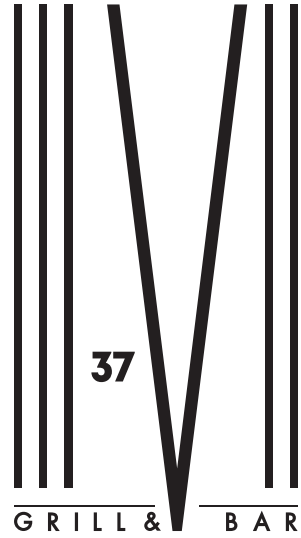




37
GRILL & BAR



콘래드 서울에서는 우리의 미래를 위해 해양 자원과 바다를 보호하기 위해 최선을 다하고 있습니다. 지속 가능한 자원을 우선시함으로써, 소중한 환경에 남는 우리의 흔적을 최소화 하기 위해 노력합니다.



ASC-C-03185 Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm.
www.asc-aqua.org



MSC-C-58722 이 마크가 부착된 수산물은 MSC 지속가능 수산물 인증 어업에서 생산됩니다.
www.msc.org

난류, 우유, 땅콩, 대두, 밀, 갑각류, 돼지고기, 아황산염, 등은 알러지를 유발할 수 있습니다.
알러지가 있는 고객께서는 담당 서비스 직원에게 미리 말씀해주시기를 바랍니다

TASTING MENU

6 DISHES

WHITE SEA SCALLOP

관자,
바질 크림블, 사과, 청경채,
컬리플라워 & 사과 퓨레

GREEN PEA SOUP

완두콩 스프,
홈메이드 메이플 베이컨,
요거트, 허브
(돼지고기 : 칠레산)

HALIBUT

광어,
튀긴 비트 실, 팬넬,
조개 주스 에멀전 소스
(광어 : 국내산 75g)

SORBET

레몬 셔벗

BEEF

한우 등심 1+,
왕새우, 가지 캐비어,
크런치 라이스 페이퍼, 메쉬드 포테이토
완두콩 퓨레, 포르치니&타임소스
(소고기: 국내산 한우 100g)

CARAMEL

썬티드 카라멜 무스,
바닐라 몬떼, 돌세 크루스티앙,
버번 카라멜, 바닐라 아이스크림

165. / 6 DISHES

CHANDON, BRUT,
AUSTRALIA

BERGSIG, CHARDONNAY,
TANT ANNA,
SOUTH AFRICA

CASA ROJO, ALBARINO,
MARIMORENA, RIAS BAIXAS,
SPAIN


TERRAZAS, MALBEC, MENDOZA,
ARGENTINA

DOW'S, FINE TAWNY, PORT
PORTUGAL

add 90.
set with glasses of 5 premium wines

A LA CARTE

APPETIZERS

- 소고기 타르타르 29.
브리오슈, 절인 노른자, 비트, 허브, 트러플 레몰라드
(소고기: 호주산)
- 이베리코 돼지고기 미트볼 28.
밤, 버섯, 저온조리 적 양배추, 레몬 사워 소스
(돼지고기: 스페인산)
-  절인 연어 롤라드 27.
폴렌타, 호박, 밤 벨벳, 레몬 드레싱
- 관자 28.
바질 크럼블, 사과, 청경채, 칼리플라워 & 사과 퓨레

SALADS

- 리코타 25.
아스파라거스, 레드 엔다이브, 노란 비트, 오렌지 에멀전 드레싱
- 가지 24.
물냉이, 자몽, 피칸 허니 글레이즈, 마늘 비네그레트
- 시저 (R) 26. / (L) 36.
로메인, 라디치오, 홈메이드 베이컨, 파르미지아노 레지아노, 시저 드레싱
(돼지고기: 칠레산)
- 씨푸드 28.
오렌지 제스트, 크런치 라이스 페이퍼, 허브, 마리로즈 드레싱

APPETIZER SAMPLER 모듬 에피타이저 for 2 60.

관자 + 시저 샐러드 (L)
(돼지고기: 칠레산)

SEAFOOD ON ICE 씨푸드 온 아이스 for 2 175.

라이브 킹크랩, 라이브 바닷가재, 라이브 전복, 관자, 단새우, 계절 해산물

SOUPS

- 완두콩 26.
홈메이드 메이플 베이컨, 요거트, 허브
(돼지고기: 칠레산)
- 비스크 29.
캐나다산 바닷가재, 계절해산물, 펜넬, 토마토&파슬리 에멀전

SIGNATURE MAINS

LAND & SEA for 2 175.
SMOKING SURF & TURF 서프 & 터프

호주산 안심 (소고기: 호주산 200gr) + 라이브 하프 바닷가재 (330gr) + 라이브 전복 (250gr)
구운 벨 페퍼, 마늘, 버섯, 계절 채소가 함께 제공됩니다.

