0
---	------

## RICE WINE

<b>국순당 생막걸리</b> Kooksoondang Rice Wine	10.0
<b>사임당 생막걸리</b> Saimdang Rice Wine	10.0

## SPARKLING WINE

<b>201 본 샹스 모스카토</b> Bonne Chance, Moscato, Spain	25.0
--	------

## RED WINE

<b>101 에스탄시아 까베르네 소비뇽</b> 7.0 27.0 Estancia Del Alto, Cabernet Sauvignon, Chile <i>Glass</i> <i>Bottle</i>	
<b>102 칼리아 말벡</b> 35.0 Callia, Malbec, Argentina	
<b>103 보글 올드 바인 진판델</b> 52.0 Bogle Old Vine, Zinfandel, U.S.A	
<b>104 아르수아가 라 플라타 템프라니오</b> 55.0 Arzuaga, La Planta, Tempranillo, Spain	
<b>105 니에토 말벡</b> 55.0 Nieto, Malbec, Argentina	
<b>106 마담 뵈브 포인트</b> 70.0 Madam Veuve Point, Pinot Noir, France	
<b>107 에스탐파 산지오베제</b> 73.0 Estampa, Sangiovese, Italy	
<b>108 돈 니카노르 배럴 셀렉트 말벡</b> 85.0 Don Nicanor, Malbec, Argentina	
<b>109 루이막스제 피노누아</b> 99.0 Louis Max, Pinot Noir, France	
<b>110 지라드 까베르네 소비뇽</b> 150.0 Girard, Cabernet Sauvignon, USA Napa Valley	
<b>111 샤토 무통 로칠드</b> 1.500.0 Chateau Mouton Rothschild, France	

## BEVERAGE

<b>에이드 (레몬/자몽)</b> 8.0 Ade (Lemon or Grape Fruit)	
<b>코카콜라 (레귤러/제로)</b> 4.0 Coke (Regular/Zero)	
<b>스프라이트 / 환타오렌지</b> 4.0 Sprite / Fanta Orange	
<b>토닉 워터</b> 4.0 Tonic Water	

## WHITE WINE

<b>01 에스탄시아 샤도네이</b> 7.0 27.0 Estancia Del Alto, Chardonnay, Chile <i>Glass</i> <i>Bottle</i>	
<b>02 칼리아 토론테스</b> 35.0 Callia, Torrontes, Argentina	
<b>03 그로어스 터치 보트리티스</b> 38.0 Growers touch botrytis, Semillon, Australia	
<b>04 아방가르데 리슬링</b> 45.0 Avantgarde, Riesling, Germany	
<b>05 보글 슈냉 블랑</b> 52.0 Bogle, Chenin Blanc, U.S.A	
<b>06 마담 뵈브 포인트 샤르도네</b> 70.0 Madame Veuve Point, Chardonnay, France	

## ROSE WINE

<b>앙시앙 땅 벚꽃 로제</b> 32.0 Anciens Temps, Rose, France	
<b>아마로즈 로제</b> 120.0 Ama Roze, Rose, Swiss	

## CHAMPAGNE

<b>301 로랑 페리에</b> 170.0 Laurent Perrier, La Cuvee	
<b>302 모엣 샹동</b> 180.0 Moët & Chandon Imperial	
<b>303 페리에 주에</b> 540.0 Perrier Jouet, Belle Epoque	
<b>304 돔 페리뇽</b> 600.0 Dom Perignon	
<b>305 크루거</b> 700.0 Krug	
<b>306 아르망디</b> 2.000.0 Armand	