

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 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.'



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 미국산 포터하우스 (쇠고기: 미국산)	300,000
U.S. Prime T-Bone Steak Min. 700g 미국산 티 본 스테이크 (쇠고기: 미국산)	230,000
U.S. Prime Bone-In Steak Min. 550g 미국산 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)	170,000
U.S Prime Bone-In Ribeye Steak Min. 450g 미국산 본 인 립 아이 (쇠고기: 미국산)	150,000

 Dry-Aged Steak order comes with a house salad, two garnishes and the daily dessert.
드라이에이징 스테이크를 주문하시면 하우스 샐러드, 가니쉬 2종, 그리고 오늘의 디저트가 함께 제공됩니다.

WET AGING U.S PRIME BEEF (20days)

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

WET AGING HANWOO BEEF (20days)

Han-Woo 1++ Tenderloin Steak 120g / 240g 한우 1++ 안심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)	71,000 / 142,000
Han-Woo 1++ Ribeye Steak 150g / 300g 한우 1++ 꽃등심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)	76,000 / 152,000
Han-Woo 1++ Striploin Steak 150g / 300g 한우 1++ 채끝 등심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우)	79,000 / 158,000

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 양갈비 (양고기: 호주산)	75,000
Charcoal-Grilled Iberico Pork 250g with Coffee Rub   숯불에 구운 이베리코 돼지 목살 (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, 솔티드 페퍼가 함께 제공됩니다.

SEAFOOD

Hearth-Poached Lobster Tail, Caldaro Emulsion & Burnt Vegetable   칼다로 소스와 훈연 채소를 곁들인 랍스터 테일 (전복: 국내산), (가리비: 일본산)	89,000
Charcoal-Grilled Seasonal Fish  참숯에 구운 제철 생선 (생선: 국내산, 일본산, 중국산)	82,000
Mero Papillote with ssorted Vegetables and Truffle  여러 가지 채소와 트러플을 곁들인 메로 파피요트	82,000
Charcoal-Grilled Clams & Scallops, Fresh Tagliatelle    숯불에 구운 대합과 관자를 곁들인 tagliatelle 생면 (가리비: 일본산)	58,000
Creamy Mushroom Risotto with Charcoal-Grilled Prawn, Maitake Mushroom   숯불에 구운 대하와 잎새버섯을 올린 크림 버섯 리조또 (쌀: 이탈리아산)	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.

LUNCH A COURSE

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE - BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

APPETIZERS

Appetizers of the Day

오늘의 에피타이저

SOUP

Charcoal-Roasted Autumn Chestnut Soup

참숯에 구운 가을 밤 스프

MAIN Choice of

Mero Papillote with Assorted
Vegetables and Truffle

여러 가지 채소와 트러플을 곁들인
메로 파피요트

₩

Charcoal-Grilled U.S. Prime Ribeye
Steak (150g), 2 Kinds of Garnish

참숯에 구운 미국산 꽃등심 스테이크
(쇠고기: 미국산)

DESSERT Choice of

Signature Cheesecake

시그니처 치즈 케이크

₩

Charcoal-Roasted Chestnut
Crème Brûlée

참숯에 구운 밤 크림 브뤼레

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 또는 풀만 시그니처 티

78,000

WINE PAIRING from Eastern Europe

2 GLS 55,000 | 3 GLS 85,000

Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling) · Lajver Kékfrankos (Red)

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.

DINNER 6 COURSE

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

FIRST SPARK

Amuse-Bouche of the Day

오늘의 아뮤즈 부쉬

WARM HOUSE - BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

APPETIZERS

Scallop with Ginger Dressing

진저 소스를 곁들인 가리비 (가리비: 일본산)

SOUP

Embers-Kissed Onion Soup with Comté Toast

숯 향을 입힌 어니언 스프 (쇠고기: 미국산), (닭고기: 국내산)

MIDDLE

Charcoal-Grilled Lobster Tail & Mero with Lemon Miso Sauce

참숯에 구운 랍스터 테일과 메로, 레몬 미소 소스

MAIN 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 Bone-In Steak (550g)(For Two or More Guests)

드라이에이징 미국산 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산) (2인 이상)

+ ₩50,000

티 본 스테이크 변경 시
T-Bone Steak Option

DESSERT

Chocolate Noir Mille-Feuille

밀푼유 초콜릿 누아

Coffee or Pullman Signature Tea

커피 또는 풀만 시그니처 티

165,000

WINE PAIRING from Eastern Europe

2 GLS 55,000 | 3 GLS 85,000

Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling)· Lajver Kékfrankos (Red)

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.

