

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.

SEASONAL MENU

제철의 풍미를 담다. 입안 가득 봄의 청취
주꾸미로 완성한 미식의 순간. H1 주꾸미 페스티벌



주꾸미 연포탕

27.

봄철 제철 주꾸미를 정성스럽게 끓여낸 맑고 깊은 국물의 연포탕
은은한 향과 쫄깃한 식감이 어우러져 입안을 사로잡는 고급스러운 한 그릇



주꾸미 비빔밥

28.

탱글한 주꾸미를 매콤하게 양념하여 고슬한 밥 위에 올린 주꾸미 비빔밥
신선한 채소와 고소한 참기름과 만나 풍미 가득한 한 끼



주꾸미 샤브샤브

180.

신선한 야채와 다양한 재료로 끓인 진한 육수와 신선한 주꾸미
육수에 살짝 데쳐 즐기는 샤브샤브는 쫄깃한 식감과 깔끔한 국물 맛이 일품



주꾸미 파전

40.

제철 주꾸미와 향긋한 파의 조화. 쫄깃하고 감칠맛이 일품인 주꾸미를 가득 넣고
바삭하게 부쳐내 다양한 풍미가 느껴지는 주꾸미파전

배추김치: 배추, 고춧가루(국내산) | 쌀: 국내산

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

SIGNATURE MENU



나주식 곰탕
Naju-style Beef Bone Soup



남도식 애호박찌개
Namdo-style Summer Squash Stew

SIGNATURE MENU



제주 은갈치조림
Braised Cutlassfish



해물 짬뽕 (면/밥)
Stir-fried Spicy Seafood Soup (Noodle / Rice)

BREAKFAST

아메리칸 브랙퍼스트(생과일 주스)	28.
American Breakfast (Including Fresh Juice)	
신선한 샐러드와 요거트, 고소한 달걀요리로 구성된 건강만점 서양식 조찬	커피포함 (Including Coffee) 35.
베트남식 소고기 쌀국수	25.
Vietnamese Beef Rice Noodles Soup	
진한 육향의 양지와 고소한 육수가 특징인 H1클럽 대표메뉴	
한우 우거지 해장국	26.
Korean Beef and Napa Cabbage Hangover Soup	
장시간 우려내 진한 육향과 구수한 우거지로 맛을 낸 대표 조식메뉴	
콩나물 국밥	25.
Bean Sprout and Rice Soup	
주꾸미 연포탕 SEASONAL	27.
Webfoot Octopus Soup	
제철을 맞은 주꾸미를 정성스럽게 끓여내 맑고 깊은 국물	

SIDES

계란 프라이 [1알 / 2알]	4. / 7.
Fried Eggs [1 Serving / 2 Serving]	
그레놀라 그릭 요거트	15.
Greek Yogurt with Granola and Seasonal Fruits	
프레시 주스 (오렌지 / 토마토 / 바나나 & 견과류 / 딸기)	15.
Fresh Juice (Orange / Tomato / Banana & Nuts / Strawberry)	
갓 구운 베이커리	15.
Freshly Baked Bread	

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.

LUNCH & DINNER

주꾸미 비빔밥 SEASONAL Webfoot Octopus BiBimbap 제철 주꾸미와 H1만의 향긋한 달래장과 함께 즐기는 비빔밥	28.
남도식 애호박 찌개 Namdo-style Summer Squash Stew 돼지고기를 듬뿍 넣어 진한 육수와 아삭한 애호박 식감을 살린 전라남도 명물 애호박 찌개	26.
나주식 곰탕 Naju-style Beef Bone Soup 나주의 소 사육 문화에서 유래되어 곰탕 문화로 이어진 향토음식. 양지를 장시간 끓여내 맑은 국물과 진한 육향이 특징인 스테디 셀러 메뉴	26.
베트남식 소고기 쌀국수와 스프링롤 Vietnamese Beef Rice Noodles Soup & Spring Roll 진한 육향의 양지와 고소한 육수가 특징인 H1클럽 대표메뉴	29.
토마호크 돈까스 & 우동 Tomahawk Pork Cutlet with Udon 저온에서 튀겨내 더욱 바삭하고 부드러운 돈까스와 H1만의 비법으로 끓여낸 깊은 육수의 우동	32.
비프 스트로가노프 Beef Stroganov	28.
아란치니와 토마토 파스타 Amatriciana with Arancini 로마를 대표하는 4대 전통 파스타인 아마트리치아나와 주먹밥 튀김	28.
새우탕면 Chinese Shrimp Noodle Soup 탱탱한 면발과 새우의 감칠맛이 일품인 중국식 새우탕면	26.
해산물 덮밥 Stir-fried Seafood with Steamed Rice 신선한 해산물을 강한 불에 빠르게 볶아 식감을 살린 H1 대표 식사메뉴	28.
해물 짬뽕 (순한맛/매운맛) Spicy Seafood Noodle Soup(Mild / Spicy) 진하면서도 깔끔한 맛의 해물짬뽕으로 H1 대표 식사메뉴	30.

