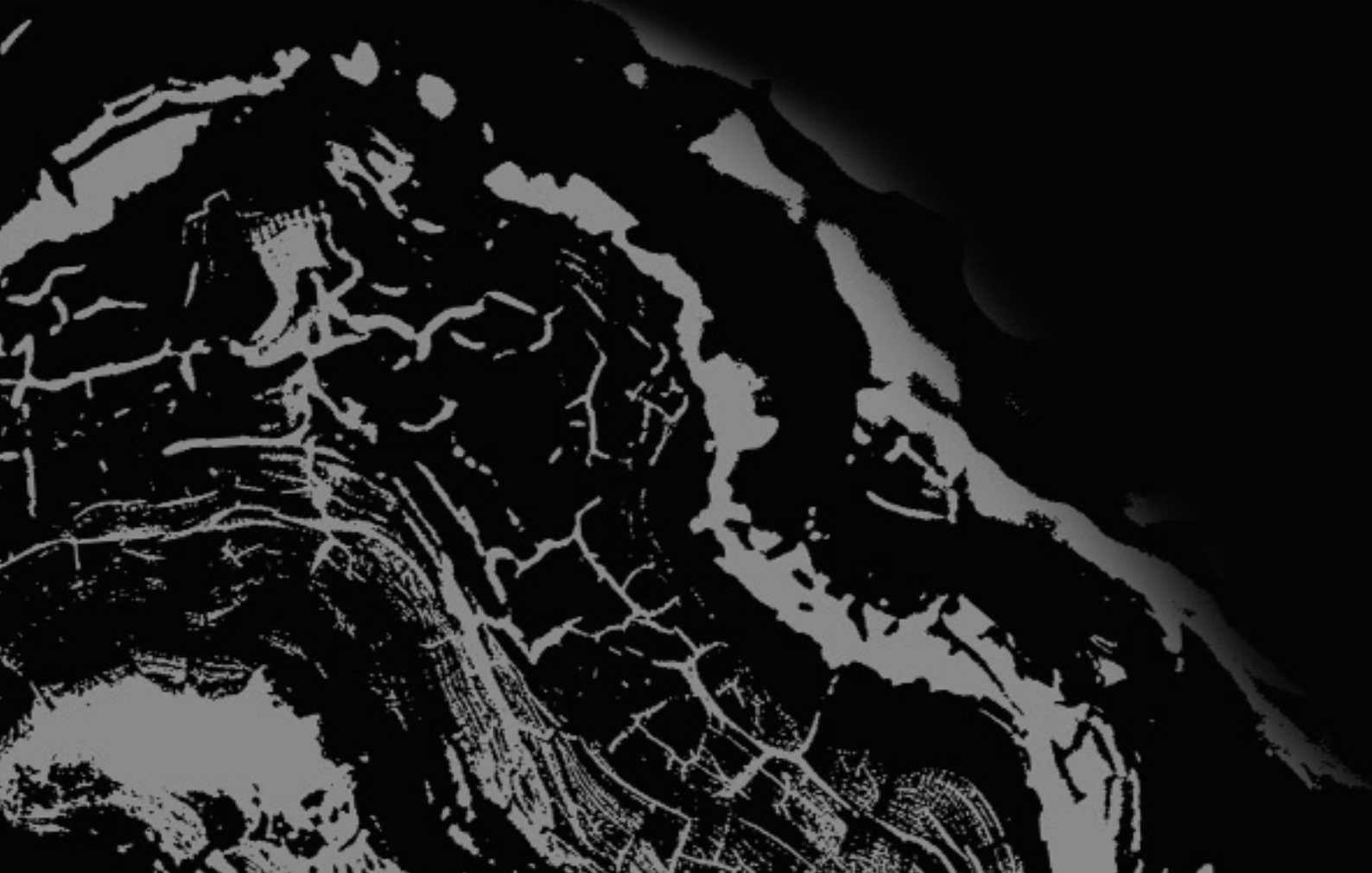


# EMBERS

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 캐러멜라이징 하는 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 비르 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 flame.'

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 flame.'



