

kitchen

home away from home

도심 속에서 고향의 정을 느낄 수 있는 레스토랑,

kitchen 은 언제라도 편안하게 식사를

즐길 수 있는 곳입니다.

이 곳에서 좋은 사람들과 둘러앉아

정성이 담긴 요리를 즐기실 수 있습니다.

또한 **kitchen pantry** 에서는

다양한 초콜릿과 치즈를 고르는 즐거움도

맛볼 수 있습니다.

urban chic country house with food from the heart.

savor the wood-fired and home-style dishes

with a multitude of world influences

in this elegant loft space.

w seoul-walkerhill kitchen 에서는

닭고기, 쌀, 배추김치는 국내산만 사용합니다.

w seoul-walkerhill kitchen restaurant

provides only domestically produced

chicken, rice and kimchi.

음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은

저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or intolerances,

please inform our waiting staff.

breakfast at kitchen

hot ... 30 000

선택하신 계란요리와 함께 제공되는 키친 조식뷔페
everything from the continental pantry items,
hot buffet with whatever egg you like

cold ... 22 000

팬트리에 있는 컨티넨탈 음식과 주스, 그리고 커피 또는 차
continental pantry items with juice, coffee or tea

home sweet home 28 000

우거지 해장국(쇠고기:호주산) 또는 미역국
spicy spring cabbage, braised short rib soup
or seaweed, mussel soup

따뜻한 진지와 배추김치, 키친 홈메이드 나물
steamed rice, cabbage kimchi
kitchen made namuls

계란찜
steamed egg

커피 또는 차
coffee or tea

for our neighbors 30 000

날치알을 곁들인 신선한 샐러드
crispy salad with tobiko

미소 장국, 일본식 피클과 절인 자두
miso soup
japanese pickles, salted plum

김 구이와 나또
nori, natto

연어 또는 도미 구이와 진지
char-broiled salted salmon or red snapper
steamed rice

커피 또는 녹차
coffee or green tea

fruits, juices, yogurts

신선한 생과일 주스 오렌지, 자몽, 파인애플, 멜론, 사과 또는 당근 fresh squeezed juices orange, grapefruit, pineapple, melon, apple or carrot	12 000
홈 메이드 요거트와 과일 스무디 natural yogurt, fruit smoothies	8 000
홈 메이드 요거트 칵테일, 그리고 그라놀라와 베리 컴포트 cocktail of natural yogurt, granola, berry compote	6 500
민트시럽을 곁들인 신선한 과일 chilled sliced fruit plate, mint leaf syrup	10 000

from our bakery

세가지 패스트리 바구니 플레인, 초콜릿 또는 아몬드 크로아상, 믹스 너트, 녹차 또는 초코 칩 머핀, 잼 도넛, 과일 또는 시나몬 데니쉬 basket of 3 assorted breakfast pastries choose from plain, chocolate or almond croissant, mixed nut, green tea or chocolate chip muffins, jam doughnut, fruit or cinnamon danish	12 000
플레인 토스트 베이글 toasted plain bagel	4 500
화이트 또는 통밀 롤 브레드 fresh white or whole wheat bread rolls	4 500
플레인 곡물 브래드 토스트 just plain toast, white or multi grain	4 500
직접 골라드시는 버터, 크림치즈, 과일잼 혹은 꿀 served with your choice of butter, cream cheese, fruit preserves or honey	

cereals

다양한 종류의 시리얼 assorted dry breakfast cereals	6 000
우유, 저지방 우유 또는 두유 whole milk, low fat milk or soy milk	
곁들이는 베리 또는 바나나 with fresh berries or sliced banana	8 000
말린 과일, 너트 그라놀라와 플레인 또는 저지방 요거트 dry fruit, nut granola with plain or low fat yogurt	8 000
무슬리 traditional bircher muesli	8 000
브라운 슈거를 곁들인 오토 밀 oatmeal with brown sugar	8 000
전복죽 abalone porridge	20 000

