

# LUNCH

WEEKDAY AM 11:30 ~ PM 2:30 | WEEKEND & HOLIDAY AM 11:30 ~ PM 3:00

## STARTER

French Onion Soup 프렌치 어니언 스프	19
New England Clam Chowder 뉴잉글랜드 클램 차우더	14
Classic Cobb Salad 클래식 콧 샐러드	26
Prawn Emerald Kale Salad 쉬림프 에메랄드 케일 샐러드	23
Caesar Salad 시저 샐러드	21
Iceberg Salad 아이스버그 샐러드	19
Snow Crab Tartare 스노우 크랩 타르타르	40

## BRUNCH

Brioche French Toast 브리우쉬 프렌치 토스트	20
Fried Rice Gratin & Potato Pancake 차돌 라이스 그라탕 & 감자 팬케이크	20
Steakhouse Bacon Cheese Burger 부처스컷 베이컨 치즈버거	26
Avocado Shrimp Burger 아보카도 새우버거	24
Philly Cheese Steak Sandwich 필리 치즈 스테이크 샌드위치	22
Katsu Sando 가츠산도	22
Hamburger Steak & Mexican Fried Rice 함박 스테이크와 멕시코 볶음밥	23
Creole Shrimp Linguine 크레올 새우 크림 링귀니	29

## LUNCH STEAK

Brunch Steak 웻에이징 뉴욕 스트립	40
<b>Steak Platter</b> 스테이크와 라이스 or 파스타를 즐기실 수 있는 메뉴입니다. (택 1)	46
New York Strip & Truffle Mushroom Risotto 뉴욕 스트립과 트러플 버섯 리조토	
New York Strip & Gorgonzola Linguine 뉴욕 스트립과 고르곤졸라 링귀니	
New York Strip & Brisket Fried Rice 뉴욕 스트립과 차돌 라이스	

## SIGNATURE STEAK

부처스컷의 스테이크는 부위에 따라 적절한 Wet Aging과 Dry Aging을 적용하여 고객님의게 제공합니다.

### Korean

T-Bone 한우 티본 스테이크	(750g) 240
Porterhouse 한우 포터하우스	(1kg) 320
New York Strip 한우 뉴욕 스트립	(200g) 77 / (300g) 113
Filet Mignon 한우 안심	(200g) 81 / (300g) 118

### USDA Prime

Chicago Cut Bone-in Rib Eye 시카고 컷 본 인 립아이	(650g) 190
Rib Eye 프라임 립아이	(200g) 65 / (300g) 93
New York Strip 프라임 뉴욕 스트립	(200g) 62 / (300g) 90
Butcher's Cut Sampler 부처스컷 샘플러 (프라임 립아이, 프라임 뉴욕 스트립, 한우 안심)	(450g) 160

Surf & Turf 스파이니 랍스터 & 스테이크 (프라임 립아이 or 프라임 뉴욕 스트립)	(Whole Lobster+200g) 180 (Whole Lobster+300g) 210
---	--

Others

Rack of Lamb 어린 양갈비	(200g) 49 / (300g) 71
Lemon Butter Halibut 레몬 버터 가자미	46

## SIDE

Mac & Cheese 맥 앤 치즈	15
Mashed Potato 매쉬드 포테이토	14
Fried Rice Gratin 차돌 라이스 그라탕	15
Creamed Spinach 크림 스피니치	15
Grilled Vegetable 계절 야채 구이	15
Fries (Reggiano / Spicy / Truffle) 감자튀김 (레지아노 / 스파이시 / 트러플)	12 / 13 / 14

## DESSERT

Macadamia Turtle Cake 마카다미아 터틀 케이크	14
Chocolate Layer Cake 초콜릿 레이어 케이크	12
Butter Cake with Mascarpone 마스카포네 버터 케이크	10
Brownie & Ice Cream 브라우니와 아이스크림	11
3 Scoops Ice Cream 3가지 아이스크림	9

# PRIX FIXE LUNCH

메인 가격으로 직접 구성한 코스를 즐겨보세요 \*2인 이상 주문 가능합니다.

WEEKDAY AM 11:30 ~ PM 2:00 | WEEKEND & HOLIDAY AM 11:30 ~ PM 3:00

## STARTER (테이블당 택 1)

Caesar Salad 시저 샐러드	Prawn Emerald Kale Salad 쉬림프 에메랄드 케일 샐러드	Herb Battered Calamari 칼라마리 튀김
Classic Cobb Salad 클래식 콧 샐러드	Iceberg Salad 아이스버그 샐러드	Fish and Chips 피쉬 앤 칩스

## SIDE (테이블당 택 1)

Mac & Cheese 맥 앤 치즈	Mashed Potato 매쉬드 포테이토	Fried Rice Gratin 차돌 라이스 그라탕
Creamed Spinach 크림 스파니치	Fries (Reggiano / Spicy / Truffle) 감자튀김 (레지아노 / 스파이시 / 트러플)	Grilled Asparagus 그릴 아스파라거스

## MAIN (인당 택 1)

### SIGNATURE STEAK

부처스컷의 스테이크는 부위에 따라 적절한 Wet Aging과 Dry Aging을 적용하여 고객님의게 제공합니다.

#### Korean

Porterhouse 한우 포터하우스	(1kg) 330
T-Bone 한우 티본 스테이크	(750g) 250
New York Strip 한우 뉴욕 스트립	(200g) 82 / (300g) 118
Filet Mignon 한우 안심	(200g) 86 / (300g) 123

#### USDA Prime

Chicago Cut Bone-in Rib Eye 시카고 컷 본 인 립아이	(650g) 200
Prime Rib Eye 프라임 립아이	(200g) 70 / (300g) 98
Prime New York Strip 프라임 뉴욕 스트립	(200g) 67 / (300g) 95

Others

Rack of Lamb 어린 양갈비	(200g) 54 / (300g) 76
Lemon Butter Halibut 레몬 버터 가자미	51

### LUNCH STEAK

적절한 Wet Aging을 거쳐 스테이크 및 뉴욕 스트립이 더해진 다양한 메뉴로 고객님의게 제공됩니다.

