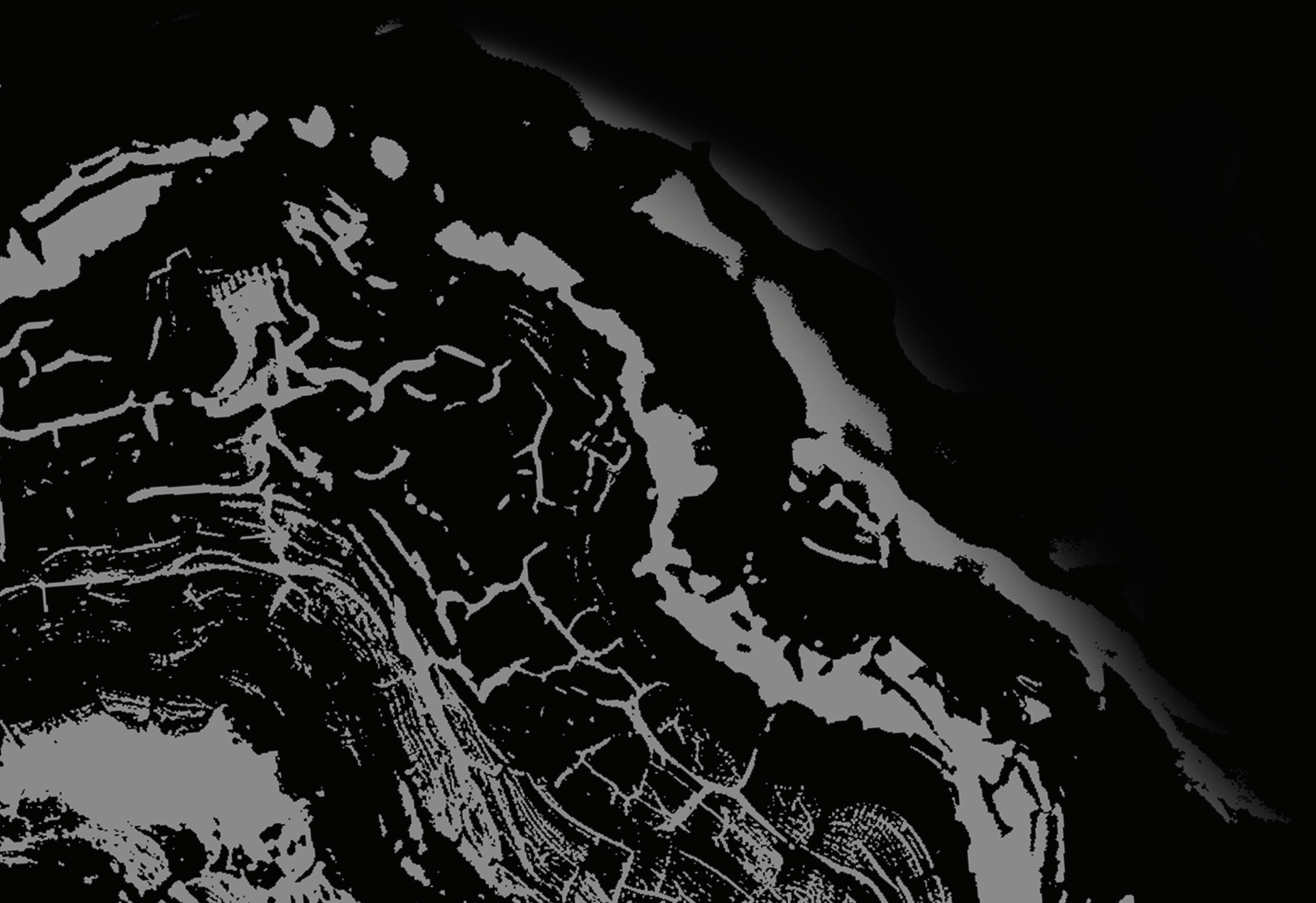


EMBERS

Open-Fire Grill





The Spirit of Embers

Embers는 불을 유행이 아닌 철학으로 대합니다.

모든 요리는 불꽃, 연기, 혹은 타오르는 숯과의 만남을 통해 탄생합니다.