hot drinks

커피, 디카페인 커피, 에스프레소 coffee, decaff coffee, espresso	11 000
카푸치노, 카페 라떼 cappuccino, café latte	12 000
핫 초콜릿 hot chocolate	12 000
잉글리쉬 블랙퍼스트, 얼 그레이, 다즐링 english breakfast, earl grey, darjeeling	11 000
녹차, 허브차 green tea, herbal teas	11 000

breakfast dishes

구운 토마토를 곁들인 당신이 선택하신 계란요리 two eggs any style on french baguette, roasted tomatoes	15 000
시나몬, 사과 그리고 피칸을 곁들인 버터밀크 팬케이크 traditional buttermilk pancakes with cinnamon, apple, pecans	15 000
크림과 캐러멜, 망고와 파인애플을 곁들인 바삭한 와플 crisp waffles with mango and pineapple, fresh cream, caramel	15 000
마스카포네 치즈와 메이플 시럽을 곁들인 바닐라 프렌치 토스트 vanilla french toast with blueberries, mascarpone cheese, maple syrup	15 000
페퍼와 토마토를 곁들인 시금치 프리타타와 초리조 소시지 (돼지고기:스페인산) spanish frittata with chorizo sausage, peppers, tomatoes	16 000
머핀과 훈제연어, 차이브 홀랜다이즈 소스를 곁들인 포치드 계란요리 poached eggs with smoked salmon, our muffins, chive hollandaise sauce	16 000
직접 골라 드시는 재료의 오믈렛 요리 -버섯, 아스파라거스, 파마 햄(돼지고기:미국산), 훈제연어, 구운 토마토, 체다 omelette with your choice of ingredients -mushrooms, asparagus, parma ham, smoked salmon, roast tomatoes, cheddar	16 000
크림과 훈제 연어를 곁들인 베이글 new york style bagel, cream cheese, smoked salmon	12 000
시금치와 진지를 곁들인 간장에 졸여 구운 대구요리 grilled soy glazed black cod, sautéed spinach, steamed rice	18 000

