



식 사 BREAKFAST

KOREAN

해물 짬뽕 순두부 ₩ 35,000
Spicy Seafood Soup with Soft Tofu
{전복, 순두부(대두) : 국내산} (가리비 : 미국산, 일본산) (갯오징어 : 베트남산)

전복 콩나물 해장국 ₩ 38,000
Bean Sprout Hangover Soup with Abalone
(전복, 오징어 : 국내산)

시래기 한우 사골 국밥 ₩ 35,000
Korean Beef bone soup with Dried radish greens
(소고기 : 국내산 한우) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

전복 성게알 미역국 ₩ 38,000
Seaweed Soup made with Abalones and Uni
(전복 : 국내산)

EVENT (주말 한정판매)

휘슬링락 스페셜 한식 조찬 ₩ 40,000
WhistlingRock's Special Korean Breakfast

WESTERN

서양 조식 & 커피와 오늘의 주스 ₩ 42,000
American Breakfast & Coffee and Daily Juice
(OverEasy, OverHard, Sunny-SideUp, Scrambled Eggs)
(돼지고기 : 소시지 미국산)
(돼지고기 : 베이컨 외국산 : 스페인, 아일랜드, 벨기에)

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우)
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골) (두부 : 대두 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

N 전복 & 관자 알리오 올리오 파스타 ₩ 38,000
Aglio e Olio Pasta with Abalones & Scallops
(전복 : 국내산)

프리미엄 한우버거 ₩ 40,000
Premium Korean Beef Burger
(소고기 : 국내산 한우)

N 블랙 트러플 크림 파스타 ₩ 42,000
Cream Pasta made with Black Truffle

한우 안심 오므라이스 (토마토 소스, 데미그라스 소스 中 택 1) ₩ 45,000
Omelet rice with Korean Beef (Tomato Sauce or Demi-glaze Sauce)
(소고기 : 국내산 한우)

N 썸머 트러플 샐러드 ₩ 35,000
Salad made with Summer Truffle 1인 기준
per person
(돼지고기 : 베이컨 외국산 : 스페인, 아일랜드, 벨기에)

한우 소고기 스프 카레 ₩ 42,000
Curry Soup made with Korean Beef
(소고기 : 국내산 한우)

N 청귤 냉우동과 해산물 튀김 ₩ 43,000
Cold Udon made with Green Tangerine & Assorted Fried Seafood
(오징어 : 원양산)

관동식 민물 장어 덮밥 ₩ 55,000
KwanTung style Rice Bowl topped with Freshwater Eels
(민물장어, 광어 : 국내산)

프리미엄 회덮밥 ₩ 60,000
Premium Set Rice with raw fish in Season
(광어, 도미, 우럭, 전복, 우렁쉥이 : 국내산) (오징어 : 인도네시아)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

한우 잡채 덮밥 Stir-fried Glass Noodles and Vegetables with Rice (전복 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우)	₩ 45,000
황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥 Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice (전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)	₩ 45,000
가평 잣국수 Noodles made with Pine nuts	₩ 38,000
가평 잣국수와 한우 갈비구이 Noodles made with Pine nuts & Grilled short Ribs (소고기 : 국내산 한우)	₩ 50,000
우렁 강된장과 열무 보리 비빔밥 Seasoned Soybean Paste with Freshwater Snails & Young Summer Radish Kimchi Bibimbap (소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)	₩ 42,000
제주식 해물 뚝배기 Jeju-style Seafood Earthen Pot (전복 : 국내산) (가리비 : 일본산) (두부 : 대두 국내산)	₩ 45,000
한우 꼬리 곰탕 Oxtail Soup made with Korean Beef (소고기 : 국내산 한우) (육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)	₩ 45,000
보리굴비 정식과 된장찌개 Set meal with Dried Croaker & Soybean Paste Stew (부세 : 중국산, 두부 : 대두 국내산)	₩ 45,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

KOREAN CUISINE

제주 흑돼지 오겹살 쌈밥 & 더덕과 구움 두부 (1시간 전 예약) 1인 기준 ₩ 60,000
Leaf Wraps with Stir-fried Spicy Pork & Roasted Tofu per person
(돼지고기 : 국내산) (두부 : 대두 국내산) (2인 이상 주문 가능)

국내산 쌀가루를 입힌 닭날개 치킨 (간장소스) (40분 전 예약) ₩ 110,000
Soy Sauced Chicken Wings Fried with Rice Flour
(닭 : 국내산) (쌀가루 : 국내산)

한우 모듬 돌판수육 (1시간 전 예약) ₩ 200,000
Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables
{{소고기 : 양지, 사태, 스지, 갈비, 소머리} : 국내산 한우}
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

한우 한방 소꼬리찜 전골 ₩ 250,000
(간장맛, 매운맛 中 택 1) (1시간 30분 전 예약)
Braised Korean Beef Tail Stew with Oriental Korean medicine
(소고기 소꼬리, 스지 : 국내산 한우)

CHINESE CUISINE

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약) ₩ 150,000
Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with sweet & sour Fruit Sauce
(소고기 : 국내산 한우)

사천식 유린 민물장어 (1시간 전 예약) ₩ 180,000
Sichuan style Fried Freshwater Eels with Hot and Sour Soy Sauce
(민물장어 : 국내산)