고대의 조리 의식에서 영감을 얻고 현대의 화력 기술을 접목시켜, 투박한 감성과 정교한 완성도를 하나로 융합합니다.

Embers의 요리는 무거운 소스나 복잡한 구성으로 본질을 감추지 않습니다. 오히려 각각의 재료가 지닌 고유한 개성을 불을 통해 자연스럽게 드러냅니다.

무쇠 팬에 천천히 구워내고, 직화로 그을리며, 냉훈연하거나 숯 속에서 구워내고, 화덕에서 캐러멜라이징하는 등 불의 다양한 얼굴을 통해 맛을 빚어냅니다.

이러한 요리법은 깊은 뜻을 담고 있으며, 다채로운 요리 전통에서 영감을 받았습니다.

예를 들어, 숲속 버섯 수프에는 그릴에 구운 리크 오일의 섬세한 향을, 성게와 오렌지 보르 블랑을 곁들인 가리비에는 정확한 시어링(표면 익힘)을 더해 불 자체가 ‘양념’이 되는 요리를 구현합니다.

에피타이저부터 디저트까지, Embers의 언어는 분명합니다.

기술에 기반한 조리, 재료에 대한 존중, 그리고 불을 중심에 둔 철학.

부라타는 그을린 과일과 허브 오일과 함께하고, 파스타는 주문 즉시 그릴에 굽거나 훈연한 재료와 어우러지며, 아이스크림은 훈연한 유제품으로 만들거나 숯 속에서 구운 재료와 함께 완성됩니다.

우리는 스테이크 하우스도, 전통적인 그릴 레스토랑도 아니며, EMBERS 그 자체입니다.

이 곳은 Embers,

불을 절제와 정밀함, 그리고 창의력으로 다스리며, 가장 오래된 조리 방식이 가장 혁신적인 미식 철학과 만나는 공간입니다.

불의 언어로 초대합니다. ‘Welcome to the falme.’

At Embers, we celebrate the ancient and elemental force of fire — not as a trend, but as a philosophy. Every dish on this menu is touched by flame, smoke, or glowing coal. Our inspiration comes from both ancestral cooking rituals and modern fire techniques, fusing rustic soul with refined execution.

We don't disguise ingredients behind heavy sauces or overbuilt compositions. Instead, we highlight the natural character of each product — letting it evolve through fire: slow roasting in cast iron, grilling over open flame, cold-smoking, ember-baking, flame-charring, or caramelizing on the hearth.

Each preparation is purposeful, drawing on diverse culinary disciplines — whether it's the delicate infusion of grilled leek oil into a woodland mushroom soup, or the precise sear on scallops paired with sea urchin and orange beurre blanc, where fire is a seasoning in itself.

From starters to sides, seafood to desserts, the language of Embers is consistent: technique-driven, produce-respectful, and fire-rooted. Burrata is matched with charred fruits and herb oils; pasta is paired with ingredients grilled or smoked à la minute; and ice creams are churned from smoked dairy or folded with ember-roasted elements.

This is not a steakhouse. It is not a rustic grill. This is Embers — a place where fire is controlled with discipline, precision, and creativity, and where the oldest form of cooking meets the sharpest edge of culinary thought.

‘Welcome to the falme.’



The Art of Dry Aging at EMBERS

Embers는 불만으로 요리를 완성하지 않습니다.
시간이라는 정성이 더해질 때, 비로소 진짜 맛이 탄생합니다.
전통을 존중하며 현대적인 감각을 더한 드라이 에이징을 통해, 깊고 풍부한 풍미와 섬세한 식감을 선사합니다.

At Embers, cooking is not completed by fire alone. The other essential element is time.
To achieve deep, layered flavors and refined textures, we operate a meticulously curated dry-aging program that respects tradition while embracing modern sensibilities.
In our custom-designed aging chambers, we exclusively age carefully selected prime cuts of beef, develop-
ing a complexity and depth of flavor that cannot be achieved through conventional methods.