# EMBERS 6 COURSE

## GLASS WINE PAIRING (2 Glasses)

Masso Antico Primitivo (Red) & Aveleda Fonte Vinho Verde (White)  
35,000

## WELCOME DRINK

웰컴 드링크

## FIRST SPRRK (Small bites)

아뮤즈 부쉬

## WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread  
오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

## APPETIZERS

Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar  
벧집으로 향을 입힌 생선과 캐비어 (생선: 국내산, 일본산, 몰타산)

## SOUP

Embers-Kissed Onion Soup with Comté Toast  
숯 향을 입힌 어니언 스프 (쇠고기: 미국산) (닭고기: 국내산)

## MIDDLE

Hearth-Poached Lobster and Scallop with Caldaro Emulsion & Burnt Herb Oil  
칼다로 소스와 훈연 허브 오일을 곁들인 랍스터와 가리비 (가리비: 일본산)

## MAIN COURSE Choice of

Charcoal - Grilled Beef Steak Sampler - 2 Styles  
참숯에 구운 2가지 쇠고기 (쇠고기: 국내산 한우)

Han-woo 1++ Tenderloin (60g) | Han-woo 1++ Striploin (100g)  
한우 1++ 안심 / 채끝

or

Dry-Aged U.S. Prime Beef L-Bone Steak (550g) (Beef: USA) (For Two or More Guests)  
드라이 에이징 미국산 엘본 스테이크 (쇠고기: 미국산) (2인 이상)

## DESSERT

Yogurt Glacé with Seasonal Fruits, Cream Espuma  
제철 과일을 곁들인 요거트 글라세, 크림 에스푸마

Coffee or Pullman Signature Tea  
커피 또는 풀만 시그니처 티

160,000

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.

# EMBERS 7 COURSE

## GLASS WINE PAIRING (2 Glasses)

Masso Antico Primitivo (Red) & Aveleda Fonte Vinho Verde (White)  
₩5,000

## WELCOME DRINK

웰컴 드링크

## FIRST SPRRK (Small bites)

아뮤즈 부쉬

## WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread  
오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

## APPETIZERS

Herb Oil-Dressed Lobster Tail with Salmon Roe & Citrus Salsa  
허브 오일에 버무린 랍스터 테일과 연어알 그리고 시트러스 살사

## SOUP

Charcoal-Roasted Mushroom Velouté  
참숯에 구운 버섯 벨루테

## MIDDLE

Charcoal-Grilled Seafood with White Asparagus and Yuzu Foam  
참숯에 구운 해산물과 화이트 아스파라거스, 유자 폼, 캐비어

## MAIN COURSE Choice of

### Charcoal - Grilled Beef Steak 3 Styles

참숯에 구운 3가지 쇠고기 (쇠고기: 국내산 한우)

Han-woo 1++ Tenderloin (60g) | Han-woo 1++ Ribeye (60g) | Han-woo 1++ Striploin (60g)  
한우 1++ 안심 / 꽃등심 / 채끝

or

Dry-Aged U.S. Prime Beef T-Bone Steak (700g) (For Two or More Guests)  
드라이 에이징 미국산 티본 스테이크 (쇠고기: 미국산) (2인 이상)

## AFTER MAIN

Chilled Perilla Oil Noodles with Sweet Shrimp  
들기름 비빔면과 단새우

## DESSERT

Yogurt Glacé with Seasonal Fruits, Cream Espuma  
제철 과일을 곁들인 요거트 글라세, 크림 에스푸마

## PETITS FOURS

Chocolate Pavé / 파베 초콜렛

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 또는 풀만 시그니처 티

₩180,000

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

## GLASS WINE PAIRING (2 Glasses)

Masso Antico Primitivo (Red) & Aveleda Fonte Vinho Verde (White)

55,000

## WELCOME DRINK

웰컴 드링크

## WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

## ANTIPASTI / APPETIZERS

Embers House Salad with Burrata

패션후르츠 드레싱을 곁들인  
엠버스 하우스 샐러드

₩

Straw-Fried Seasonal Fish Crudo  
with Osetra Caviar

벗집으로 향을 입힌 생선과 캐비어  
(생선: 국내산, 일본산, 몰타산)

₩

Seared Beef Pizza with Tuna Cream &  
Charred Truffle Shavings

참치 크림을 바른 쇠고기 피자  
(쇠고기: 국내산 한우), (다량어: 원양산)

## PASTA

Today's Special Pasta

오늘의 파스타

## MIDDLE COURSE

Clear Saffron Seafood Bouillabaisse

클리어 샤프론 해산물 부야베스 (가리비: 일본산)

## MAIN COURSE

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

드라이 에이징 미국산 본인  
스테이크 (쇠고기: 미국산)

₩

Charcoal-Grilled Korean  
Han-woo 1++ Tenderloin (120g)

참숯에 구운 한우 1++ 안심  
(쇠고기: 국내산 한우)

₩

Charcoal-Grilled Korean  
Han-Woo 1++ Ribeye (150g)

참숯에 구운 한우 1++ 꽃등심  
(쇠고기: 국내산)

