

# 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	196,000
3인세트	294,000
4인세트	392,000

※ 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

(누룽지:국내산)

Pre-dinner Snacks

## 양송이 앙쿠르트 스프

Button Mushroom Encroute Soup

## 견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

최고급 모듬회 도로 2ps, 메카2ps, 농어2ps  
(도로/이탈리아산, 메카/대만산, 농어/중국산)

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

## 도빙무시

Dobinmushi

## 한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef "Tteok-galbi"  
& Roasted Ginseng

은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이  
(장어/국내산)

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

## 쇠고기 등심구이

(쇠고기/한우 80g)

Grilled Korean Beef Rib Eye

제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택  
(은갈치/제주산)

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

## 오늘의 후식

Today's Dessert

## 식혜

(쌀/국내산)

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)

# A 코스

118,000

## Course "A"

### 주전부리

(누룽지/국내산)

Pre-dinner Snacks

### 계절죽

Seasonal Soup

### 견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

**고급 모듬회** 메카 1ps, 농어 2ps, 광어 2ps  
(메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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**  
(전복/국내산)

Stir-fried Abalone w/Spicy Sauce

**갈비본살 양념과 버섯돌판구이**  
(갈비살/미국산 110g)

On Stone-braised Boneless Beef  
Shorted Ribs w/Mushroom

**제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택**  
(은갈치/제주산)

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

### 오늘의 후식

Today's Dessert

### 식혜

(쌀/국내산)

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)

# B 코스

98,000

## Course "B"

### 주전부리

(누룽지:국내산)

Pre-dinner Snacks

### 계절죽

Seasonal Soup

### 견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

### 고급 모듬회

메카1ps, 농어2ps, 광어2ps  
(메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

Assorted Top-quality Raw Fish

(Tuna, Sea-bream, Halibut)

### 도빙무시

Dobinmushi

### 완도산 전복버터구이와 장어데리야끼

(전복/국내산, 장어/국내산)

Grilled Abalone with Butter  
& Freshwater Eel Teriyaki

### 숯불에 구운 양갈비와 LA갈비 새싹삼

(양갈비/호주산 90g, LA갈비/미국산 130g)

Charcoal Grilled Lambchop  
w/Sprouts Ginseng

### 인삼 야채 새우튀김

Fried Ginsengs, Vegetables & Shrimp

### 조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(조기/시에라리온, 기니아, 누룽지/국내산)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Yellow Corbina

### 오늘의 후식

Today's Dessert

### 식혜

(쌀/국내산)

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

78,000

## Course "C"

### 주전부리

(누룽지/국내산)

Pre-dinner Snacks

### 전복죽

(전복/국내산)

Abalone Porridge

### 견과류 그린샐러드

Nuts Green Salad

### 고급 모듬회

참치 2ps, 농어 1ps, 광어 2ps  
(참치/원양산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

### 도빙무시

Dobinmushi

### 완도산 전복 버터구이

(전복/국내산)

Grilled Abalone with butter

### 궁중갈비찜

(우갈비/호주산 150g)

Braised Beef Short Ribs, Royal Style

### 새우와 야채 튀김

Fried Shrimp & Vegetables

### 조기구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(조기/시에라리온, 기니아, 누룽지/국내산)

Hot Pot Rice or Scorched Rice Soup  
& Grilled Yellow Corbina

### 오늘의 후식

Today's Dessert

### 식혜

(쌀/국내산)

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)

스몰웨딩/돌잔치 祝 코스

138,000

Course "Choouk"

궁중잡채

Korean Traditional Chop Suey, Royal Style

아보카도와 야채샐러드

Avocado & Green Vegetable Salad

쇠고기 육회

(쇠고기/호주산 80g)

Korean Style Beef Tartare

생연어 치즈 카나페

Fresh Salmon & Cheese Canapés

양송이 버섯앙쿠르트 스프

Button Mushroom Encroute Soup

최고급 모듬회 도로 2ps, 농어 2ps, 광어 1ps

(도로/이탈리아산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

도빙무시

Dobinmushi

갈비본살 돌판구이

(갈비살/미국산 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

(은갈치/제주산)