on the side

4 500

구운 데니쉬 햄 (돼지고기:국내산)
grilled danish ham

훈제 베이컨 (돼지고기:미국산)
smoked back bacon

영국 스타일 돼지고기 소시지 (돼지고기:국내산)
english style pork sausages

닭과 허브 소시지 (돼지고기:국내산)
chicken, herb sausages

버섯 구이
grilled mushrooms

구운 토마토
slow roasted tomatoes

콩 요리
baked beans

joy of kitchen

킹크랩 샐러드 |

자몽 | 베르쥬 에멀전

king crab salad |

grapefruit | verjus emulsion

아스파라거스 스프 |

파마산 치즈

asparagus soup |

parmesan crispy

소갈비(쇠고기:호주산) 찜(120g) |

고구마 | 할라페뇨 살사 베르데

braised beef short ribs |

sweet potato | jalapeno salsa verde

누가 파르페 |

캐러멜 바나나

nougat parfait |

caramelized banana

w 커피 | 차

w coffee | tea

55 000

take a bite

비스트로 샐러드 |

크로틴 치즈 | 베이컨(돼지고기:미국산) | 펜넬 | 토마토

bistro salad |

crostin cheese | bacon | shaved fennel | tomato

버섯 스프 |

실파 | 트러플 카푸치노

wild mushroom soup |

scallion | truffle cappuccino

메로 구이(140g) |

토마토-생강 잼 | 오리소스

grilled chilean seabass |

tomato-ginger jam | asian duck jus

화이트 초콜릿 무스 |

바삭한 퍼지 쿠키

white chocolate mousse |

crispy fudge cookies

w 커피 | 차

w coffee | tea

45 000

Lunch A La Carte

to start with

신선한 부라따 치즈 유기농 헬름 토마토 샐러드 올리브 오일 바삭한 파마산 fresh buratta mozzarella cheese summer heirloom tomato salad infused olive oil parmesan crisps	25 000
가리비 크루도 배 펜넬 레몬, 고추 & 차이브 오일 scallop crudo asian pear shaved fennel lemon, chilli & chive oil	25 000
게살 & 수박 샐러드 엔다이브 크리미 시트러스 비네그렛 king crab & watermelon salad endive creamy citrus vinaigrette	26 000
“5j”이베리코 하몽(돼지고기:스페인산) 크로스티니 머스크 멜론 구운 아스파라거스 “5j” iberico jamon catalan crostini musk melon grilled asparagus	36 000
시저 샐러드 로메인 양상추 마늘-엔초비 드레싱 크루통 또는 구운 유기농 케이준 닭 가슴살 또는 훈제 연어 caesar salad romaine lettuce garlic-anchovy dressing croutons with grilled organic cajun chicken breast or wood smoked salmon	22 000
비스트로 샐러드 크로틴 치즈 베이컨(돼지고기:미국산) 라르동 펜넬 토마토 bistro salad crotin cheese bacon lardoons shaved fennel tomato	24 000
호박 & 시트러스 스프 골든 건포도 렐리쉬 페타 치즈 kabocha squash & citrus soup golden raisin relish feta cheese	16 000
해산물 차우더 검보 소시지 모시조개 새우 shellfish chowder gumbo sausage clams pacific shrimp	16 000

service charge and government taxes additional

sandwiches | pizza

뉴욕 델리 스타일 | 25 000

훈제 칠면조 | 허니 큐어 햄 & 페스트라미|

멀티그레인 브레드 | 로메인 | 딜 피클

new york deli stack |

smoked turkey | honey cured ham & pastrami on multigrain bread |

romaine leaves | dill pickle

올모스트 클럽 샌드위치 | 24 000

매콤한 치킨 | 브리오쉬 | 바삭한 베이컨(돼지고기:미국산)

piri piri chicken sandwich |

egg | toasted brioche | crispy bacon

바닷가재 샐러드 소프트 롤 | 29 000

아보카도 | 토마토 | 칠리 라임 마요네즈

maine lobster salad on a soft roll |

avocado | tomato | chili lime mayonnaise

와규버거(쇠고기:호주산) | 25 000

치즈(선택) | 양파 | 피망 렐리쉬

char-grilled 100% wagyu burger |

with or without cheese | sweet onion | bell pepper relish

구운 치즈 샌드위치 | 사워도우 브레드 | 20 000

세라노 햄(돼지고기:미국산) | 에멘탈 치즈 | 토마토

grown up grilled cheese sandwich |

sourdough bread | serrano ham | emmental cheese | tomato

3 가지 치즈 피자 | 27 000

부라따 | 폰티나 & 모짜렐라 | 토마토 콩피 | 올리브 오일

3 cheese pizza |

buratta | fontina & mozzarella | tomato confit | olive oil

프로슈토 햄(미국산)-프로볼로네 치즈 피자 | 35 000

아루굴라 | 토마토

prosciutto and provolone pizza |

arugula | tomato

w “x” burger

와규 안심(쇠고기:호주산) 패티 | 거위 간 | 150 000
검은 송로버섯 | 바닷가재 | 송이버섯 |
그뤼에르 치즈 | 송로버섯 마요네즈 |
토마토 살사 | 레드 와인 송로버섯 소스
ground wagyu tenderloin |
sautéed foie gras |black truffle | maine lobster |
pine mushroom | gruyère de comte cheese |
truffle mayonnaise | tomato salsa | red wine truffle sauce