Brunch Steak 45  
웻에이징 뉴욕 스트립

Steak Platter 51

스테이크와 라이스 or 파스타를 즐기실 수 있는 메뉴입니다. (택 1)

New York Strip & Truffle Mushroom Risotto  
뉴욕 스트립과 트러플 버섯 리조토

New York Strip & Gorgonzola Linguine  
뉴욕 스트립과 고르곤졸라 링귀니

New York Strip & Brisket Fried Rice  
뉴욕 스트립과 차돌 라이스

### BRUNCH

Brioche French Toast 25  
브리오쉬 프렌치 토스트

Steakhouse Bacon Cheese Burger 31  
부처스컷 베이컨 치즈버거

Philly Cheese Steak Sandwich 27  
필리 치즈 스테이크 샌드위치

Hamburger Steak & Mexican Fried Rice 28  
햄박 스테이크와 멕시코 볶음밥

Fried Rice Gratin & Potato Pancake 25  
차돌 라이스 그라탕 & 감자 팬케이크

Avocado Shrimp Burger 29  
아보카도 새우버거

Katsu Sando 27  
가츠산도

Creole Shrimp Linguine 34  
크레올 새우 크림 링귀니

COFFEE or TEA

## STARTER

French Onion Soup 프렌치 어니언 스프	19
New England Clam Chowder 뉴잉글랜드 클램 차우더	14
Classic Cobb Salad 클래식 콧 샐러드	26
Caesar Salad 시저 샐러드	21
Waldorf Salad 월도프 샐러드	24
Prawn Emerald Kale Salad 쉬림프 에메랄드 케일 샐러드	23
Iceberg Salad 아이스버그 샐러드	19
Assorted Cheese & Cold Cut Platter 치즈 콜드컷 플래터	24



## SEAFOOD

Seafood Platter 씨푸드 플래터 랍스터, 킹크랩, 새우(블랙타이거, 까라비네로, 단새우, 지중해 홍새우), 캐비아, 연어알 등 시즌별 구성	180
Grilled Seafood 모듬 그릴 씨푸드	180
Creole Whloe Lobster Linguine 크레올 홀 랍스터 크림 링귀니	80
Garlic Butter Grilled Scallop 초리조 갈릭버터 가리비구이	45
Herb Battered Calamari 칼라마리 튀김	26
Fish and Chips 피쉬 앤 칩스	23
Baked Crab Cake 오븐에 구운 크랩케이크	32
Jumbo Prawn Cocktail 점보 쉬림프 칵테일	43
Snow Crab Tartare 스노우 크랩 타르타르	40

## SIDE

Mac & Cheese 맥 앤 치즈	15	Creamed Spinach 크림 스피니치	15
Creamed Corn 크림 옥수수	14	Mashed Potato 매쉬드 포테이토	14
Grilled Vegetable 계절 야채 구이	15	Fried Rice Gratin 차돌 라이스 그라탕	15
Grilled Asparagus 그릴 아스파라거스	16	Zucchini Fries 쥬키니 튀김	18
Fried Enoki Mushroom 케이준 팽이버섯 튀김	12		
Fries (Reggiano / Spicy / Truffle) 감자튀김 (레지아노 / 스파이시 / 트러플)	12 / 13 / 14		

## SIGNATURE STEAK

붓처스컷의 스테이크는 부위에 따라 적절한 Wet Aging과 Dry Aging을 적용하여 고객님의게 제공합니다.

### Korean

T-Bone 한우 티본 스테이크	(750g) 240
Porterhouse 한우 포터하우스	(1kg) 320
New York Strip 한우 뉴욕 스트립	(200g) 77 / (300g) 113
Filet Mignon 한우 안심	(200g) 81 / (300g) 118

### USDA Prime

Chicago Cut Bone-in Rib Eye 시카고 컷 본 인 립아이	(650g) 190
Rib Eye 프라임 립아이	(200g) 65 / (300g) 93
New York Strip 프라임 뉴욕 스트립	(200g) 62 / (300g) 90
Butcher's Cut Sampler 붓처스컷 샘플러 (프라임 립아이, 프라임 뉴욕 스트립, 한우 안심)	(450g) 160
Surf & Turf 스파이니 랍스터 & 스테이크 (프라임 립아이 or 프라임 뉴욕 스트립)	(Whole Lobster+200g) 180 (Whole Lobster+300g) 210

### Others

Rack of Lamb 어린 양갈비	(200g) 49 / (300g) 71
Lemon Butter Halibut 레몬 버터 가자미	46
Dry Aged Beef Burger 드라이에이지 "등심버거"	46
Dry Aged Beef Sando 드라이에이지 한우 채끝 "비프산도"	48

### With STEAK

스테이크와 함께 곁들여 드시는 메뉴입니다

Bacon 홈메이드 베이컨	9	King Prawn 왕새우	13
Scallop 가리비	13	Lobster Tail (Half/Whole) 랍스터 테일	19 / 25

## DESSERT

Macadamia Turtle Cake 마카다미아 터틀 케이크	14
Chocolate Layer Cake 초콜릿 레이어 케이크	12
Butter Cake with Mascarpone 마스카포네 버터 케이크	10
Brownie & Ice Cream 브라우니와 아이스크림	11
3 Scoops Ice Cream 3가지 아이스크림	9