

심비디움

CYMBIDIUM
PREMIUM KOREAN RESTAURANT

고객님만을 위한 특별한 코스메뉴 구성도 가능합니다.
원하시는 특별메뉴는 사전 상담 바랍니다.
(14만원이상, 최소 3일전 상담)



바닷가재 코스

Lobster Course

오늘의 스프	Today's Soup
사시미(모듬회+해초쌈)	Assorted Raw Fish
바닷가재 찜 1인 1미 / 1인기준 500g 내외 제공	Steamed Lobster
튀김	Tempura
지리탕	Clear Soup with Lobster
알밥	Hot-Pot Rice with Fish Roe
후식	Dessert

2인세트 138,000

3인세트 207,000

4인세트 276,000

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

주방장 추천코스

138,000

Course Chef's Recommendation

사전예약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

주전부리

Pre-dinner Snacks

양송이 앙쿠르트 스프

Button Mushroom Encroute Soup

연어샐러드

(/)

Mixed Salmon & Vegetable Salad

최고급 모듬회 도로 2ps, 메카2ps, 참돔2ps

(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream)

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef "Tteok-galbi"
& Roasted Gingseng

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이

(/)

Broiled Black Cod & Fresh-
Water Eel w/Red Pepper Paste Sauce

쇠고기 등심구이

(/ 80g)

Grilled Korean Beef Rib Eye

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

A 코스

108,000

Course "A"

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

연어샐러드

(/)

Mixed Salmon & Vegetable Salad

고급 모듬회 메카 1ps, 참돔 2ps, 광어 2ps

(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef "Tteok-galbi"
& Roasted Gingseng

매콤한 소스를 곁들인 완도산 전복구이

Stir-fried Abalone w/Spicy Sauce

갈비본살 양념과 버섯돌판구이

(/ 110g)

On Stone-braised Boneless Beef
Shorted Ribs w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

B 코스

88,000

Course "B"

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

모듬 해산물 냉채

Cold Assorted Seafood Salad

고급 모듬회 메카1ps, 참돔2ps, 광어2ps
(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

전복 어향소스볶음과 장어데리야끼

Stir-fried Abalone w/Fish Scent Sauce
& Freshwater Eel Teriyaki

숯불에 구운 양갈비와 LA갈비 새싹삼
(/ 산 90g, LA / 130g)

Charcoal Grilled Lambchop
w/Sprouts Ginseng

인삼 야채 새우튀김

Fried Ginsengs, Vegetables & Shrimp

조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택
(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Yellow Corbina

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

C 코스

68,000

Course "C"

주전부리

Pre-dinner Snacks

전복죽

Abalone Porridge

모듬 해산물 냉채

Cold Assorted Seafood Salad

고급 모듬회 참치 2ps, 참돔 1ps, 광어 2ps
(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

전복 어향소스볶음

Stir-fried Abalone w/Fish Scent Sauce

궁중갈비찜
(/ 150g)

Braised Beef Short Ribs, Royal Style

새우와 야채 튀김

Fried Shrimp & Vegetables

조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택
(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Yellow Corbina

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

스몰웨딩/돌잔치 祝 코스

138,000

Course "Choouk"

궁중잡채	Korean Traditional Chop Suey, Royal Style
아보카도와 야채샐러드	Avocado & Green Vegetable Salad
쇠고기 육회 (/ 80g)	Korean Style Beef Tartare
생연어 치즈 카나페 (/)	Fresh Salmon & Cheese Canapés
양송이 버섯양쿠르트 스프	Button Mushroom Encroute Soup
최고급 모듬회 도로 2ps, 참돔 2ps, 광어 1ps (/ , / , /)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream, Halibut)
도빙무시	Dobinmushi
갈비본살 돌판구이 (/ 110g)	On Stone-braised Boneless Beef Shorted Rib
랍스터 델미도르	Lobster Thermidor
수삼과 야채튀김	Fried Fresh Ginseng & Vegetables
제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택 (/)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

스몰웨딩/돌잔치 福 코스

118,000

Course "Bok"