pasta | noodles | rice

카사레치아 토마토 시금치 & 쥬키니 고추 casareccia pasta roma tomatoes spinach & zucchini chili flakes	24 000
표고 버섯 & 리코타 또르델리니 shiitake mushroom & whole milk ricotta tortellini	25 000
키친 스파게티 바닷가재 볼로네이즈 파미지아노-레지아노 kitchen's spaghetti lobster bolognese parmigiano-reggiano	39 000
마카로니 & 치즈 이탈리안 스타일 소시지(돼지고기:국내산) 송로버섯 페코리노 macaroni & cheese italian style sausage chopped truffles pecorino	24 000
링귀니 모시조개 마늘 허브 칠리 올리브 오일 linguine little neck clams garlic herbs chilli olive oil	30 000
싱가폴 누들 차슈 돼지고기(돼지고기:국내산) 새우 고수 singapore noodles char siu pork prawns coriander	25 000

korean kitchen

짬뽕 매콤한 해산물 누들 새우 가리비 홍합 champong spicy seafood noodle broth shrimps scallops mussels	30 000
키친 스타일의 비빔밥 쇠고기(호주산) 야채 진지 고추장 미역국 kitchen style bibimbap beef vegetables steamed rice chilli paste seaweed soup	25 000
한우 도가니탕(쇠고기:국내산 한우) 진지 연두부 샐러드 & 김치 beef knucklebone soup steamed rice tofu salad & kimchi	35 000
너비아니 구이(쇠고기:호주산) 진지 황태국 연두부 샐러드 & 김치 “neobiani” of beef steamed rice dried yellow pollack soup tofu salad & kimchi	45 000

main courses

뉴질랜드 양고기(240g) | 48 000
샐러리악 퓨레 | 발사믹 양파 | 피퍼라데
new zealand rack of lamb | celeriac puree | balsamic cippolini | warm piperade

와규 등심(쇠고기:호주산) 구이(160g) | 50 000
샬롯 파슬리 마멀레이드 | 보리 리조또
grilled wagyu striploin | shallot parsley marmalade | barley risotto

치킨수비데 바삭한 베이컨(돼지고기:미국산) | 38 000
느타리 버섯 | 로메인 | 팬 쥬스
slow cooked sous vide chicken | crisp bacon |
oyster mushrooms | romaine leaves | pan juices

간장향 메로찜 | 38 000
토종 버섯 | 에다마메 콩 | 참깨 간장 소스
soy poached chilean sea bass |
korean mushrooms | edamame beans | soy sesame broth

매콤한 적도미 구이 | 40 000
사과 & 엔다이브 샐러드 | 피퀴요 페퍼 비네그렛
spice grilled red sea bream |
apple & endive salad | piquillo pepper vinaigrette

애틀란틱 연어 구이 | 38 000
크랩 라비올리 | 야채
smoke roasted atlantic salmon |
crab ravioli | young vegetables

심플한 쇠고기 스테이크 요리(쇠고기:호주산) 48 000
채끝등심 | 꽃등심 | 안심(200g) 중 선택
치미추리 | 그린 페퍼콘 | 버섯 소스
으깬 감자 | 키친 감자 튀김 | 그린 샐러드
simply grilled
choose from a selection of
marinated sirloin | rib eye | tenderloin
chimichurri | green peppercorn | mushroom sauce
mashed potatoes | kitchen fries | our green sprout salad

service charge and government taxes additional

kitchen's lunch table

에피타이저와 샐러드로 시작하세요.

choose from the appetizers and salads on our gathering table.

오늘의 스프를 서브해 드리겠습니다.

we will serve you our soup.

이제 메인요리를 선택해볼까요.

then choose one from the dishes below.