## DESSERT

EMBERS Special Desserts (2Kinds of) / 엠버스 스페셜 디저트 2종

EMBERS Seasonal Ice Cream (3Kinds of) / 엠버스 시즌 아이스크림 3종

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 혹은 풀만 시그니처 티

420,000

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 5

## GLASS WINE PAIRING (2 Glasses)

Masso Antico Primitivo (Red) & Aveleda Fonte Vinho Verde (White)  
₩35,000

## WELCOME DRINK

웰컴 드링크

## WARM HOUSE-BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread  
오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

## ANTIPASTI / APPETIZERS

Embers House Salad with Burrata

패션후르츠 드레싱을 곁들인  
엠버스 하우스 샐러드

₩

Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar

벗집으로 향을 입힌 생선과 캐비어  
(생선: 국내산, 일본산, 몰타산)

₩

Seared Beef Pizza with Tuna Cream & Charred Truffle Shavings

참치 크림을 바른 쇠고기 피자  
(쇠고기: 국내산 한우),  
(다량어: 원양산)

₩

Charcoal-Grilled Cuttlefish, Lemon Aioli, Chogochujang Cream

참숯에 구운 갑오징어와  
레몬 아이올리와 초고추장 크림

## PASTA

Today's Special Pasta

오늘의 파스타

## MIDDLE COURSE

Clear Saffron Seafood Bouillabaisse

클리어 샤프론 해산물 부야베스 (가리비: 일본산)

## MAIN COURSE

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

드라이 에이징 미국산 티본  
스테이크 (쇠고기: 미국산)

₩

Charcoal-Grilled Korean

Han-woo 1++ Tenderloin Steak (240g)

참숯에 구운 한우 1++ 안심  
(쇠고기: 국내산 한우)

₩

Charcoal-Grilled

Han-Woo 1++ Ribeye Steak (300g)

참숯에 구운 한우 1++ 꽃등심  
(쇠고기: 국내산 한우)

## AFTER MAIN

Charred Kimchi Pilaf, Cheese, Bacon, Aged Kimchi

훈연향을 넣은 김치 필라프 (쌀: 국내산), (돼지고기: 미국산, 아일랜드산, 스페인산)

## DESSERT

EMBERS Special Desserts (3Kinds of) / 엠버스 스페셜 디저트 3종

EMBERS Seasonal Ice Cream (3Kinds of) / 엠버스 시즌 아이스크림 3종

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 혹은 풀만 시그니처 티

₩700,000

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.

# À la carte









## ANTIPASTI / APPETIZERS

<b>Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar</b>  	48,000
벗집으로 향을 입힌 제철 생선과 캐비어 (생선: 국내산, 일본산, 몰타산) -Orange Su-Miso, Chojang Cream, Red Shiso	
<b>Seared Beef Pizza with Tuna Cream &amp; Charred Truffle Shavings</b> 	48,000
참치 크림을 바른 쇠고기 피자 (쇠고기: 국내산 한우), (다량어: 원양산) -Tuna, Fresh Truffle, Sous-Vide Han-Woo Beef, Micro Cilantro	
<b>Charcoal-Grilled Cuttlefish, Lemon Aioli, Chogochujang Cream</b>  	45,000
숯에 구운 갑오징어와 레몬 아이올리와 초고추장 크림 -Roasted Minari, Caper, Shiso	
<b>Seared Scallop &amp; Barley Salad</b> 	42,000
훈연한 보리 샐러드를 곁들인 관자 구이 (가리비: 일본산) -Onion Vinaigrette, Aged Kimchi Chutney, Charcoal-Scented Barley	
<b>Embers House Salad with Burrata</b> 	37,000
패션후르츠 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드 -Korean Vegetable Pickle, Passion Fruit Vinaigrette	

## SOUPS

<b>Embers-Kissed Onion Soup with Comté Toast</b>  	24,000
숯 향을 입힌 어머니 스프 (쇠고기: 미국산), (닭고기: 국내산) -Onion, Comté Cheese, Gruyere	
<b>Charcoal-Roasted Mushroom Velouté</b>   	24,000
참숯에 구운 버섯 벨루테 -Mascarpone, Mushroom	

## DESSERT

<b>Poached Pear in Omija Tea with Raspberry Sorbet (Vegan, Gluten-Free)</b>	21,000
오미자차에 조린 배와 산딸기 소르베	
<b>Double Chocolate Ganache Cake</b>   	21,000
더블 다크초콜렛 가나슈 케이크	
<b>Signature Cheesecake</b>  	18,000
시그니처 치즈 케이크	
<b>Tiramisu</b>   	18,000
티라미수	
<b>Three Varieties of Ice Cream</b> 	15,000
엠버스 파티시에가 추천하는 아이스크림 세 가지	

