

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]

배추김치 - 배추, 열갈이(국내산), 고춧가루(국내산)  
오징어젓 - 오징어(국내산), 명란젓 - 명란(러시아산), 밥, 죽, 누룽지 - 쌀(국내산)  
가리비(일본산), 전복(국내산), 두부 - 콩(국내산), 참치(원양산)  
다랑어 - 가쓰오부시에 한 함(인도네시아산), 참돔(국내산)  
광어(국내산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산), 오징어(국내산)  
육수 - 쇠고기(국내산 한우), 닭고기(국내산)민물장어(국내산),  
쇠고기- 토마호크, 미티백립(미국산) 쇠고기(국내산 한우), 양갈비(호주산)  
소시지 - 돼지고기(외국산: 미국, 스페인, 브라질 / 국내산)  
베이컨 - 돼지고기(외국산: 미국, 스페인, 아일랜드)

## Breakfast

에그 베네딕트 43,000  
Egg Benedict

요거트 & 그래놀라 25,000  
Yogurt & Granola

세 가지 버섯 수프 18,000  
Mushroom Soup

참돔 솔밥 47,000  
Sea Bream Hot Pot Rice

녹두 삼계죽 38,000  
Ginseng Chicken Porridge with Mung Bean

뜸부기 조개탕 35,000  
Clam Soup

한우 사골 곰탕 35,000  
Korean Beef Bone Soup

### Beer (Bottle)

Jade Wheat Beer	35,000
Jade Scotch Ale	35,000
Terra	15,000

### Beer (Draft)

London Pride (400ml)	22,000
Peroni Lager (330ml)	18,000

### Liquor

나루생 막걸리	18,000
느린마을 탁주	18,000
화요 17	30,000
화요 25	45,000
화요 41 (200ml, 375ml)	35,000 / 55,000
사천고량주 (250ml, 500ml)	40,000 / 65,000

### Soft Drink / Juice

콜라, 제로콜라, 사이다	5,000
주스 (ABC, 블루베리, 토마토, 오렌지)	15,000

## Main Grill

드라이에이징 토마호크 (1kg) Dry-aged Tomahawk	300,000
그릴 랍스터 (600g, 2마리) Grilled Lobster	240,000
드라이에이징 안심 (300g) Dry-aged Tenderloin	160,000
양갈비 (400g) Frenched Rack of Lamb	80,000
그릴 시푸드 플래터 (관자, 새우, 문어 각 2pcs) Grilled Seafood Platter	45,000

## Side

그릴 아스파라거스 & 소테 머쉬룸 Grilled Asparagus & Sauteed Mushrooms	25,000
매시드 포테이토 Mashed Potatoes	20,000
크림 스피니치 Creamed Spinach	20,000
트러플 맥 & 치즈 Truffle Mac & Cheeses	20,000
토마토 & 어니언 슬라이스 Sliced Tomato & Onion	20,000

## Appetizer

육회와 감태 Beef Tartare and Seaweed	80,000
시저 샐러드 Caesar Salad	32,000

## Wine Pairing

치즈 & 샤퀴테리 플래터 Cheese & Charcuterie Platter	60,000
---	--------

## Premium add-ons

---

오세트라 캐비어 (30g)	160,000
블랙 트러플 (3g)	30,000
자연산 연어알 (50g)	30,000
우니 (40g)	40,000

---



## By Hiyama Sukiyaki

미쉐린 가이드 도쿄에서 10년 연속 별 1개를 획득한  
일본 최고의 스키야키 “Hiyama”

도쿄 본점에서 사용하는 전용 무쇠 냄비와  
100년 이상의 전통을 지닌 와리시타 소스에  
국내 대표적인 프리미엄 한우브랜드인 강진맥우와  
항산화 효과가 높은 동물복지 유정란을 사용하여  
제이드팰리스에서 본점과 동일한 감동을 재현했습니다.

Hiyama 스키야키 150g (1인)

120,000



## By MUWA DINING

숯과 쇠, 그리고 불에 닿아 다채롭게 변화하는  
하이브리드 재패니즈 퀴진 “MUWA DINING”

하이엔드 프렌치 테판야키를 선보이는 ‘Teppan by Ishigaki Yoshida’와  
교토식 야키토리와 고급 가이세키를 즐길 수 있는 ‘Yakitori by Uzuraya Kyoto’  
한화빌딩에 위치한 일식 기반 프라이빗 파인다이닝의  
스페셜 메뉴들을 만나보실 수 있습니다.

**비프 커리** 48,000  
Beef Curry

**히츠마부시** 68,000  
Hitsumabushi

## Chinese

**등파육** 120,000  
Braised Pork Belly with Sweet Soy Sauce

**난자완스** 120,000  
Stir-fried Meatballs and Vegetables

**소고기 탕수육** 110,000  
Fried Beef Tenderloin with Sweet and Sour Sauce

**팔보채** 110,000  
Stir-fried Seafood and Vegetables

**양장피** 95,000  
Assorted Seafood and Vegetables with Mustard Sauce

**자연송이 탕면** 43,000  
Wild Pine Mushroom Noodle Soup

**짬뽕** 40,000  
Spicy Seafood Noodle Soup

**중국식 냉면** 38,000  
Chinese Cold Buckwheat Noodles

**대게살 황금계란 볶음밥** 38,000  
Golden Egg Fried Rice with King Crab Meat

**강릉 초당 마파두부 덮밥** 35,000  
Gangneung Chodang Tofu with Spicy Chili Meat Sauce



## Western

스모키 위스키 소스 한우 버거 43,000  
Smoky Whisky Sauce Hanwoo Beef Burger

트러플 버섯크림 리조토 32,000  
Truffle Mushroom Cream Risotto

## Korean

갈비해물 보양전골 240,000  
Nutritious Galbi and Seafood Hot Pot

더덕 닭갈비 & 물 막국수 200,000  
Deodeok Spicy Stir-fried Chicken and Buckwheat Noodles

채끝 스테이크 덮밥 55,000  
Grilled Sirloin Steak Over Rice

금태구이 정식 55,000  
Grilled Blackthroat Seaperch

참돔 솔밥 47,000  
Sea Bream Hot Pot Rice

춘천 닭갈비와 물 막국수 38,000  
Spicy Stir-fried Chicken and Buckwheat Noodles