치미추리 살사를 곁들인 그릴 – 양고기(뉴질랜드), 쇠고기(호주산),
닭가슴살과 새우

from the grill, lamb chops, beef medallion,
chicken breast and prawn, chimichurri salsa

또는 or

조개, 갈릭, 허브, 매콤한 올리브 오일의 링귀니 파스타

linguine pasta, little neck clams, garlic, herbs, chilli & olive oil

토마스 셰프의 특별한 디저트를 경험해 보세요.

then try something from chef Thomas's desserts.

w 커피와 차

w coffee or tea

55 000

샐러드와 디저트 뷔페

only salad table and dessert

40 000

service charge and government taxes additional

sweets

발로나 카리브 다크초콜릿 브라우니 | 15 000
마카다미아 너트 | 카라멜 프랄린 아이스크림
valrhona “caribe” dark chocolate brownie |
macadamia nuts | caramel praline ice cream

마스카포네 치즈케이크 | 15 000
망고 | 파인애플 & 민트 살사 | 생강 쿠키
baked mascarpone cheese cake |
mango | pineapple & mint salsa | ginger pepper cookies

레몬 커스타드 | 15 000
리코타 젤라또 | 사블레 쿠키
burnt lemon custard |
ricotta gelato | sable cookie

밀크 초콜릿 토페 파이 | 15 000
구운 바나나 | 바닐라 크림
milk chocolate toffee pie |
caramelized bananas | vanilla cream

이탈리아노 젤라또 | 15 000
피스타치오 젤라또 | 초콜릿 헤이즐릿 | 아마레토 젤라또 |
비스코티 | 아몬드 | 프란젤리코
italiano gelato |
pistachio gelato | chocolate hazelnut | amaretto gelato |
biscotti | candied almonds | frangelico

w 의 아이스크림 | 셔벗 | 다양한 치즈 셀렉션
ask about w ice creams | sorbet |
w selection of international cheeses

Dinner Set Menu

taste of korea

제주 랑고스틴 튀김 | 한라봉 티
crispy jeju langoustine | hanrabong tea

한우(쇠고기:국내산 한우) 타르타르 |
메추리알 | 달콤한 칠리 & 간장 소스
hanwoo tartare |
quail's egg | sweet chili & soy sauce

오골계 콘소메 | 송이 만두
black chicken consommé | pine mushroom mandu

전복 리조또 |
고추장 메로 | 간장 & 생강 카푸치노
abalone risotto | gochujang mero | soy sauce & ginger

w 스타일의 된장보쌈(돼지고기:국내산)
miso marinated pork belly "bossam"

홍삼 셔벗
red ginseng sherbet

참나무 훈제와 불갈비향의 한우 등심(쇠고기:국내산 한우,140g) |
새우전 | 김치 살사
oak smoked & soy marinated hanwoo sirloin |
shrimp pancake | kimchi salsa