## KIDS

<b>Kid's Bolognese Pasta</b> 	23,000
키즈 볼로네제 파스타 (쇠고기: 국내산, 미국산)	

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 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, developing 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 Porter House Min. 900g 300,000  
미국산 포터하우스 (쇠고기: 미국산)

U.S. Prime T-Bone Steak Min. 700g 230,000  
미국산 티 본 스테이크 (쇠고기: 미국산)

U.S. Prime Bone-In Steak Min. 550g 170,000  
미국산 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

🍴 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 110,000  
미국산 꽃등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

### WET AGING HANWOO BEEF (20days)

Han-Woo 1++ Tenderloin Steak 120g / 240g 71,000 / 142,000  
한우 1++ 안심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)

Han-Woo 1++ Ribeye Steak 150g / 300g 71,000 / 142,000  
한우 1++ 꽃등심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)

Han-Woo 1++ Striploin Steak 150g / 300g 72,000 / 144,000  
한우 1++ 채끝 등심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)




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: 호주산)	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.  
모든 육류 요리에는 레드 와인 소스, 치미추리, 솔티브 페퍼가 함께 제공됩니다.

## SEAFOOD

Hearth-Poached Lobster Tail, Caldaro Emulsion & Burnt Vegetable  칼다로 소스와 훈연 채소를 곁들인 랍스터 테일 (전복: 국내산), (가리비: 일본산) -Abalone, Scallop, Bisque Sauce, Grilled Vegetable	89,000
Charcoal-Grilled Seasonal Fish  참숯에 구운 제철 생선 (생선: 국내산, 일본산) -Grilled Minari, Lemon	82,000
Leaf-Roasted Flounder, Tomato Ash Broth & Smoked Mediterranean Vegetables  연잎에 감싼 가자미와 지중해풍 채소 -Halibut, Cherry Tomato, Lotus Leaf, Olives	82,000
Smoky Spicy Seafood Iron Pan Rice  훈연과 매콤한 해산물 라이스 (쌀: 이탈리아산), (쭈꾸미: 국내산, 중국산), (가리비: 일본산) -Scallop, Prawn, Mussel, Rice	58,000
Squid Ink Fresh Pasta with Crispy Calamari  오징어 소스로 만든 하우스 메이드 파스타와 깔라마리 (오징어: 국내산) -House Made Long Pasta, Tomato	52,000
Spicy Smoky Clam Broth Pasta  매운 조개 솔짬 훈연 파스타 -House Made Long Pasta, Chili, White Wine, Butter	52,000

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.

## SIDE DISHES

<p>Charred Kimchi Pilaf, Cheese, Bacon, Aged Kimchi </p> <p>훈연 향을 넣은 김치 필라프 (쌀: 국내산), (돼지고기: 미국산, 아일랜드산, 스페인산)</p>	23,000
<p>Charcoal-Grilled Baby Napa Cabbage with Truffle &amp; Pine Nut Sauce </p> <p>참숯에 구운 배추와 트러플 잣 소스</p>	18,000
<p>Iron-Pan Spinach with Parmesan Ash Crust </p> <p>크림 시금치</p>	17,000
<p>Fire-Grilled Asparagus, Smoked Maldon-Salt</p> <p>훈연한 말돈 소금을 곁들인 아스파라거스 구이</p>	16,000
<p>Roasted Pumpkin with Romesco Sauce &amp; Crispy Dust </p> <p>구운 단호박과 로메스코 소스</p>	16,000
<p>House Salad, Passion Fruit Vinaigrette</p> <p>패션후르츠 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드</p>	15,000
<p>Wood-Smoked Mash, Charred Lemon Zest </p> <p>참나무 향을 입힌 감자 매쉬와 레몬</p>	14,000
<p>Crispy Fries, Herb Salt &amp; Smoked Vinegar </p> <p>허브 솔트와 훈연 식초를 뿌린 감자튀김</p>	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.

## 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.

### Crimson Berry / 크림슨 베리 17,000

A blended black tea where layers of berry notes bloom over the depth of Darjeeling, Assam, and Keemun.  
— The brightness of strawberry, the elegance of cherry, and the soft lingering notes of berries remain on the palate..

### Silk Blossom / 실크 블로섬 17,000

A blended oolong tea where rose, jasmine, and lavender bloom delicately over a silky texture.  
— Like appreciating a work of art, follow the layers of aroma as the floral notes unfold gracefully.

### Golden Muse / 골든뮤즈 17,000

A blended herb tea that combines golden rooibos with the refreshing touch of herbs and the subtle sweetness of muscat.  
— Like the final piece in a gallery, it is a healing tea that gently settles the emotions of the day.

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.

## 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

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.