



모임장소로 더 없이 좋은곳 '심비디움'

다양한 인원을 위한 자리 완비
(6, 8, 10, 30, 60인석)

각종모임을 위한 다양한 메뉴구성
(동창회, 골프모임, 돌잔치, 상견례, 칠순잔치 등)

프리미엄 한정식 '심비디움'



CYMBIDIUM
PREMIUM KOREAN RESTAURANT

주방장 추천코스 (특1)

280,000

Chef's Recommendation Course 1

사전예약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

트리플오일양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup with Truffle Oil

아보카도와 하몽그린샐러드

Fresh Green Salad with Avocado and Jamón

(하몽:스페인)

스페셜모듬회

Premium Assorted Sashimi

(돌돔:국내산, 도로:이탈리아/모로코, 참돔:일본산)

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이:중국산)

메로구이와 흑모시그린소스

Grilled Toothfish with Green Sauce and Black Clams

(메로:월양산, 흑모시:국내산)

한우 안심스테이크와 푸아그라

Korean Beef Tenderloin Steak with Foie Gras

(안심:한우, 푸아그라:프랑스)

오룡전복

Braised Abalone Stuffed with Minced Shrimp

(전복:국내산)

후레쉬랍스타 & 벨루가캐비어

Fresh Lobster with Beluga Caviar

(랍스타:캐나다, 캐비어:국내산)

한우갈비찜과 솔밥

Braised Korean Beef Short Ribs with Hot Pot Rice

(갈비:한우)

과일 & 커피

Seasonal Fresh Fruits and Premium Coffee

※ 주방장추천코스 특1과 특2는6인이상 예약제로 운영되며, 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.

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

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

주방장 추천코스 (특2)

230,000

Chef's Recommendation Course 2

사전예약(3일전)으로 제공되는 메뉴입니다.

트리플오일양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup with Truffle Oil

참다랑어와 견과류 그린샐러드

Fresh Green Salad with Bluefin Tuna and Toasted Nuts

(참다랑어: 원양산)

스페셜모듬회

Premium Assorted Sashimi

(돌돔: 국내산, 도로: 이탈리아/모로코, 광어: 국내산)

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이: 중국산)

송이버섯과 xo소스 해산물 볶음

Stir-fried Seafood and Matsutake Mushroom in XO Sauce

(송이: 중국산)

한우 안심스테이크

Grilled Korean Beef Tenderloin Steak

(안심: 한우)

오롱해삼

Braised Sea Cucumber Stuffed with Minced Shrimp

(해삼: 필리핀)

후레쉬랍스타 갈릭버터구이

Grilled Fresh Lobster with Garlic Butter

(랍스타: 캐나다)

한우너비아니구이와 솔밥

Grilled Korean Beef Neobiani with Hot Pot Rice

(등심: 한우)

과일&커피

Seasonal Fresh Fruits and Premium Coffee

※ 주방장추천코스 특1과 특2는 6인이상 예약제로 운영되며, 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.

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

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

A 코스

158,000

Course "A"

2인 이상 주문 시 제공되는 메뉴입니다.

양송이 크림 스프

Cream of Button Mushroom Soup

견과류 그린 샐러드

Green Salad with Toasted Nuts

최고급 모듬회 [도리2p, 광어2p, 농어1p]

Premium Assorted Sashimi

(도리: 이탈리아/모로코, 광어: 국내산, 농어: 중국산)

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이: 중국산)

전가복

Braised Whole Abalone

(전복: 국내산)

호주산 안심스테이크와 푸아그라

Australian Beef Tenderloin Steak with Foie Gras

(안심: 호주산, 푸아그라: 프랑스)

오룡해삼

Braised Sea Cucumber Stuffed with Minced Shrimp

(해삼: 필리핀)

후레쉬 랍스타 갈릭버터구이

Grilled Fresh Lobster with Garlic Butter

(랍스타: 캐나다)

은갈치구이와 솔밥

Grilled Silver Hairtail with Hot Pot Rice

(은갈치: 국내산)

과일&커피

Seasonal Fresh Fruits and Premium Coffee

※ 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

138,000

Course "B"

2인 이상 주문 시 제공되는 메뉴입니다.

양송이 크림 스프

Cream of Button Mushroom Soup

견과류 그린 샐러드

Green Salad with Toasted Nuts

고급 모듬회 [도리2p, 광어2p, 농어1p]

Premium Assorted Sashimi

(도리: 이탈리아/모로코, 광어: 국내산, 농어: 중국산)

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이: 중국산)

오룡전복

Braised Abalone Stuffed with Minced Shrimp

(전복: 국내산)

호주산 안심 스테이크

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak

(안심: 호주산)

대하칠리새우

King Prawns with Chili Sauce

(새우: 베트남)

랍스타테일 델미도르

Lobster Tail Thermidor

(랍스타테일: 캐나다)

미주산 갈비 본살구이와 솔밥

Grilled U.S. Prime Beef Rib Meat with Hot Pot Rice

(갈비본살: 미주산)

과일&커피

Seasonal Fresh Fruits and Premium Coffee

※ 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

118,000 (1인)

Course "C"

2인 이상 주문 시 제공되는 메뉴입니다.