동치미 국수
dong chi mi noodle

홍시 아이스 | 벌꿀집
persimmon ice | honey comb

w 커피 | 차
w coffee | tea

180 000

service charge and government taxes additional

taste of kitchen

amuse bouche from the chef

거위 간 파르페 |

초콜릿 | 과일 처트니

foie gras parfait |

chocolate | fruit chutney

랍스타 파바빈 리조또 |

랑고스틴 폼

lobster fava bean risotto |

shellfish foam

참치 타르타르 |

아보카도 | 아브루가 | 베르쥬 에멀전

tuna tartare |

avocado | avuruga | verjus emulsion

구운 붉은 피망 셔벗

roasted red pepper sorbet

와규 안심(쇠고기:호주산) 구이(140g) 터네도 |

알리고 포테이토 | 샬롯 콩피

wagyu fillet tournedos |

aligot potato | shallot confit

or

광어 구이(140g) |

크레피넷(돼지고기:국내산) | 가지

roasted halibut |

crepinette | eggplant

초콜릿 라즈베리 델리스 |

화이트 초콜릿 캐러멜 아이스크림

chocolate raspberry delice |

choco chip cookie | white chocolate caramel ice cream

w 커피 | 차

w coffee | tea

150 000

service charge and government taxes additional

kitchen classic

게살 케이크 |

아보카도 렐리쉬 | 고추냉이 마요네즈

king crab cake |

avocado relish | wasabi mayonnaise

달팽이-시금치 토르텔리니 |

토마토 | 아스파라거스 마늘 폼

snail-spinach tortellini |

dried tomato | asparagus garlic foam

가즈파초 스프 |

수박 | 토마토 젤리 | 훈제한 페퍼

gazpacho soup |

watermelon | tomato jelly | smoked peppers

바비큐 삼겹살(돼지고기:국내산) |

전복 리조또 | 차이브 폼

bbq pork belly |

abalone risotto | chive foam

타임향 와규 등심(쇠고기:호주산) 구이(140g) |

프로슈토(돼지고기:미국산) 메로 | 자연송이 | 샐러리악

thyme grilled wagyu sirloin |

prosciutto wrapped mero | pine mushrooms | celeriac

블루베리 컴포트 |

매콤한 생강 케이크 | 생강향 아이스크림

blueberry compote |

spiced ginger cake | ginger ice-cream

w 커피 | 차

w coffee | tea

130 000

inner kitchen

구운 관자 |
샐러리악 퓨레 | 달콤한 양파 리덕션(돼지고기:미국산)
galicia scallop |
celeriac puree | sweet onion reduction

구운 단호박 스프 |
마쉬멜로우 | 바삭한 호박씨
roasted pumpkin soup |
marshmallow | crispy pumpkin seed

참치구이 |
구운 피망 피퍼라데 | 모호소스
grilled tuna |
roasted pepper piperade | mojo sauce

오이-보드카 셔벗 |
오이젤리
cucumber-vodka sorbet |
cucumber jelly

와규 등심(쇠고기:호주산) 구이(140g) |
판세타뇨끼(돼지고기:미국산) | 슬로우 콕한 엔다이브
grilled wagyu sirloin |
pancetta gnocchi | braised endive

베리 밀푼유 |
라임 크림 | 피스타치오
berry mille feuille |
lime cream | pistachio

w 커피 | 차
w coffee | tea

110 000

Dinner A La Carte

to start with

가리비 크루도 배 펜넬 레몬, 고추 & 차이브 오일 scallop crudo asian pear shaved fennel lemon, chilli & chive oil	25 000
비스트로 샐러드 크로틴 치즈 베이컨(돼지고기:미국산) 라르동 펜넬 토마토 bistro salad crotin cheese bacon lardoons shaved fennel tomato	24 000
게살 & 수박 샐러드 엔다이브 크림시트러스 비네그렛 king crab & watermelon salad endive creamy citrus vinaigrette	26 000
페퍼향의 거위 간 아시아 배 사천식 오리 소스 pepper spiced foie gras asian pear sichuan duck jus	27 000
“5j”이베리코 하몽(돼지고기:스페인산) 카탈란 크로스티니 머스크 멜론 구운 아스파라거스 “5j” iberico jamon catalan crostini musk melon grilled asparagus	36 000
훈제 오리 샐러드 블루 치즈 호두 물냉이 화이트 발사믹 tea smoked duck salad blue cheese candied walnuts watercress white balsamic	24 000
구운 아스파라거스 샐러드 엔다이브 염소치즈 프로슈토(돼지고기:미국산) 토마토 콘피 grilled green asparagus salad endive goats cheese prosciutto tomato confit	24 000
호박 & 시트러스 스프 골든 건포도 렐리쉬 페타치즈 kabocha squash & citrus soup golden raisin relish feta cheese	16 000
해산물 차우더 검보 소시지 모시조개 새우 shellfish chowder gumbo sausage clams pacific shrimp service charge and government taxes additional	16 000