THE LOG for 2 175.
SMOKING MEAT PLATTER 모듬 육류구이

호주산 안심 (소고기: 호주산 200gr) + 양 갈비 (양 고기: 호주산 250gr) +
저온조리 스페인 이베리코 목살 (돼지목살: 스페인산 120gr) +
저온조리 하프 레몬 국내산 치킨 반마리 (닭고기: 국내산 280gr)
메쉬드 포테이토, 계절 채소가 함께 제공 됩니다.

BEEF SKEWER for 2 155.
GRILLED BEEF ESPETADA 포르투갈식 육류 꼬치구이

호주산 안심 (소고기: 호주산100gr) + 양 갈비 (양고기: 호주산 200gr) +
비프 미트로프 (소고기: 호주산 200gr) + 포르치니&타임소스 + 치폴레 바비큐 소스
흑미 (쌀: 국내산), 계절채소, 메쉬드 포테이토가 함께 제공됩니다.

** 왕새우 두마리 (250gr) add 38. **

SEAFOOD SKEWER for 2 155.
GRILLED SEAFOOD ESPETADA 포르투갈식 해산물 꼬치구이

바닷가재 + 갑오징어 (갑오징어: 태국산) + 왕새우 + 샤프란 & 버터소스
메쉬드 포테이토, 구운호박, 완두콩이 함께 제공됩니다.

** 호주산 안심 (100gr) add 35. **
(소고기: 호주산)

CAVEMAN for 2 150.
PRIMITIVE STEAK 고인돌 스테이크

레인저스 벨리 5+ 와규 치마살 (소고기 : 호주산 600gr)
매콤한 맥 & 치즈 (돼지고기: 칠레산) 함께 제공됩니다.

A LA CARTE

THE GRILL

국내산

한우 안심 1+ (Flaming)	(200gr)	100.
한우 채끝 등심 1+	(200gr)	96.
저온조리 하프 레몬 치킨	(280gr)	35.

미국산

블랙 앵거스 꽃등심 (250gr) 78.

스페인산

저온조리 이베리코 돼지고기 목살 (280gr) 45.

호주산

양갈비	(250gr)	76.
레인저스 벨리 5+ 와규 치마살	(250gr)	95.

생선류

광어 (국내산) (180gr) 55.



연어 (180gr) 55.

U.S PRIME PORTERHOUSE STEAK for 2 with smoking & flaming 215.

미국산 프라임 포터하우스 (소고기 : 미국산 1kg), 선호하는 사이드 디쉬와 함께 제공됩니다.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

선택하신 스테이크에 해산물을 추가해 보세요



바닷 가재 반 마리 추가 (330gr) 42.

| 왕새우 두 마리 추가 (250gr) 38.

SIDE

10.(each)

- 훈제 구운 감자
(돼지고기: 미국산)
- 프렌치 프라이
- 구운 가지

- 매콤한 맥 & 치즈
(돼지고기: 칠레산)
- 아스파라거스 볶음
- 새송이 버섯 볶음

SAUCES / 5.0

샤프란 & 버터 소스

그린 페퍼콘 소스

포르치니 & 타임 소스

치미추리 소스

치폴레 바베큐 소스

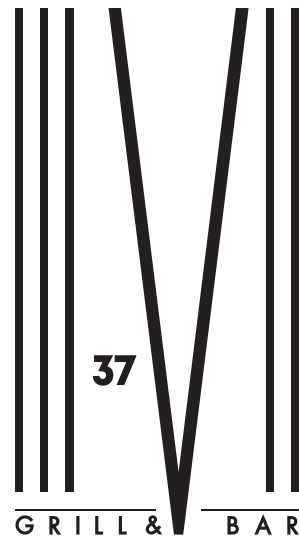
sous chef. TONY HWANG / restaurant manager. EDDIE PARK

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.



37
GRILL & BAR





At Conrad Seoul we are committed to safeguarding seafood supplies for our future to protect the ocean. By prioritizing sustainable sourcing, we focus on where we can most effectively minimize our environmental footprint.



ASC-C-03185 Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm.
www.asc-aqua.org



MSC-C-58275 Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery.
www.msc.org

Egg, milk, peanuts, walnuts, soybeans, wheat, crustaceans, pork, sulfites, etc. can cause allergic symptoms. Please contact service staff in advance if you have any food allergies or dietary restrictions.

TASTING MENU

6 DISHES

WHITE SEA SCALLOP

basil crumble, apple, bok choi,
cauliflower & apple purée

GREEN PEA SOUP

homemade maple bacon,
yogurt, herb
(Pork : Chile)

HALIBUT

deep fried beet thread, fennel
clam jus emulsion sauce
(Halibut : Kor, 75gr)

SORBET

lemon sorbet

BEEF

hanwoo striploin 1+,
prawn, eggplant caviar,
crunchy rice paper, mashed potato,
green pea purée,
porcini & thyme sauce
(Beef : Kor, 100gr)

CARAMEL

salted caramel mousse,
vanilla monte, dulcey croustillant,
bourbon caramel, vanilla ice cream