양송이 크림 스프

Cream of Button Mushroom Soup

견과류 그린 샐러드

Green Salad with Toasted Nuts

고급 모듬회

(광어: 국내산, 농어: 중국산, 참치: 원양산)

Premium Assorted Sashimi

송이도빙무시

(송이: 중국산)

Matsutake Mushroom Dobinmushi

홍소가지

Braised Eggplant in Brown Sauce

우대갈비

(우대갈비: 미주산)

Grilled Premium Bone-in Short Rib

대하칠리새우

(새우: 베트남)

King Prawns with Chili Sauce

랍스타테일 갈릭버터구이

(랍스타테일: 캐나다)

Lobster Tail with Garlic Butter Sauce

은대구구이와 솔밥

(은대구구이: 미국산)

Grilled Black Cod with Hot Pot Rice

과일&커피

Seasonal Fresh Fruits and Premium Coffee

※ 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)

한식 A

은갈치구이

Grilled Cutlassfish

계절죽

Chef's Seasonal porridge

그린샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmush

(송이: 중국산)

은갈치구이와 진지

Grilled Cutlassfish with Rice Side Dishes

(갈치: 국내산)

과일

Seasonal Fresh Fruits

한식 B

갈비본살구이

Grilled Boneless Beef Short Ribs

계절죽

Chef's Seasonal porridge

그린샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmush

(송이: 중국산)

갈비본살구이와 진지

Grilled Boneless Beef Short Ribs with Rice Side Dishes

(갈비본살: 미주산)

과일

Seasonal Fresh Fruits

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

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

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

중식 코스 Premium Chinese Course

48,000 (1인)

중식 A

팔보채

Premium Stir-fried Seafood And Vegetables

양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup

계절 샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmush
(송이: 중국산)

팔보채

Premium Stir-fried Seafood and Vegetables

짜장면 & 짬뽕 (택 1)

Choice of Jajangmyeon & Jjamppong

과일

Seasonal Fresh Fruits

중식 B

홍소가지

Braised Eggplant in Brown Sauce

양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup

계절 샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmush
(송이: 중국산)

홍소가지

Braised Eggplant in Brown Sauce

짜장면 & 짬뽕 (택 1)

Choice of Jajangmyeon & Jjamppong

과일

Seasonal Fresh Fruits

※ 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)

양식 코스 Premium Western Course

58,000 (1인)

양식 A

안심스테이크

Grilled Beef Tenderloin Steak

모듬브레드

Assorted Bread Basket

양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup

계절샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이:중국산)

안심 스테이크

Grilled Beef Tenderloin Steak

(안심:호주산)

과일

Seasonal Fresh Fruits

양식 B

우대갈비 스테이크

Premium Bone-in Short Rib Steak

모듬브레드

Assorted Bread Basket

양송이 크림스프

Cream of Button Mushroom Soup

계절샐러드

Fresh Green Salad

송이도빙무시

Matsutake Mushroom Dobinmushi

(송이:중국산)

우대갈비 스테이크

Premium Bone-in Short Rib Steak

(우대갈비:미주산)

과일

Seasonal Fresh Fruits

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

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

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

점심 특선 메뉴

Lunch Special

평일 점심에만 주문 가능한 메뉴입니다.

보리굴비 정식

Barley-Aged Dried Yellow Croaker Set
(굴비:중국산)

38,000

민물장어덮밥 정식

Grilled Freshwater Eel over Rice Set
(장어:국내산)

38,000

전복 갈비탕 정식

Premium Short Rib Soup with Abalone Set
(전복:국내산, 갈비:호주산)

38,000

갈비찜과 된장찌개 정식

Braised Short Ribs with Soybean Paste Stew Set
(갈비:호주산)

35,000

회덮밥 정식

Sashimi over Rice Set
(꽁어:국내산, 참치:원양산, 농어:중국산)

28,000

※ 상기 메뉴는 10%의 부가세가 포함된 것입니다.

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

* 김치 (배추/국내산, 고추가루/국내산)

내고향 향토주류



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)



오크젠 ₩29,000
Oakzen (500ml)



제로투 ₩7,000
ZERO2 (So Ju) (360ml)

한국전통주

TRADITIONAL KOREAN LIQUOR

화요 25% ₩29,000
Hwayo (375ml)

복분자주 ₩20,000
Bokbunjajoo (375ml)

소주 (참이슬) ₩7,000
Soju (Chamiseul)

청하 ₩10,000
Chung Ha (300ml)

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)



프리미엄 한정식 '심비디움'



CYMBIDIUM
PREMIUM KOREAN RESTAURANT