pasta | noodles

표고 버섯 & 리코타 또르텔리니 shiitake mushroom & whole milk ricotta tortellini	25 000
게살 & 파마빈 리조또 갑각류 비스큐 소스 king crab & fava bean risotto shellfish bisque foam	28 000
카사레치아 토마토 시금치 & 쥬키니 고추 casareccia pasta roma tomatoes spinach & zucchini chili flakes	24 000
키친 스파게티 바닷가재 볼로네이즈 파미지아노-레지아노 kitchen's spaghetti lobster bolognese parmigiano-reggiano	39 000
링귀니 모시조개 마늘 허브 칠리 올리브 오일 linguine little neck clams garlic herbs chilli olive oil	30 000
마카로니 & 치즈 이탈리안 스타일 소시지(돼지고기:국내산) 송로버섯 페코리노 macaroni & cheese italian style sausage chopped truffles pecorino	24 000
싱가폴 누들 차슈 돼지고기(돼지고기:국내산) 새우 고수 singapore noodles char siu pork prawns coriander	25 000

w “X” burger

와규 안심(쇠고기:호주산) 패티 | 거위 간 | 150 000
검은 송로버섯 | 바닷가재 | 송이버섯 |
그뤼에르 치즈 | 송로버섯 마요네즈 |
토마토 살사 | 레드 와인 송로버섯 소스
ground wagyu tenderloin | sautéed foie gras |
black truffle | maine lobster | pine mushroom |
gruyère de comte cheese |
truffle mayonnaise | tomato salsa | red wine truffle sauce

main courses

뉴질랜드 양고기(240g) 샐러리악 퓨레 발사믹 양파 피퍼라데 new zealand rack of lamb celeriac puree balsamic cippolini warm piperade	48 000
간장에 절인 와규 안심(쇠고기:호주산) 구이(160g) 고르곤졸라 감자 그라탕 와인 소스 와사비 버터 grilled soy marinated wagyu tenderloin gorgonzola potato gratin reduced merlot wasabi butter	52 000
와규 등심(쇠고기:호주산) 구이(160g) 샬롯 파슬리 마멀레이드 보리 리조또 grilled wagyu striploin shallot parsley marmalade barley risotto	50 000
치킨수비데 바삭한 베이컨(돼지고기:미국산) 느타리 버섯 로메인 팬 쥬스 slow cooked sous vide chicken crisp bacon oyster mushrooms romaine leaves pan juices	38 000
호이신 바비큐 삼겹살(돼지고기:국내산) 구이(170g) 가지 퓨레 아스파라거스 표고버섯 구운 마늘 hoisin bbq glazed pork belly eggplant purée asparagus shiitake mushroom roasted garlic	38 000
매콤한 적도미 구이 사과 & 엔다이브 샐러드 피퀴요 페퍼 비네그렛 spice grilled red bream apple & endive salad piquillo pepper vinaigrette	40 000
간장향 메로찜 토종 버섯 에다마메 콩 참깨 간장 소스 soy poached chilean sea bass korean mushrooms edamame beans soy sesame broth	38 000
애틀란틱 연어 구이 크랩 라비올리 야채 smoke roasted atlantic salmon crab ravioli young vegetables	38 000

service charge and government taxes additional

churrasco

쇠고기 15oz - 450g (2 인분)

beef 15oz – 450g (for two people)

