

MENU



THE TERRACE
WEDDING & RESTAURANT



갈비살 샤브샤브 코스

갈비살과 각종 야채를 다시다물에 살짝 익혀
칠리땅콩폰즈 소스에 찍어 드시는 요리입니다.

미소 드레싱과 그린 샐러드

*
샤브샤브

*
국수

*
오지야(죽)

*
과일과 차

점심 18,900 원
저녁 25,000 원



갈비살 스키야키 코스

갈비살과 각종 야채를 모토쯔유 간장소스에 익혀 생계란에 찍어 드시는 요리입니다.

미소 드레싱과 그린 샐러드

*

스키야키

*

볶음밥

*

과일과 차

점심 19,900 원
저녁 25,000 원



데판야끼 세트

즉석 화로 위에 호주산 등심 스테이크와
를, 스시, 계절 국수로 구성된 요리입니다.

미소 드레싱과 그린 샐러드

*

데판야끼 세트

*

과일과 차

30,000 원



불고기 정식

그린 야채와 쌈 된장, 고소한 차돌배기와
등심으로 만든 불고기 덮밥과 계절국수
요리입니다.

야채와 쌈 된장, 불고기 덮밥, 면세트
*
과일과 차

22,000 원
(예약 주문 시)



국수 전골

남해안 청정지역에서 선별되어 공수한 상등품
멸치와 다시마를 시원하게 우려내어 싱싱한
대파와 얇게 저민 갈비살과 칼국수 면을
함께 끓여 드시는 전골 메뉴입니다.

미소 드레싱과 그린 샐러드

*

국수 전골

*

오지야(죽)

점심 15,000 원
저녁 20,000 원
(2인 이상 주문)



사시미 정식

단호박죽

*

전채 요리

(회무침)

*

계절 활어 3종과 마구로

(광어:국내산, 농어:국내산, 점성어:국내산, 참치:원양어산)

*

계절 해물 4종

(멍게, 해삼, 낙지, 개불)

*

초밥

(1인 3P)

*

주방장 특선요리 3종

(갈비살 구이, 생선구이, 튀김)

*

식사

(우등)

*

후식

(커피와 과일)

39,500 원

(평일 15~200인 예약 시)



사시미 스페셜

단호박죽

*

전채 요리

(와다 * 프레시 연어)

*

계절 활어 3종과 마구로

(광어:국내산, 농어:국내산, 도미:일본산, 참치:원양어산)

*

계절 해물 5종

(전복, 멍게, 해삼, 낙지, 개불)

*

초밥

(1인 3P)

*

주방장 특선요리 4종

(갈비살 구이, 치킨 가라야게, 생선구이, 튀김)

*

식사

(우등)

*

후식

(커피와 과일)

55,000 원

(평일 15~200인 예약 시)