DINNER 7 COURSE

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

FIRST SPARK

King Crab Flan, Ocean Emulsion

킹크랩 플랑

WARM HOUSE - BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

APPETIZERS

Rice Straw-Smoked Flounder Ceviche, Aged Kimchi Chutney

벗짚 훈연 광어 세비체, 묵은지 처트니 (광어: 국내산)

SOUP

Charcoal-Roasted Autumn Chestnut Soup

참숯에 구운 가을 밤 스프

MIDDLE

Crispy-Skinned Charcoal-Grilled Fish, Salmon Roe & Chamnamul

참숯에 구운 바삭한 제철 생선, 연어알과 참나물

MAIN 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

Korean Rice with Slow-Simmered Beef Broth

전통 쇠고기 토렴국밥 (쌀: 국내산), (쇠고기: 미국산)

DESSERT

Yogurt Glacé with Seasonal Fruits, Cream Espuma

제철 과일을 곁들인 요거트글라세, 크림 에스푸마

PETITS FOURS

Chocolate Pavé / 파베 초콜렛

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 또는 풀만 시그니처 티

185,000

WINE PAIRING from Eastern Europe

2 GLS 55,000 | 3 GLS 85,000

Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling)· Lajver Kékfrankos (Red)

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.

SIGNATURE STEAK SHARING FOR 2

WELCOME DRINK

웰컴 드링크

WARM HOUSE - BAKED BREAD

Oven-Baked Embers Bread

오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

ANTIPASTI / APPETIZERS

Embers House Salad with Sweet
Persimmon Vinaigrette

단감 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드

₩

Seared Beef Pizza with
Tuna Cream & Charred Truffle Shavings

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

MIDDLE

Mero Papillote with Assorted Vegetables and Truffle

여러 가지 채소와 트러플을 곁들인 메로 파피요트

MAIN

Charcoal - Grilled Beef Steak 3 Styles
참숯에 구운 3가지 쇠고기 (쇠고기: 국내산 한우)

Han-woo 1++ Tenderloin (120g) | Han-woo 1++ Ribeye (100g)
Han-woo 1++ Striploin (100g)
한우 1++ 안심 / 꽃등심 / 채끝

₩

Dry-Aged U.S. Prime
Bone-In Ribeye Steak (450g)

미국산 프라임 본 인 림 아이 스테이크
(쇠고기: 미국산)

AFTER MAIN

Korean Rice with Slow-Simmered Beef Broth

전통 쇠고기 토렴국밥 (쌀: 국내산), (쇠고기: 미국산)

DESSERT

EMBERS Special Desserts / 엠버스 스페셜 디저트

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

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 혹은 풀만 시그니처 티

320,000

WINE PAIRING from Eastern Europe

2 GLS 55,000 | 3 GLS 85,000

Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling)· Lajver Kékfrankos (Red)

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		
Embers House Salad with Sweet Persimmon Vinaigrette 단감 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드	Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar 벗짚으로 향을 입힌 생선과 캐비어 (생선: 국내산, 일본산)	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
Mero Papillote with Assorted Vegetables and Truffle
여러 가지 채소와 트러플을 곁들인 메로 파피요트

MAIN		
Dry-Aged U.S. Prime Beef Bone-In Steak (550g) 드라이 에이징 미국산 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)		Charcoal-Grilled Han-Woo 1++ Tenderloin (120g) 참숯에 구운 한우 1++ 안심 (쇠고기: 국내산 한우)
+ ₩50,000 티 본 스테이크 변경 시 T-Bone Steak Option		

DESSERT
EMBERS Special Desserts (2 Kinds of) / 엠버스 스페셜 디저트 2종
EMBERS Seasonal Ice Cream (3 Kinds of) / 엠버스 시즌 아이스크림 3종
Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 혹은 풀만 시그니처 티

390,000

WINE PAIRING from Eastern Europe	
2 GLS 55,000 3 GLS 85,000	
Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling)· Lajver Kékfrankos (Red)	

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

WELCOME DRINK
웰컴 드링크

WARM HOUSE - BAKED BREAD
Oven-Baked Embers Bread
오븐에 구운 엠버스 하우스 브레드

ANTIPASTI / APPETIZERS

Embers House Salad with Sweet Persimmon Vinaigrette	Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar	Seared Beef Pizza with Tuna Cream & Charred Truffle Shavings	Charcoal-Grilled Cuttlefish, Lemon-Caper Beurre Noisette Cream
단감 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드	벗짚으로 향을 입힌 생선과 캐비어	참치 크림을 바른 쇠고기 피자	참숯에 구운 갑오징어와 레몬 케이퍼 누아제트 크림
₩	₩	₩	
(생선: 국내산, 일본산)	(쇠고기: 국내산 한우), (다량어: 원양산)		

PASTA

Today's Special Pasta
오늘의 파스타

MIDDLE

Mero Papillote with Assorted Vegetables and Truffle
여러 가지 채소와 트러플을 곁들인 메로 파피요트

MAIN

Dry-Aged U.S. Prime T-Bone Steak (700g)	Charcoal-Grilled Han-Woo 1++ Tenderloin (180g)	Charcoal-Grilled Han-Woo 1++ Ribeye (240g)
드라이 에이징 미국산 티본 스테이크 (쇠고기: 미국산)	참숯에 구운 한우 1++ 안심 (쇠고기: 국내산 한우)	참숯에 구운 한우 1++ 꽃등심 (쇠고기: 국내산 한우)
₩	₩	