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]

제주 은갈치 조림

Braised Cutlassfish

제주 청정 바다에서 풍부한 먹이를 먹고 자라 육질과 맛이 뛰어나며
은빛 광택이 특징인 두툽한 제주 은갈치를 매콤한 특제 양념으로 칼칼하게 조리낸
H1클럽의 대표메뉴

180.

주꾸미 샤브샤브 SEASONAL

Webfoot Octopus Shabu-shabu

신선한 야채와 다양한 재료로 끓인 진한 육수와 신선한 주꾸미와
즐기는 샤브샤브

180.

편백나무찜과 주꾸미 초무침

Assorted Steamed Beef Vegetables And Webfoot Octopus

*1시간 전 예약 필수 Reservation 1hour in advance

180.

한돈 목살 주꾸미 더덕 볶음

Stir-fried Pork Neck Webfoot Octopus with Deodeok

혈액순환과 원기회복을 돕는 제철 더덕과 주꾸미를 목살과 함께 볶아낸 제철 메뉴

150.

프리미엄 갈비 낙지전골

Spicy Octopus Hot Pot with Korean Beef Galbi

우리 한우 갈비와 낙지로 만든 원기회복 보양식

150.

토종닭 볶음탕

Spicy Chicken Soup

저지방 고단백의 토종닭을 H1클럽 비법으로 조리하여 부드럽게 익혀낸 국물 요리

120.

한돈 목은지 김치전골

Aged Kimchi Hot Pot with Pork

새콤한 목은지와 고소한 한돈을 푹 고와 만든 한국인의 대표 식사메뉴

120.

프리미엄 영양술밥(전복 or 꼬막)

Nutrition Pot Rice (Abalone or Cockle)

10.

공기밥/술밥

Steamed Rice / Pot Rice

2. / 5.

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 75.
Salmon Ceviche with Seasonal Baby Vegetables

코코넛 새우 망고 살사 샐러드 70.
Blue Cheese Salad with Jamon

안심 찹스테이크 120.
Beef Tenderloin Chop Steak
고소하고 부드러운 한우 안심을 갖은 채소와 특제 소스로 맛을 낸 대표 안주메뉴

전복 팔보라조 80.
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

사천식 라즈지 75.
Sichuan Spicy Fred Chicken Half 40.
바삭하게 튀긴 닭고기에 매운 고추와 향신료로 맛을 낸 중국 쓰촨성의 전통 요리

홍콩식 마늘새우 75.
Hong Kong-Style Steamed Shrimp with Garlic Half 40.
고소한 버터와 마늘로 맛을 낸 홍콩을 대표하는 해산물 요리

칠리 마늘 등갈비 75.
Chili Garlic Back Ribs Half 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.

COURSE MENU

[포레스트]

버섯구이 샐러드
Grilled Mushroom Salad

팔보라조
Stir-Fried Eight Delicacies in Spicy Sauce

묵은지 김치전골
Aged Kimchi Hot Por

1인 / 55.

[아일랜드]

웰컴 주스 or 브루스케타
Welcome Juice or Bruschetta

후레쉬 전복샐러드
Fresh Abalone Salad

칠리 등갈비 or 사천식 라즈지
Chili Back Ribs or Sichuan Spicy Fred Chicken

닭볶음탕 or 한돈 목살 주꾸미 더덕 볶음
Spicy Chicken Soup or Stir-fried Pork Neck Webfoot Octopus with Deodeok

후식
Dessert

1인 / 75.

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.

