

Your perfect rounding
and perfect day in H1



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

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

SIGNATURE MENU



한우 능이버섯 국밥

Korean Beef and Rice Soup with Shingled Hedgehog



베트남 소고기 쌀국수

Vietnamese Beef Rice Noodle Soup

SIGNATURE MENU



제주 은갈치조림

Braised Jeju Cutlassfish



제철 생선구이 정식

Seasonal Grilled Fish Set Menu

BREAKFAST

아메리칸 브랙퍼스트(생과일주스)	28,000
American Breakfast (Including Fresh Juice)	(커피포함) Including Coffee 35,000
베트남식 소고기 쌀국수	25,000
Vietnamese Beef Rice Noodles Soup	
사골 우거지 해장국	26,000
Kimchi Cabbage Hangover Soup	
한우 능이버섯 국밥	26,000
Korean Beef and Rice Soup with Shingled Hedgehog	
성게알 미역국과 고등어구이	28,000
Sea Urchin Roe and Seaweed Soup with Grilled Mackerel	

SIDES

계란 프라이 (1알 / 2알)	4,000 / 7,000
Fried Eggs (1 Serving / 2 Serving)	
프레시 주스 (오렌지 / 토마토 / 바나나&견과류 / ABC)	15,000
Fresh Juice (Orange/Tomato/Banana&Nuts/Apple, Beet, Carrot)	
그레놀라 그릭요거트 (그릭요거트, 계절과일, 그레놀라)	15,000
Granola Greekyogurt (GreekYogurt, Seasonal Fruit, Granola)	
갓 구운 베이커리	15,000
Freshly Baked Bread	

고춧가루 : 국내산 | 배추 : 국내산
대두-콩 : 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀 : 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.

LUNCH & DINNER

한우등심 뚝불고기 Korean beef Sirloin Hot pot Bulgogi	33,000
제철 생선구이 정식 Seasonal Grilled Fish Set Menu	30,000
미트볼 하이라이스 Hashed Beef Rice with Meatballs	28,000
한우 도가니 곰탕 Korean Ox nee Bone Soup	32,000
나주식 곰탕 Naju-style Beef Bone Soup	26,000
남도식 애호박 찌개 Namdo-style Zucchini Stew	26,000
함박스테이크와 토마토샐러드 Hamburg Steak and Tomato Salad	29,000
된장 가지덮밥 Rice with Stir-fried Soybean paste and Eggplant	27,000
해산물 덮밥 Rice with Seafood	28,000
전복 해물 짬뽕 (순한맛 or 매운맛) Spicy Seafood Noodle Soup with Abalone(Mild or Spicy)	30,000

고춧가루: 국내산 | 배추: 국내산
대두-콩: 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀: 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.

LUNCH & DINNER

[4인 식사]

한우 된장 샤브샤브 Korean Beef Soybean paste Shabu Shabu	200,000
자연산 남한강 쏘가리 매운탕 Spicy Wild Mandarin Fish Stew	200,000
제주 은갈치조림 Braised Jeju Cutlassfish	180,000
꽃게 해물탕 Spicy Blue Crab and Seafood Stew	180,000
먹버섯과 능이버섯 갈비전골 Galbi Stew with Black Chanterelle and Shingled Hedgehog	180,000
묵은지 양파 두루치기 Stir-fried Onions and Aged Kimchi with Pork	150,000
한돈 김치전골 Korean Pork and Kimchi Stew	120,000
영양솔밥 Pot Rice	5,000
공기밥 Steamed Rice	2,000

* 4인 기준 메뉴이며 밥은 별도 주문입니다.
It's for 4 People and rice is Separate

고춧가루: 국내산 | 배추: 국내산
대두-콩: 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀: 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.