EMBERS's STEAK

DRY AGING U.S PRIME BEEF (30days) for Two

U.S. Prime Porterhouse Min. 900g 미국산 포터하우스 (쇠고기: 미국산)	290,000
U.S. Prime T-Bone Steak Min. 700g 미국산 티 본 스테이크 (쇠고기: 미국산)	220,000
U.S. Prime Bone-In Steak Min. 550g 미국산 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)	160,000

🍴 Steak order comes with a house salad, two garnishes and the daily dessert.
스테이크를 주문하시면 하우스 샐러드, 가니시 2종, 그리고 오늘의 디저트가 함께 제공됩니다.

WET AGING U.S PRIME BEEF (20days)

U.S. Prime Ribeye Steak 300g 미국산 채끝 등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)	110,000
---	---------

WET AGING HANWOO BEEF (20days)

Hanwoo 1++ Tenderloin Steak 120g / 240g 한우 1++ 안심 스테이크 (한우: 국내산)	65,000 / 130,000
Hanwoo 1++ Ribeye Steak 150g / 240g 한우 1++ 꽃등심 스테이크 (한우: 국내산)	71,000 / 142,000
Hanwoo 1++ Striploin Steak 120g / 240g 한우 1++ 채끝 등심 스테이크 (한우: 국내산)	55,000 / 110,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

THE BUTCHER'S SELECTION

Charcoal-Grilled Lamb Chop 180g 숯불에 구운 양 갈비 (양고기: 뉴질랜드산)	75,000
Charcoal-Grilled YBD Pork Bone-In Loin 250g with Coffee Rub 숯불에 구운 얼룩 돼지 뼈 등심 (돼지고기: 국내산)	62,000
Charcoal-Grilled Chicken 300g 숯불에 구운 닭고기 (닭고기: 국내산)	48,000

🍴 All meat dishes are served with red wine sauce, chimichurri, salted pepper and smoked Maldon salt.
모든 육류 요리에는 레드 와인 소스, 치미추리, 소금 후추, 그리고 훈제 말돈 소금이 함께 제공됩니다.

SEAFOOD

Hearth-Poached Lobster Tail with Caldaro Emulsion & Burnt Vegetables 칼다로 소스와 훈제 채소를 곁들인 랍스터 테일 (랍스터: 캐나다산) -Lobster tail, bisque sauce, grilled vegetables	89,000
Fire-Kissed Crispy Octopus with Seafood Pasta 직화로 구운 문어와 조개 파스타 (문어: 스페인산) -Octopus, clams, house-made seafood pasta	47,000
Smoky Spicy Seafood Iron-Pan Rice 훈연과 매콤함을 더한 해산물 라이스 (쌀: 국내산, 이탈리아산) -Scallops, prawns, mussels, rice	53,000
Leaf-Roasted Halibut with Tomato Ash Broth & Smoked Mediterranean Vegetables 연잎에 감싼 광어와 지중해풍 채소 (생선: 국내산, 일본산) -Halibut, lotus leaf, cherry tomatoes, olives	86,000

SIDE DISHES

Fire-Grilled Asparagus with Smoked Maldon Salt 훈연 말돈 소금을 곁들인 아스파라거스 구이 -Asparagus, Parmigiano Reggiano, smoked Maldon salt	18,000
Roasted Cauliflower Florets with Chili Heat & Garlic Dust 구운 컬리플라워와 마늘 크럼블 -Cauliflower, garlic crumble	16,000
Iron-Pan Spinach with Parmesan Ash Crust 아이언팬 시금치 크림과 파마산 -Spinach, heavy cream, Parmesan	17,000
Wood-Smoked Mash with Charred Lemon Zest 참나무 향의 감자 매쉬, 차드 레몬 -Potato purée, smoked oak, lemon	14,000
Crispy Fries with Herb Salt & Smoked Vinegar 허브 솔트와 훈연 식초를 뿌린 감자튀김 -French fries, house herb salt, smoked vinegar	14,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

LUNCH 4 COURSES

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

APPETIZERS

Appetizer of the Day

오늘의 에피타이저

SOUP

Cast-Iron Onion Broth with Comté Toast

숯 향을 입힌 어니언 스프와 콩테 치즈 토스트 (쇠고기: 미국산)