165. / 6 DISHES

CHANDON, BRUT,
AUSTRALIA

BERGSIG, CHARDONNAY,
TANT ANNA,
SOUTH AFRICA

CASA ROJO, ALBARINO,
MARIMORENA, RIAS BAIXAS,
SPAIN


TERRAZAS, MALBEC, MENDOZA,
ARGENTINA

DOW'S, FINE TAWNY, PORT
PORTUGAL

add 90.
set with glasses of 5 premium wines

A LA CARTE

APPETIZERS

BEEF TARTARE	29.
cured egg yolk, brioché, beet, herbs, truffle rémoulade (Beef: Aus)	
DEEP FRIED IBERICO PORK MEATBALL	28.
chestnut, mushroom, sous vide red cabbage, lemon sour sauce	
 CURED SALMON ROULADE	27.
polenta, zucchini, chestnut velvét, lemon dressing	
WHITE SEA SCALLOP	28.
basil crumble, apple, bok choy, cauliflower & apple purée	

SALADS

RICOTTA	25.
asparagus, red endive, yellow beet, orange emulsion dressing	
EGGPLANT	24.
water cress, grapefruit, pecan honey glaze, garlic vinaigrette	
CAESAR	(R) 26. / (L) 36.
heart of romaine, radicchio, homemade bacon, parmigiano reggiano, caesar dressing (Pork: Chile)	
SEAFOOD	28.
orange zest, crunchy rice paper, herbs, mari rose dressing	

APPETIZER SAMPLER for 2 60.

white sea scallop + caesar salad (L)
(Pork : chile)

SEAFOOD ON ICE for 2 175.



live king crab, live lobster, live abalone, scallop, sweet shrimp, seasonal seafood

SOUPS

GREEN PEA	26.
homemade maple bacon, yogurt, herb (Pork: Chile)	
BISQUE	29.
canadian lobster, seasonal seafood, fennel, tomato & parsley emulsion	

SIGNATURE MAINS

LAND & SEA for 2 175.
SMOKING SURF & TURF

Australian tenderloin (Beef: Aus 200gr) +  live half lobster (330gr) +  live abalone (250gr) +
served with roasted bell pepper, garlic, mushroom, seasonal vegetables

THE LOG for 2 175.
SMOKING MEAT PLATTER

Australian tenderloin (Beef: Aus 200gr) + Australian lamb chop (Lamb: Aus 250gr) +
sous vide iberico pork neck (Pork: Spain 120gr) +
sous vide half lemon chicken (Chicken: Kor 280gr)
served with mashed potato, seasonal vegetables

BEEF SKEWER for 2 155.
GRILLED BEEF ESPETADA

Australian beef tenderloin (Beef: Aus 100gr) + french lamb chop (lamb : Aus 200gr) +
beef meat loaf (Beef : Aus 200gr) + porcini & thyme sauce + chipotle bbq sauce
served with black rice (Rice: Kor), seasonal vegetables, mashed potato,

** add two king prawn (250g) 38. **

SEAFOOD SKEWER for 2 155.
GRILLED SEAFOOD ESPETADA

lobster tail + cuttlefish (Cuttlefish: Thailand) + prawn + saffron & butter sauce
served with mashed potato, pan fried zucchini, green pea, chimichurri sauce

** add Australian tenderloin (100g) 35. **

CAVEMAN for 2 150.
PRIMITIVE STEAK

Rangers valley 5+ wagyu skirt (Beef: Aus 600gr)
served with spicy mac & cheese (Pork: Chile)

A LA CARTE

THE GRILL

KOREA

TENDERLOIN 1+ (Flaming) (200gr) 100.
STRIPLOIN 1+ (200gr) 96.
SOUS VIDE HALF LEMON CHICKEN (280gr) 35.

AUSTRALIA

LAMB RACK (250gr) 76.
RANGERS VALLEY 5 + WAGYU SKIRT (250gr) 95.

U.S.A

CERTIFIED BLACK ANGUS RIBEYE (250gr) 78.

SPAIN

SOUS VIDE IBERICO PORK NECK (280gr) 45.

FISH

HALIBUT (KOR) (180gr) 55.
 SALMON (180gr) 55.

U.S PRIME PORTERHOUSE STEAK for 2 with smoking & flaming 215.

(beef : U.S. 1kg) / serve with your favorite side dish, choose one.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

 grilled half live lobster (330gr) 42. | two king prawns (250gr) 38.

SIDE

10.(each)

– SMOKY ROASTED POTATO
(Pork : US)
– FRENCH FRIES
– GRILLED EGGPLANT

– SPICY MAC & CHEESE
(Pork : Chile)
– SAUTÉED ASPARAGUS
– SAUTÉED KING OYSTER MUSHROOMS

SAUCES / 5.0

SAFFRON & BUTTER

GREEN PEPPER CORN

PORCINI & THYME

CHIMICHURRI

CHIPOTLE BBQ

sous chef. TONY HWANG / restaurant manager. EDDIE PARK

ALL PRICES ARE IN 1.000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES.)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.