choose from a selection of

와규 안심 스테이크(쇠고기:호주산) 105 000
wagyu tenderloin steak

와규 채끝등심 스테이크(쇠고기:호주산) 98 000
wagyu sirloin steak

와규 꽃등심 스테이크(쇠고기:호주산) 98 000
wagyu rib eye steak

안심 스테이크(쇠고기:호주산) 85 000
tenderloin steak

채끝등심 스테이크(쇠고기:호주산) 80 000
sirloin steak

served with

세가지 허브 치미추리 |

마늘-라임 모조 | 홀 그레인 머스타드 | 버섯 소스

chimichurri | garlic-lime mojo | whole grain mustard | mushroom sauce

구운 아스파라거스 | 새송이 버섯 | 세미-드라이 토마토

grilled asparagus | sautéed king oyster mushroom | semi-dried tomato

choose from a selection of

키친 감자튀김

kitchen potato fries

으깬 단호박

mashed sweet pumpkins

으깬 감자

mashed potatoes

W PRIME

OUR SIGNATURE STEAK

W 호텔에서는 미국 캔자스 주의 크릭스톤 농장으로부터 들어온 인증된 앵거스 프라임 비프 스테이크를 소개합니다. 상위 2% 품질의 USA 앵거스 비프는 100% 청정한 환경에서 자라 인증된 앵거스 프라임" 이라는 호칭이 붙여졌습니다. 크릭스톤 농장의 비프는 고든 램지가 운영하는 런던의 Maze, 라스베이거스의 Caesars Palace, 맨해튼의 Balthazar 등 전세계적으로 주목을 받고있는 많은 레스토랑의 메뉴에 이름을 올리고 있습니다.

이 특별한 스테이크는 25일 동안 숙성되어 손님이 선택하신 2종류의 사이드메뉴, 그리고 1종류의 소스와 함께 제공됩니다.

W is proud to now offer you, "Certified Angus Prime" beef from Creekstone Farms in Kansas. 100% pure bred USA Angus, only this top 2% of quality beef makes into to "Certified Angus Prime," status. Creekstone's beef has been chosen for the menus of many of the world's high-profile restaurants, Gordon Ramsay's "Maze" in London, Caesars Palace in Las Vegas and Balthazar in Manhattan, who print its name on their menus.

These very special steaks are aged for 25 days and served with your choice of two side dishes and one sauce.

certified angus prime steaks

꽃등심 rib eye 400g	99 000
뉴욕 등심 new york sirloin 400g	99 000
안심 tenderloin 250g	95 000

served with.....

- 프렌치 후라이 | french fries
- 매쉬 포테이토 | mashed potato
- 감자 그라탕 | potato gratin
- 크림 스피니치 | creamed spinach
- 어니언 링 | onion rings

our sauces.....

- 클래식 베어네이즈 | classic béarnaise
- 블랙 페퍼콘 | black peppercorn
- 치미추리 | chimichurri salsa
- w 스테이크 소스 | w steak sauce
- 레드와인 버터소스 | red wine butter

our wine suggestions

2005 grgich hills cabernet sauvignon, napa valley, america	330 000
2005 miner family vineyards "the oracle", napa valley, america	310 000
2005 peju cabernet sauvignon, napa valley, america	230 000

our signature steak 와 함께 wine suggestions 을 주문하시면

와인가격을 15%discount 해드립니다.

with our signature steak,
we offer 15% discount on wine suggestions.

wine 에 대한 중복할인은 적용되지 않습니다.

wine discount can not be combined with any other promotion or discount.

service charge and government taxes additional

sweets

발로나 카리브 다크초콜릿 브라우니 | 15 000
마카다미아 너트 | 카라멜 프랄린 아이스크림
valrhona “caribe” dark chocolate brownie |
macadamia nuts | caramel praline ice cream

마스카포네 치즈케이크 | 15 000
망고 | 파인애플 & 민트 살사 | 생강 쿠키
baked mascarpone cheese cake |
mango | pineapple & mint salsa | ginger pepper cookies

레몬 커스타드 | 15 000
리코타 젤라또 | 사블레 쿠키
burnt lemon custard |
ricotta gelato | sable cookie

밀크 초콜릿 토페 파이 | 15 000
구운 바나나 | 바닐라 크림
milk chocolate toffee pie |
caramelized bananas | vanilla cream

이탈리아노 젤라또 | 15 000
피스타치오 젤라또 | 초콜릿 헤이즐릿 | 아마레토 젤라또 |
비스코티 | 아몬드 | 프란젤리코
italiano gelato |
pistachio gelato | chocolate hazelnut | amaretto gelato |
biscotti | candied almonds | frangelico

w 의 아이스크림 | 셔벗 | 다양한 치즈 셀렉션
ask about w ice creams | sorbet |
w selection of international cheeses