AFTER MAIN

Charred Kimchi Pilaf, Cheese, Bacon, Aged Kimchi
훈연향을 넣은 김치 필라프 (쌀, 배추, 고춧가루: 국내산), (돼지고기: 외국산)

DESSERT

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

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

Coffee or Pullman Signature Tea / 커피 혹은 풀만 시그니처 티

650,000

WINE PAIRING from Eastern Europe
2 GLS 55,000 | 3 GLS 85,000

Harsányi Tokaji EYE (White) · Radacini MÉTIER Brut Nature (Sparkling)· Lajver Kékfrankos (Red)

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

Straw-Fried Seasonal Fish Crudo with Osetra Caviar   벗짚으로 향을 입힌 제철 생선과 캐비어 (생선: 국내산, 일본산)	48,000
Seared Beef Pizza with Tuna Cream & Charred Truffle Shavings  참치 크림을 바른 쇠고기 피자 (쇠고기: 국내산 한우), (다량어: 원양산)	48,000
Charcoal-Grilled Cuttlefish, Lemon-Caper Beurre Noisette Cream   참숯에 구운 갑오징어와 레몬 케이퍼 누아제트 크림	45,000
Embers House Salad with Sweet Persimmon Vinaigrette  단감 드레싱을 곁들인 엠버스 하우스 샐러드	37,000

SOUPS

Embers-Kissed Onion Soup with Comté Toast   숯 향을 입힌 어니언 스프 (쇠고기: 미국산), (닭고기: 국내산)	24,000
Charcoal-Roasted Mushroom Velouté    참숯에 구운 버섯 벨루테	24,000
Charcoal-Roasted Autumn Chestnut Soup   참숯에 구운 가을 밤 스프	24,000



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 DISEHS

Charred Kimchi Pilaf, Cheese, Bacon, Aged Kimchi	 	23,000
훈연 향을 넣은 김치 필라프 (쌀, 배추, 고춧가루: 국내산), (돼지고기: 외국산)		
Charcoal-Grilled Baby Napa Cabbage with Truffle & Pine Nut Sauce	 	18,000
참숯에 구운 배추와 트러플 잿 소스		
Iron-Pan Spinach with Parmesan Ash Crust		17,000
크림 시금치		
Fire-Grilled Asparagus, Smoked Maldon-Salt		16,000
훈연한 말돈 소금을 곁들인 아스파라거스 구이		
Wood-Smoked Mash, Charred Lemon Zest		14,000
참나무 향을 입힌 감자 매쉬와 레몬		
Crispy Fries, Herb Salt & Smoked Vinegar		14,000
허브 솔트와 훈연 식초를 뿌린 감자튀김		

KIDS

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

DESSERT

Poached Pineapple in Passion Fruit with Mango Sorbet (Vegan, Gluten-Free)		21,000
패션후르츠에 조리된 파인애플과 망고 소르베		
Double Chocolate Ganache Cake	   	21,000
더블 다크초콜렛 가나슈 케이크		
Signature Cheesecake	  	18,000
시그니처 치즈 케이크		
Charcoal-Roasted Chestnut Crème Brûlée	  	18,000
참숯에 구운 밤 크림 브뤼레		
Four Varieties of Ice Cream	 	15,000
엠버스 파티시에가 추천하는 아이스크림 네 가지		



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 고객님의서는 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.

SIGNATURE BEER

Inspired by EMBERS' signature philosophy, "Born of Fire," our brewers have created an exclusive signature beer that celebrates the flavors forged by flame. Long after the fire has passed, a deeper richness remains—bold, layered, and lingering on the palate.

Cosmos Ale / 코스모스 에일75,000

A sparkling ale with delicate effervescence and refreshing brightness, reminiscent of Champagne. Vibrant notes of yuzu are elegantly balanced by the subtle spice of sansho pepper, leaving a crisp and refined finish.

Bullrock Stout / 불락 스타우트75,000

An Imperial Stout rich with the indulgent flavors of coffee, chocolate, and caramel. Delicate notes of vanilla harmonize with its full-bodied character, creating a deep and elegant finish.

DRAFT BEER

Han Mac / 한맥12,000

ACHASAN Craft Beer / 아차산 수제 맥주13,000

Stella / 스텔라15,000

BOTTLE OF BEER

Budweiser / 버드와이저12,000

Hoegaarden / 호가든12,000

Guinness / 기네스13,000

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 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..	17,000
Silk Blossom / 실크 블로섬 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.	17,000
Golden Muse / 골든 뮤즈 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.	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 / Sparkling) / 수르지바 500ml (미네랄 / 스파클링)

8,000