COURSE MENU

[퍼시픽]

웰컴 주스 or 브루스케타
Welcome Juice or Bruschetta

연어 샐러드
Salmon Salad

홍콩식 마늘새우
Hong Kong-Style Steamed Shrimp with Garlic

보쌈수육과 간재미무침
Boiled Pork Slices with Spicy Seasoned Skate

프리미엄 갈비낙지전골과 솔밥
Spicy Octopus Hot Pot with Korean Beef Galbi with Pot Rice

후식
Dessert

1인 / 100.

[레스트리]

중화식 게살스프
Chinese-Style Crab Meat Soup

코코넛 새우 샐러드
Coconut Shrimp with Black Seame

자연송이 전복볶음
Stir-Fried Abalone with Wild Pine Mushrooms

안심 찹스테이크
Beef Tenderloin Chop Steak

제주 은갈치조림과 솔밥
Braised Cutlassfish with Pot Rice

후식
Dessert

1인 / 120.

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.

ALCOHOLIC BEVERAGES

B E E R

[DRAFT]

	300cc 1,700cc
바이엔슈테판 헤페바이스 Weihenstephaner Hefe-Weissbier	14. 65.
파울러너 바이스비어 Paulaner Vicebeer	14. 65.
프리미엄 에비스 Premium YEBISU	18. 80.

[BOTTLE]

미켈롭 울트라 Michelob Ultra	330ml 15.
---------------------------	-------------

K O R E A N L I Q U O R

화요 Hwayo	25% 50.
혼 Hone	22% 50.

R I C E W I N E

	9% 12%
해남 막걸리 Haenam Rice Wine	21. 25.
국순당 쌀 막걸리 Guksoondang Unrefined Rice Wine	5.8% 17.
느린마을 막걸리 Slowcity Unrefined Rice Wine	6% 17.

H I G H B A L L

짐빔 하이볼 Jim Beam Highball	12.
메론 하이볼 Melon Highball	12.
딸기 하이볼 Strawb Highball	12.
모히또 하이볼(논알콜) Mojito Highball(Non-Alcohol)	12.

* 와인 리스트는 별도로 준비되어 있습니다.

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

BEVERAGES

COFFEE & TEAS

	HOT	I	ICE
아메리카노 (디카페인) Americano	11.	I	13.
카페라테 Cafe Latte	13.	I	15.
페퍼민트 Peppermint Tea	11.	I	13.
캐모마일 Camomile Tea	11.	I	13.
레몬그라스 Lemongrass Tea	11.	I	13.
녹차 Green Tea	11.	I	13.
유자차 Citrus Tea	11.	I	13.
매실차 Plum Tea	11.	I	13.
생강차 Ginger Tea	11.	I	13.
수제 모과차 Quince Tea	11.	I	13.

JUICE & SOFT DRINKS

생과일 주스 (오렌지 / 토마토 / 바나나 & 견과류 / 딸기) Fresh Juice (Orange / Tomato / Banana & Nuts / Strawberry)	15.
코카콜라 / 제로 콜라 Coca-cola / Coca-cola Zero	6
칠성 사이다 / 제로 사이다 Chilsung Cider / Chilsung Cider Zero	6

상기 메뉴에 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

START HOUSE

MEAL

- 주꾸미 파전 **SEASONAL** 40.
Webfoot Octopus Scallion Pancake
- 바사삭 치킨과 골뱅이 55.
Fried chicken with Spicy whelk Salad
- 수육 한 상 (수육, 도토리묵 무침, 간재미 회무침) 60.
Boild Pork and Spicy Raw Red Stingray Salad, Acorn Jelly
특제 양념으로 부드럽고 고소하게 삶아낸 수육과 제철 간재미 무침,
향긋한 봄나물과 도토리묵을 함께 곁들여 먹는 제철 삼합
- 떡볶이와 튀김 45.
Stir-fired Spicy Rice Cake with Assorted Fries
H1 특제 소스로 쫄깃하게 익힌 떡볶이와 제철 채소와 해산물을 바삭하게 튀긴
대표 간식메뉴
- H1 화덕 피자 (멜란자네 / 콰트로포르마지 / 반반) 50.
Oven-Baked Pizza (Melanzane / Quattro Formage / Half and Half)
고온의 화덕에서 구워 더욱 쫄깃한 도우가 특징인 H1클럽 시그니처 메뉴
식이섬유와 향산화 물질이 풍부한 가지로 맛을 낸 멜란자네 출시
- 돌판 짜장 50.
Black Bean Noodles on Stone Plate

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.