궁중잡채	Korean Traditional Chop Suey, Royal Style
아보카도와 야채샐러드	Avocado & Green Vegetable Salad
쇠고기 육회 (/ 80g)	Korean Style Beef Tartare
생연어 치즈 카나페 (/)	Fresh Salmon & Cheese Canapés
완도산 전복죽	Fresh Abalone Porridge
최고급 모듬회 메카 2ps, 참돔 2ps, 광어 1ps (/ , / , /)	Assorted Top-quality Raw Fish (Tuna, Sea-bream, Halibut)
도빙무시	Dobinmushi
등심 너비아니 구이 (/ 100g)	Grilled Slice Beef Sirlone, Korean Style
완도산 전복 어향소스 볶음과 민물장어구이 (/)	Stir-fried Abalone w/Fish Scent Sauce & Freshwater Eel Teriyaki
새우와 야채튀김	Fried Shrimp & Vegetables
제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택 (/)	Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup & Grilled Beltfish from Jeju
오늘의 후식	Today's Dessert
식혜	Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고춧가루/국내산)

상견례 相 코스

118,000

Course "Sang"

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

최고급 모듬회 도로 2ps, 참돔 2ps, 광어 2ps
(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이
(/)

Broiled Black Cod & Broiled Fresh-
Water Eel w/Red Pepper Paste Sauce

매콤한 소스를 곁들인 전복구이

Stir-fried Abalone w/Spicy Sauce

한우등심과 버섯돌판구이
(80g)

On Stone-braised Korea Beef Sirloin
w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택
(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.
* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.
* 김치 (배추/국내산, 고춧가루/국내산)

상견례 禮 코스

98,000

Course "Ye"

주전부리

Pre-dinner Snacks

계절죽

Seasonal Soup

최고급 모듬회 메카 1ps, 참돔 2ps, 광어 2ps
(/ , / , /)

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut)

도빙무시

Dobinmushi

한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef Tteok-galbi &
Roasted Gingseng

매콤한 소스를 곁들인 전복구이

Assorted Top-quality Raw Fish
(Tuna, Sea-bream, Halibut, Salmon)

갈비본살 양념과 버섯돌판구이
(/ 110g)

On Stone-braised Boneless Beef
Shorted Ribs w/Mushroom

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택
(/)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup
& Grilled Beltfish from Jeju

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

Korean Sweet Rice Punch

※ 상기 메뉴는 2인이상 주문 가능하며, 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

정식메뉴

가

Set Menu

제주 은갈치구이 정식 (/) Grilled Beltfish from Jeju	45,000
제주 옥돔구이 정식 (/) Grilled Tilefish from Jeju	45,000
갈비본살구이 정식 (/ 200g) Braised Boneless Beef Shorted Ribs	45,000
보리굴비 구이 정식 (/) Dried Yellow Corbina Aged in Barly Rice	33,000
갈비찜과 우렁강된장 정식 (/ 200g) Braised Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew w/Fresh Snail	30,000
민물장어덮밥 정식 (/) Stir-fried Freshwater Eel w/Steamed Rice	31,000

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

* 본 메뉴는 신선한 재료를 제공하고자 세부내용이 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

단품류

정식 또는 코스메뉴 이용 시 추가 주문 가능한 메뉴입니다.

A La Carte

숯불에 구운양갈비와 새싹삼 53,000
Charcoal Grilled Lambchop w/Sprouts Ginseng
(/ 440g)

보리굴비 구이 25,000
Dried Yellow Corbina Agedin Barly Rice
(/)

궁중갈비찜 28,000
Braised Beef Short Ribs, Royal Style
(/ 400g)

LA갈비와 새싹삼 28,000
Korean Style Broiled Beef Short Ribs w/Sprout Ginseng
(LA / 350g)

내고향 향토주류



초특선 ₩89,000
Cho Teug Seon (700ml)



오크젠 ₩29,000
Oakzen (500ml)



제 왕 ₩29,000
Je Wang (375ml)



화 랑 ₩14,000
Hwa Rang (375ml)



참소주 ₩6,000
Cham So ju (360ml)



소주왕 금복주 ₩6,000
So Ju Wang Geumbokju (360ml)



제로투 ₩6,000
ZERO2 (So Ju) (360ml)

한국전통주

TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

화요 25%
Hwayo (375ml)

₩29,000

설중매

₩15,000
Sul Joong Mae (380ml)

청 하
Chung Ha (300ml)

₩10,000

소 주 (참이슬)

₩6,000

일본주

JAPANESE SAKE

히레사케 Hire Sake (Glass)

₩9,000

사케 Sake (Glass)

₩7,000

맥 주

BEER

테라
TERRA (330ml)

₩6,000

음 료
Soft Drink

₩4,000

하이트/카 스
HITE/CASS (330ml)

₩6,000