

A LA CARTE

[for 4 person]

- 제주 은갈치 조림** 180.
Braised Cutlassfish
제주 청정 바다에서 풍부한 먹이를 먹고 자라 육질과 맛이 뛰어나며 은빛 광택이 특징인 두툼한 제주 은갈치를 매콤한 특제 양념으로 칼칼하게 조리낸 H1클럽의 대표메뉴
- 주꾸미 샤브샤브** SEASONAL 180.
Webfoot Octopus Shabu-shabu
신선한 야채와 다양한 재료로 끓인 진한 육수와 신선한 주꾸미와 즐기는 샤브샤브
- 편백나무찜과 주꾸미 초무침** 180.
Assorted Steamed Beef Vegetables And Webfoot Octopus
*1시간 전 예약 필수 Reservation 1hour in advance
- 한돈 목살 주꾸미 더덕 볶음** 150.
Stir-fried Pork Neck Webfoot Octopus with Deodeok
혈액순환과 원기회복을 돕는 제철 더덕과 주꾸미를 목살과 함께 볶아낸 제철 메뉴
- 프리미엄 갈비 낙지전골** 150.
Spicy Octopus Hot Pot with Korean Beef Galbi
우리 한우 갈비와 낙지로 만든 원기회복 보양식
- 토종닭 볶음탕** 120.
Spicy Chicken Soup
저지방 고단백의 토종닭을 H1클럽 비법으로 조리하여 부드럽게 익혀낸 국물 요리
- 한돈 목은지 김치전골** 120.
Aged Kimchi Hot Pot with Pork
새콤한 목은지와 고소한 한돈을 푹 고와 만든 한국인의 대표 식사메뉴
- 프리미엄 영양술밥 (전복 or 꼬막)** 10.
Nutrition Pot Rice (Abalone or Cockle)
- 공기밥 / 술밥** 2. / 5.
Steamed Rice / Pot Rice

배추김치 : 배추, 고춧가루(국내산) | 쌀 : 국내산

대두, 콩 : 외국산(미국, 호주, 캐나다 등)

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

A LA CARTE

[for 4 person]

봄 새싹과 허브를 곁들인 연어 세비체 Salmon Ceviche with Seasonal Baby Vegetables	75.
코코넛 새우 망고 살사 샐러드 Blue Cheese Salad with Jamon	70.
안심 찹스테이크 Beef Tenderloin Chop Steak 고소하고 부드러운 한우 안심을 갖은 채소와 특제 소스로 맛을 낸 대표 안주메뉴	120.
전복 팔보라조 Stir-Fried Eight Delicacies in Spicy Sauce and Abalone '여덟 가지 보물'을 의미하는 다양한 해산물, 채소와 매운 고추로 맛을 내어 고소하며 아삭한 식감이 특징인 메뉴	80.
사천식 라즈지 Sichuan Spicy Fred Chicken 바삭하게 튀긴 닭고기에 매운 고추와 향신료로 맛을 낸 중국 쓰촨성의 전통 요리	75. 40.
홍콩식 마늘새우 Hong Kong-Style Steamed Shrimp with Garlic 고소한 버터와 마늘로 맛을 낸 홍콩을 대표하는 해산물 요리	75. 40.
칠리 마늘 등갈비 Chili Garlic Back Ribs	75. 40.

배추김치 : 배추, 고춧가루(국내산) | 쌀 : 국내산

대두, 콩 : 외국산(미국, 호주, 캐나다 등)

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.