A LA CARTE

블루베리 견과류 샐러드 Blueberry and Assorted Nuts Salad	70,000
연어 그라브락스와 부라타치즈 Salmon Gravlax and Burrata Cheese	80,000
자연송이 전복볶음 Stir-fried Wild Pine Mushrooms and Abalone	99,000
어항 가지 새우 Stir-fried Fish Flavored Shrimp and Eggplant	80,000
사천식 새우튀김과 고추부각 Fried Sichuan-style Shrimp with Chilli Pepper Chips	70,000
수비드 우대 갈비 바비큐 * 2시간 전 예약 필수 Reservation 2 hours in advance Sous Vide Ribs BBQ	180,000
한우 안심 찹스테이크 Korean beef Tenderloin Chop Steak	120,000
등갈비 튀김과 고추부각 Fried Back Ribs with Chilli Pepper Chips	75,000
수제 탕수육 Deep-fried Pork Tenderloin with Sweet and Sour Sauce	70,000
간풍 가지 Sweet and Spicy Eggplant	70,000

고춧가루: 국내산 | 배추: 국내산
대두-콩: 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀: 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.

COURSE MENU

[이천쌀밥정식]

오늘의 샐러드

Today's Salad

자연송이 전복볶음

Stir-fried Wild Pine Mushrooms and Abalone

한우 등심 떡갈비

Korean Beef Sirloin Grilled Short Rib Patties

꽃게 된장찌개

Blue Crab Soybean Paste Stew

후식

Dessert

1인 / ₩ 80,000

[H1솔밥 정식]

오늘의 샐러드

Today's Salad

수비드 우대 갈비 바비큐

Sous Vide Ribs BBQ

제주 은갈치조림

Braised Jeju Cutlassfish

1인 / ₩ 55,000

* 코스 메뉴는 2시간 전 예약이 필요합니다.

I Need a Reservation Two hours in Advance

고춧가루: 국내산 | 배추: 국내산
대두-콩: 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀: 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.

STARHOUSE MENU

버팔로 윙 세트 Buffalo Wing Set *300cc생맥주(4잔) Includes 4 cups of Draft beer 300cc	80,000
돌판 짜장 Stone Plate Blank Bean Sauce Noodles	50,000
닭목살 소금구이 Salt-grilled Chicken Neck	50,000
모듬 어묵탕 Assorted Fish cake Soup	50,000
화덕피자 (콰트로포르마지 / 마르게리따 / 반반) Oven-baked Pizza (Quattro Formage / Margherita / Half&half)	50,000
보리새우 애호박전 Prawn zucchini Pancake	45,000
닭개장 Spicy Chicken Soup	28,000
수제 대추차 Handmade Jujube Tea	15,000

고춧가루 : 국내산 | 배추 : 국내산
대두-콩 : 미국, 호주, 캐나다 등 | 쌀 : 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT.

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

DRAFT

	300CC	1,700CC
바이엔슈테판 헤페바이스	14,000	65,000
Weihenstephaner Hefe-Weissbier		
에비스 프리미엄 라거	18,000	80,000
Yebisu Premium Lager		

BOTTLE

골퍼의 맥주(미켈롭 울트라 캔)	330CC	15,000
Michelob ULTRA (Canned Beer)		

KOREAN LIQUOR

화요	25%	50,000
Hwayo		
혼	22%	50,000
Hone		

RICE WINE

	9%	12%
해남 찹쌀 생막걸리 9도 / 12도	21,000	25,000
Haenam Glutinous Rice Raw Makgeolli		
느린마을 막걸리	6%	17,000
Slowcity Unrefined Rice Wine		
국순당 쌀 막걸리	5.8%	17,000
Kooksoondang Rice Wine		

HIGH BALL

짐빔 하이볼	12,000
Jim Beam Highball	
모히또 하이볼(논알콜)	12,000
Mojito Highball(Non-Alcohol)	

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT

BEVERAGES

COFFEE & TEAS

	HOT	ICE
아메리카노 (디카페인) Café Americano (Decaffeinated Coffee)	10,000	12,000
카페라테 Café Latte	11,000	13,000
페퍼민트 Peppermint Tea	10,000	12,000
레몬그라스 Lemon grass Tea	10,000	12,000
녹차 Green Tea	10,000	12,000
카모마일 Chamomile Tea	10,000	12,000
유자 Citrus Tea	10,000	12,000

JUICE & SOFT DRINKS

생과일 주스 (오렌지 / 토마토 / 바나나 & 견과류 / ABC) Fresh Fruit Juice (Orange / Tomato / Banana & Nuts / Apple, Beet, Carrot)	15,000
콜라 / 사이다 Coke / Sprite (Zero)	6,000

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% VAT