

MENU

APPETIZER

치킨 시저 샐러드 ₩21,000
(닭고기-국내산, 베이컨:돼지고기-외국산)
Chicken Ceaser Salad with Romaine, Bacon and Crouton

SOUP

이탈리아식 해산물스프 ₩18,000
(관자-중국산, 오징어-국내산, 전복-국내산)
Italian Style Seafood Soup

파슬리향의 양파 크림스프 ₩12,000
Onion Cream Soup of Parsley Flavor

SANDWICH

치즈버거 ₩21,000
(쇠고기-미국산)
Cheese Burger with Cheddar Cheese, Head Lettuce, Tomato, Onion, and Cucumber Pickle

클럽샌드위치 ₩20,000
(닭고기-국내산, 베이컨:돼지고기-외국산)
Club Sandwich wth Roasted Chicken Breast, Tomato, Egg, Bacon and Lettuce

PASTA

토마토 소스의 해산물 스파게티 ₩25,000
(관자-중국산, 오징어-국내산, 전복-국내산)
Spaghetti with Seafood and Tomato Sauce

버섯 크림소스의 시금치 페투치니 ₩25,000
(베이컨:돼지고기-외국산)
Spinach Fettuccine with Mushroom, Bacon and Cream Sauce

PIZZA

버섯과 건토마토를 얹은 고르곤졸라 피자 ₩25,000
Gorgonzola Pizza with Mushroom and Dried Tomato

콤비네이션 피자 ₩24,000
(살라미:돼지고기-국내산, 쇠고기-호주산)
Combination Pizza with Cook Salami, Shrimp, Onion Mushroom, Black Olive, Paprika, Dried Tomato

KID'S MENU

어린이 돈가스 ₩18,000
(돼지고기-국내산)
Jeju Pork Cutlet

MEAT & FISH

레드와인 소스의 쇠고기 안심 스테이크 ₩52,000
(쇠고기-미국산)
Grilled US Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

포트와인 소스의 쇠고기 등심 스테이크 ₩48,000
(쇠고기-미국산)
Grilled Sirloin of US Black Angus Steak with Port Wine Sauce

백리향 소스를 곁들인 농어 스테이크 ₩30,000
Pan-fried Fillet of Seabass with Asparagus and Thyme Sauce

비스큐 소스를 곁들인 제주 광어 스테이크 ₩28,000
(광어-국내산)
Pan-fried Fillet of Jeju Halibut with Bisque Sauce

KOREAN

소갈비 구이 ₩42,000
(쇠고기-미국산)
Grilled Spare Rib of Beef with Vegetables

소불고기 ₩32,000
(쇠고기-미국산)
Sauteed Beef Sirloin with Vegetables (Bulgogi)

고등어 구이 ₩27,000
(고등어-노르웨이산)
Broiled Mackerel

돌솥비빔밥 ₩26,000
(쇠고기-미국산)
Bibimbab on Hot Stone Pot

제주 흑돼지 김치찌개 ₩25,000
(돼지고기, 돼지사골-국내산)
Kimchi Stew with Jeju Black Pork Belly

전복죽 ₩23,000
(쌀-국내산, 전복-국내산)
Abalone Porridge

DESSERT

신선한 계절과일 ₩15,000
Seasonal Fresh Fruits

티라미수 케이크 ₩13,000
Tiramisu with Espresso Sauce

다이아몬드에서는 쌀, 김치(배추,고춧가루)-[국내산], 두부(콩)-[외국산], 베이컨(돼지고기)-[스페인, 아일랜드, 벨기에 등]을 사용합니다.

상기 메뉴는 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% TAX is included.

MENU

COFFEE

카페라떼 / 카푸치노 ₩13,000
Café Latte / Cappuccino

에스프레소 / 아메리카노 ₩12,000
Espresso / Americano

*ICE 커피 주문시 1,000원이 추가 됩니다.

FRESH JUICE & TEA

오렌지 / 키위 / 토마토 / 망고쥬스 ₩14,000
Fresh Orange / Kiwi / Tomato / Mango Juice

잉글리쉬 블랙퍼스트 / 얼그레이 ₩12,000
English Breakfast / Earl Grey

녹차 / 카모마일 ₩12,000
Green Tea / Camomile

아이스티 ₩12,000
Ice Tea

SOFT DRINK

레몬에이드 ₩13,000
Lemoade

콜라 / 제로 콜라 ₩7,000
Coke / Zero Coke

사이다 ₩7,000
Cider

페리에 ₩6,000
Perrier

에비앙 ₩5,000
Evian

BEER

호가든 / 하이네켄 ₩15,000
Hoegadden / Heineken

제주 위트 에일 ₩12,000
Jeju Wit Ale

클라우드 ₩12,000
Kloud

카스 ₩11,000
Cass

테라 생맥주 ₩8,000
Terra Draft Beer

KOREAN ALCOHOL

참이슬 ₩11,000
Chamisul Soju

한라산 / 한라산 순한 ₩11,000
Hallasan Soju / Hallasan Zero Sugar

CHAMPAGNE & SPARKLING

돔페리뇽 ₩540,000
Dom Perignon / France

파이퍼 하이직 에센셜 ₩220,000
Piper Heidsieck Essential / France

모에상동 임페리얼 ₩190,000
Moet Chandon Imperial / France

간치아 모스카토 로제 ₩70,000
Gancia Moscato Rose / Italy

WHITE WINE

샤또 생 미셸 인디언 웰스 샤도네이 ₩120,000
Chateau Ste. Michelle Indian Wells Chardonnay / USA

워번스톤 피노그리 ₩93,000
Woven Stone Pinot Gris / New Zealand

만텔라시 사쏘 비앙코 ₩65,000
Mantellassi Sasso Bianco / Italy

마리우스 베르멘티노 ₩60,000
Marius Vermentino M.Chapoutier / France

RED WINE

레전드 알 생떼밀리옹 ₩150,000
Les Legendes R Saint Emilion / France

메나쥬 아 트로아 까베르네 쇼비뇽 ₩92,000
Menage A Trois Cabernet Sauvignon / USA

뤼브롱 라 시부아즈 ₩60,000
M.chapoutier La Ciboise / France

HOUSE WINE

| | Glass | Bottle |
|--|---------|---------|
| 에이토스 샤도네이 ₩12,000 | ₩12,000 | ₩55,000 |
| Aetos Reserva Privada Chardonnay / Chile | | |

| | | |
|--|---------|---------|
| 에이토스 까베르네 쇼비뇽 ₩12,000 | ₩12,000 | ₩55,000 |
| Aetos Reserva Privada Cabernet Sauvignon / Chile | | |

상기 메뉴는 10% 세금이 포함되어 있습니다. 10% TAX is included.