

## EXECUTIVE SET MENU

Smoked prime beef tenderloin, pickled onion, mushroom salsa  
훈제 프라임 쇠고기 안심

New England clam chowder  
뉴잉글랜드 클램 차우더

Steamed asparagus, poached egg in red wine and Shiraz cream sauce  
아스파라거스와 쉬라즈 크림소스

Broiled mero fish  
메로구이

Or

Grilled U.S. beef tenderloin "Oscar" style  
게살과 시금치를 곁들인 안심

Summer red berry pudding  
베리 푸딩

Coffee or tea  
커피 또는 다양한 티

₩ 95,000

## JW's SIGNATURE SET MENU

Lump meat crab cake, ginger mayonnaise  
게살 케이크와 생강 마요네즈

Baked French onion soup  
프렌치 어머니 스프

Caesar salad  
Sautéed Cajun shrimp, anchovy, crouton, Parmesan cheese  
새우구이를 곁들인 시저 샐러드

U.S. beef tenderloin Rossini style  
foie gras, endive, asparagus, baby green leaves  
로시니 스타일의 쇠고기 안심 요리와 거위간(프랑스산)

Or

Pistachio floating island and Java chocolate sauce  
피스타치오 아이스크림과 초콜릿 소스

Coffee or tea  
커피 또는 다양한 티

₩ 115,000

## JW's Grill Dinner Menu

### APPETIZERS

Citrus cured salmon tartar ₩ 19,000  
감귤향의 신선한 연어

Smoked prime beef tenderloin, pickled onion, mushroom salsa ₩ 27,000  
훈제 프라이머 쇠고기 안심

Pan-seared foie gras, port wine, fig compote ₩ 32,000  
무화과 처트니를 곁들인 구운 거위간 (프랑스산)

Marinated shrimps and avocado salad ₩ 24,000  
아보카도와 열대과일을 곁들인 새우 샐러드

Lump meat crab cake, ginger mayonnaise ₩ 21,000  
게살 케이크와 생강 마요네즈

Steamed fresh asparagus, poached egg in red wine and Shiraz shallot cream sauce ₩ 17,000  
아스파라거스와 쉬라즈 크림소스

Baked French onion soup ₩ 14,000  
프렌치 어머니 스프

New England clam chowder ₩ 12,000  
뉴잉글랜드 클램 차우더

Crisp garden salad, bacon, Roquefort cheese dressing ₩ 14,000  
신선한 가든 샐러드

Traditional Caesar salad / anchovy, crouton, Parmesan cheese ₩ 17,000  
정통 시저 샐러드  
Choose for your salad one of the following additions:  
Chicken breast, beef sirloin, salmon, prawn, tuna add (추가) : ₩ 8,000  
닭가슴살, 등심, 연어, 새우, 참치 (닭고기: 국내산)

### SEAFOOD & FISH

Char grilled seared Ahi tuna steak ₩ 45,000  
그릴에 구운 참치와 계절 샐러드

Cedar plank grilled salmon fillet ₩ 41,000  
삼나무에 구운 연어

Live Maine lobster, grilled, boiled or steamed (750gr) ₩ 92,000  
구운 바닷가재 또는 삶은 바닷가재

Surf & Turf ₩ 80,000  
add half a live lobster to the steak of your choice  
스테이크와 바닷가재

MEATS



We proudly serve single source, traceable cattle from our exclusive supplier in Arizona. Experience superior flavor and tenderness from 100% certified USDA prime beef.

JW's 그릴은 미국 아리조나의 청정 지역에서 자란 소를 특별 사료를 먹여 정성으로 키운 뒤, 풍부한 육즙과 맛을 선보이는 쇠고기를 생산하는 Cedar River Farms와 독점 계약을 맺었습니다. USDA 인증을 받은 미국산 프라임 비프의 부드러운 육질과 담백한 맛을 경험해보시기 바랍니다.

Tenderloin 안심	170g / 6oz W 49,000	225g / 8oz W 61,000
Rib Eye Steak 꽃등심	250g / 9oz W 50,000	330g / 11oz W 64,000
Sirloin 등심	225g / 8oz W 48,000	280g / 10oz W 58,000

BUTCHER'S CUTS

JW's "Tomahawk" Rib eye, bone on JW's 토마호크 립아이 스테이크	1200g / 42oz	W 145,000
T-Bone steak 티본 스테이크	400g / 14oz	W 58,000
Rack of lamb (lamb: Australian) 양갈비 (양고기:호주산)	250g / 9oz	W 51,000
Veal chop (Veal: Australian) 송아지 등심 (쇠고기:호주산)	350g / 12oz	W 45,000

We serve our grilled meat with slow roasted tomato and chef's finest selection of three sauces  
상기 모든 요리에는 구운 토마토와 세가지 소스가 제공됩니다.

MAIN

U.S. beef tenderloin "Rossini" style, foie gras, endive, asparagus 로시니 스타일의 쇠고기 안심 요리	W 53,000
Duck breast, savoy cabbage, cranberry duck jus 양배추를 곁들인 오리 가슴살 (오리:국내산)	W 42,000
Wild mushroom & fresh vegetables lasagna, mascarpone cheese, parsley cream 다양한 종류의 버섯 라자냐	W 38,000
Herb marinated grilled vegetables "mille feuille", garden salad 허브향의 구운 야채와 그린샐러드	W 32,000

SIDES

Grilled asparagus	아스파라거스	Baked potato	구운 감자
Beer battered onion ring	양파 튀김	Steak house fries	감자 튀김
Sautéed mushroom	버섯 볶음	Mashed potato	으깬 감자
Organic green salad	유기농 샐러드	Creamy gratin potato	감자 그라탕
Creamy spinach	크림 시금치	Seasonal Sautéed vegetables	계절별 구운 야채
W 7,000			

DESSERT

Summer red berry pudding W 12,000  
베리 푸딩

Pistachio floating island, Java chocolate sauce W 12,000  
피스타치오 아이스크림과 초콜릿소스

New York cheese cake, strawberry coulis W 14,000  
뉴욕 치즈케이크

Warm chocolate fondant cake W 14,000  
초콜릿 폰당 케이크

Homemade sherbet W 12,000  
choice of lemon, pear, mango or foie gras  
JW's 그릴 셔벗 (선택:레몬, 배, 망고, 오리간-프랑스산)

Fresh seasonal fruits W 14,000  
신선한 계절 과일