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

오늘의 후식

Today's Dessert

식혜

(쌀/국내산)

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)

스몰웨딩/돌잔치 **福 코스**

128,000

Course "Bok"

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

128,000

## Course "Sang"

### 주전부리

(누룽지/국내산)

Pre-dinner Snacks

### 계절죽

Seasonal Soup

### 최고급 모듬회

(도로/이탈리아산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

### 도빙무시

Dobinmushi

### 은대구 구이와 장어 고추장 양념 구이

(장어/국내산)

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

### 매콤한 소스를 곁들인 전복구이

(전복/국내산)

Stir-fried Abalone w/Spicy Sauce

### 한우등심과 버섯돌판구이

(한우등심 80g)

On Stone-braised Korea Beef Sirloin  
w/Mushroom

### 제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(은갈치/제주산)

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

### 오늘의 후식

Today's Dessert

### 식혜

(쌀/국내산)

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 禮 코스

108,000

## Course "Ye"

### 주전부리

(누룽지/국내산)

Pre-dinner Snacks

### 계절죽

Seasonal Soup

### 최고급 모듬회

메카 1ps, 농어 2ps, 광어 2ps  
(메카/대만산, 농어/중국산, 광어/국내산)

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

### 도빙무시

Dobinmushi

### 한우 떡갈비와 인삼구이

Korean Beef Tteok-galbi &  
Roasted Ginseng

### 매콤한 소스를 곁들인 전복구이

(전복/국내산)

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

### 갈비본살 양념과 버섯돌판구이

(갈비살/미국산 110g)

On Stone-braised Boneless Beef  
Shorted Ribs w/Mushroom

### 제주 은갈치 구이와 솔밥 또는 누룽지 선택

(은갈치/제주산)

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

### 오늘의 후식

Today's Dessert

### 식혜

(쌀/국내산)

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

식사와 반찬류가 함께 제공됩니다

## Set Menu

제주 은갈치구이 정식 (은갈치/제주산) Grilled Beltfish from Jeju	45,000
제주 옥돔구이 정식 (옥돔/제주산) Grilled Tilefish from Jeju	45,000
갈비본살구이 정식 (갈비살/미국산 200g) Braised Boneless Beef Shorted Ribs	45,000
보리굴비 구이 정식 (보리굴비/부세 중국산) Dried Yellow Corbina Aged in Barly Rice	35,000
갈비찜과 우렁강된장 정식 (갈비/호주산 200g) Braised Beef Short Ribs & Soybean Paste Stew w/Fresh Snail	35,000
민물장어덮밥 정식 (장어/국내산) Stir-fried Freshwater Eel w/Steamed Rice	35,000

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

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

\* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

# 추가메뉴

정식 또는 코스메뉴 이용 시 추가 주문 가능한 메뉴입니다.

## Additional dishes

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

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

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

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

## 내고향 향토주류



**초특선** ₩89,000  
Cho Teug Seon (700ml)



**오크젠** ₩29,000  
Oakzen (500ml)



**제왕** ₩29,000  
Je Wang (375ml)



**화랑** ₩14,000  
Hwa Rang (375ml)



**참소주** ₩7,000  
Cham So ju (360ml)



**소주왕 금복주** ₩7,000  
So Ju Wang Geumbokju (360ml)



**제로투** ₩7,000  
ZERO2 (So Ju) (360ml)

## 한국전통주 TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

**화요 25%** ₩29,000  
Hwayo (375ml)

**복분자주** ₩20,000  
Bokbunjajoo (375ml)

**설중매** ₩15,000  
Sul Joong Mae (380ml)

**청하** ₩10,000  
Chung Ha (300ml)

**소주 (참이슬)** ₩7,000

## 일본주

## JAPANESE SAKE

**히레사케** Hire Sake (Glass)

₩9,000

**사케** Sake (Glass)

₩7,000

## 맥주

## BEER

**테라** ₩7,000  
TERRA (330ml)

**음료**  
Soft Drink

₩4,000

**하이트/카스** ₩7,000  
HITE/CASS (330ml)