MAIN COURSE Choice of

Leaf-Roasted Halibut with Tomato
Ash Broth & Smoked Mediterranean
Vegetables

훈제 연잎에 감싼 광어와 지중해풍 채소
(생선: 국내산)

₩

Charcoal-Grilled U.S. Prime Ribeye
Steak (150g) with Two Garnishes

참숯에 구운 미국산 꽃등심 스테이크 (150g)와
두가지 가니쉬 (쇠고기: 미국산)

DESSERT Choice of

Signature Cheesecake
시그니처 치즈 케이크

₩

Orange Crème Brûlée
오렌지 크림 브뤼레

Coffee or Tea / 커피 혹은 차

78,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

LUNCH 5 COURSES

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

APPETIZERS

Charred Fruit & Burrata with Burnt Herb Oil

Prosciutto, burrata, seasonal fruit, herb oil

구운 계절 과일과 훈연 허브 오일을 곁들인 부라타 치즈와 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산)

SOUP

Cast-Iron Onion Broth with Comté Toast

숯 향을 입힌 어니언 스프와 콩테 치즈 토스트 (쇠고기: 미국산)

MIDDLE

Hearth-Poached Lobster with Caldaro Emulsion & Burnt Herb Oil

칼다로 소스와 훈연 허브 오일을 곁들인 랍스터

MAIN COURSE Choice of

Charcoal-Grilled Lamb Chops

참숯에 구운 뉴질랜드산 양갈비
(양갈비: 뉴질랜드산)

₩

Charcoal-Grilled Hanwoo 1++
Tenderloin (120g) with Two Garnishes
참숯에 구운 한우 1++ 안심 스테이크 (120g)와
두가지 가니쉬 (한우: 국내산)

₩

Dry-Aged U.S. Prime Bone-In Steak
(550g) (For Two or More Guests)
참숯에 구운 미국산 드라이에이징 본 인
스테이크 (2인 이상) (쇠고기: 미국산)

DESSERT Choice of

Signature Cheesecake
시그니처 치즈 케이크

₩

Orange crème brûlée
오렌지 크림 브뤼레

Coffee or Tea / 커피 혹은 차

95,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

LUNCH SHARING FOR 3

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

ANTIPASTI / APPETIZERS

Appetizer of the Day

오늘의 에피타이저

₩

Charred Fruit & Burrata
with Burnt Herb Oil

구운 과일과 훈연한 오일을 곁들인 부라타

치즈와 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산)

₩

Smoked Seasonal Fish Crudo with
Grilled Lime, Apple, and Osetra Caviar

숯 향을 입힌 생선과 캐비어

(생선: 국내산, 일본산)

Appetizer of the Day

오늘의 에피타이저

₩

Charred Fruit & Burrata
with Burnt Herb Oil

구운 과일과 훈연한 오일을 곁들인 부라타

치즈와 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산)

₩

Smoked Seasonal Fish Crudo with
Grilled Lime, Apple, and Osetra Caviar

숯 향을 입힌 생선과 캐비어

(생선: 국내산, 일본산)

PASTA

Pasta of the Day

오늘의 파스타

MIDDLE COURSE

French seafood bouillabaisse

프랑스식 해산물 부야베스 (생선: 국내산, 일본산)

PASTA

Pasta of the Day

오늘의 파스타

MIDDLE COURSE

French seafood bouillabaisse

프랑스식 해산물 부야베스 (생선: 국내산, 일본산)

MAIN COURSE

Dry-Aged U.S. Prime Bone-In
Steak (550g)

드라이 에이징 미국산 본 인

스테이크 (쇠고기: 미국산)

₩

Charcoal-Grilled Korean
Hanwoo 1++ Tenderloin (120g)

참숯에 구운 한우 1++ 안심

(한우: 국내산)

₩

Two Kinds of Garnish

2가지 가니시

Dry-Aged U.S. Prime T-Bone
Steak (700g)

드라이 에이징 미국산 티본

스테이크 (쇠고기: 미국산)

₩

Charcoal-Grilled Korean
Hanwoo 1++ Tenderloin (120g)

참숯에 구운 한우 1++ 안심

(한우: 국내산)

₩

Two Kinds of Garnish

2가지 가니시

DESSERT

Two Kinds of Dessert / 2가지 디저트

Ice Cream of the Day / 오늘의 아이스크림

Coffee or Tea / 커피 혹은 차

330,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

SHARING SET FOR 3

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

ANTIPASTI / APPETIZERS

Appetizer of the Day

오늘의 에피타이저

₩

Charred Fruit & Burrata
with Burnt Herb Oil

구운 과일과 훈연한 오일을 곁들인 부라타

치즈와 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산)

₩

Smoked Seasonal Fish Crudo with
Grilled Lime, Apple, and Osetra Caviar

숯 향을 입힌 생선과 캐비어

(생선: 국내산, 일본산)

PASTA

Pasta of the Day

오늘의 파스타

MIDDLE COURSE

French seafood bouillabaisse

프랑스식 해산물 부야베스 (생선: 국내산, 일본산)

MAIN COURSE

Dry-Aged U.S. Prime T-Bone
Steak (700g)

드라이 에이징 미국산 티본

스테이크 (쇠고기: 미국산)

₩

Charcoal-Grilled Korean
Hanwoo 1++ Tenderloin (120g)

참숯에 구운 한우 1++ 안심

(한우: 국내산)

₩

Two Kinds of Garnish

2가지 가니시

DESSERT

Two Kinds of Dessert / 2가지 디저트

Ice Cream of the Day / 오늘의 아이스크림

Coffee or Tea / 커피 혹은 차

490,000

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

A 10% value-added tax (VAT) is included in the above price.

음식 관련 특이사항 및 알레르기가 있으신 고객님의께서는 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food-related allergies or special dietary requirements, please inform our staff before placing your order.

DRAFT BEER

Han Mac / 한맥	12,000
ACHASAN Craft Beer / 아차산 수제 맥주	13,000
Stella / 스텔라	15,000

BOTTLE OF BEER

Budweiser / 버드와이저	12,000
Hoegaarden / 호가든	12,000
Guinness / 기네스	13,000

COFFEE

Espresso / 에스프레소	12,000
Americano / 아메리카노	12,000
Cappuccino / 카푸치노	13,000
Café Latte / 카페 라테	13,000
Café Mocha / 카페 모카	13,000

SIGNATURE TEA

Inspired by Pullman’s brand heritage, ‘See the Familiar Differently,’ our tea sommelier has hand-blended three exclusive signature teas that embody the spirit of Pullman Ambassador Seoul Eastpole.

Chicago Breakfast (Black Tea) / 시카고 브렉퍼스트 Classic breakfast tea meets smoky Jeongseon Sojong — a bold, rich black tea inspired by Pullman’s Chicago roots.	17,000
Eastpole Signature (Oolong Tea) / 이스트폴 시그니처 Light and elegant oolong tea with sweet undertones —capturing Pullman Eastpole’s chic style and leaving a lasting, sweet memory.	17,000
Pullman Fresh Flow (Green Tea) / 풀만 프레쉬 플로우 A classic green tea reimagined with bright lemony herbs — a refreshing twist that captures Pullman’s spirit.	17,000

TEA

GREEN TEA Genmaicha / 현미 녹차	12,000
OOLONG TEA Peachy Oolong / 피치 우롱	12,000
BLACK TEA Earl Grey Reserve / 얼 그레이 리저브	12,000
Mango Melange / 망고 멜랑	
NYC Breakfast / 브렉퍼스트	
Summer Peach / 썸머 피치	
HERB INFUSION Caribbean Cocktail / 캐리비안 칵테일	12,000
Cool Mint / 쿨 민트	
Rooibos Vanilla / 루이보스 바닐라	

FRESH JUICE & DRINKS & WATER

FRESH JUICE Apple Juice / 사과 주스	12,000
Grapefruit Juice / 자몽 주스	
Orange Juice / 오렌지 주스	
DRINKS Chocolate Latte / 초콜릿 라테	14,000
Coca Cola / Coke Zero / Sprite 코카 콜라 / 코크 제로 / 스프라이트	7,000
WATER Surgiva 500ml (Mineral / Sparking) / 수르지바 500ml	8,000