 간풍 랍스터 (1시간 전 예약) ₩ 180,000
Fried Lobster with Sweet and Spicy Sauce

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리 A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

광어 세비체 Ceviche made with Flatfish (광어 : 국내산)	1인 기준 per person	₩ 30,000
---	----------------------------	-----------------

활 낙지 전복 맑은 해물전골 (1시간 전 예약) Clear Seafood Soup made with alive small Octopus and Abalone (전복 : 국내산) (가리비 : 일본산) (낙지 : 중국산)		₩ 240,000
--	--	------------------

제철 솔밥 정식 (2시간 전 예약) Stone Pot Rice Set Meal	1인 기준 per person	₩ 100,000
---	----------------------------	------------------

✓ 문어 모듬구초회	(2인 이상 주문 가능)	
✓ 전갱이 이소배마끼	제철 사시미 3종 추가 (1인분)	₩ 30,000
✓ 한우 채끝 구이	(광어 : 국내산) (참치 : 스페인)	

✓ **솔밥**
✓ **디저트**

(갈치, 전갱이 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우) (도미 : 일본산)

WESTERN CUISINE

프로슈토 리코타 치즈 샐러드 Ricotta Cheese Salad with Prosciutto (돼지고기 : 프로슈토 미국산)	1인 기준 per person	₩ 30,000
---	----------------------------	-----------------

부라타 치즈 샐러드 Salad with Burrata Cheese	1인 기준 per person	₩ 30,000
--	----------------------------	-----------------

모듬치즈 Cheese Flatter (돼지고기 : 프로슈토 미국산)		₩ 100,000
--	--	------------------

그릴 채끝 한우구이와 구운 야채 (1시간 전 예약) Well Grilled Korean Beef Striploins & Vegetables (소고기 : 국내산 한우)		₩ 240,000
---	--	------------------

DESSERT

계절 과일 (4종) Seasonal Fruits (4 varieties)	1인 기준 per person	₩ 15,000
--	----------------------------	-----------------

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



COCOON COURSE

보타르가 카프레제 샐러드

Bottarga Caprese Salad

어란, 토마토와 모짜렐라 치즈로 만든 샐러드

제철 사시미 3종

3 Varieties of Sliced Raw Fish in Season

제철 생선 사시미

금사 오룡 해삼

Braised Stuffed Sea Cucumbers made with Prawns

국내산 해삼 안에 새우살을 다져넣어 튀긴 해삼요리

한우 양념구이와 된장찌개 반상

Grilled Marinated Korean Beef with Soybean Paste Stew

디저트

Dessert

₩ 150,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루: 국내산)

(광어 : 국내산) (다랑어 : 스페인산)

(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)



CLOUD COURSE

아뮤즈부쉬 3종

3 types of Amuse-Bouche
3가지 종류의 작은 한입 먹거리

게살 삭스핀 스프

Soup made with Crab and Shark Fin
게살, 삭스핀과 계란 흰자를 이용한 스프

제철 사시미 4종

4 Varieties of Sliced Raw Fish in Season
제철 생선 사시미

한우 안심과 구운 야채

Korean Beef Tenderloin Steak with Grilled Vegetables
한우 안심 스테이크와 구운 야채

술밥과 제철 생선 반상

Stone Pot Rice & Dishes made with Seasonal Fish

디저트

Dessert

₩ 180,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루: 국내산)
(광어 : 국내산) (다랑어 : 스페인산)
(소고기 : 국내산 한우)



START HOUSE MENU

MAIN DISH

고추치킨과 파리고추튀김

Deep Fried Chicken with fried Shishito Peppers
(닭고기: 국내산)

₩ 70,000

감자전과 도토리묵 무침

Tteokbokki with Fried Cuttlefish

₩ 60,000

루꼴라 잠봉뵈르 피자

Arugula Zambong Bör Pizza
(돼지고기 : 잠봉 국내산)

₩ 60,000

망고 밀크 빙수

Shaved Milky Ice with Mango

₩ 60,000

한치튀김과 떡볶이

Tteokbokki with Fried Cuttlefish

₩ 55,000

FOOD

삼선 자장면 / 자장밥

Black Bean Suce Noodles with Seafood
(소고기 : 국내산 한우) (갑오징어 : 베트남산)

₩ 35,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추,고춧가루:국내산)



BEVERAGE

커피 Coffee

에스프레소 Espresso	₩ 15,000
아메리카노 Americano	₩ 15,000
카푸치노 Cappuccino	₩ 15,000
카페라떼 Cafe Latte	₩ 15,000
더치커피 Dutch Coffee	₩ 15,000
돌체라떼 Dolce Latte (Only Iced)	₩ 15,000

차 Tea

자스민 펄 Jasmin Pearls	₩ 15,000
얼그레이 리저브 Earl Grey Reserve	₩ 15,000
로얄 캐모마일 Loyal Chamomile	₩ 15,000
크림슨 펀치 Crimson Punch	₩ 15,000
대추 생강차 Ginseng Ginger Tea	₩ 15,000
유자차 Citron Tea	₩ 15,000

생과일 주스 Fruit Juice

토마토 주스 Tomato Juice	₩ 20,000
오렌지 주스 Orange Juice	₩ 20,000
사과 주스 Apple Juice	₩ 20,000
파인애플 주스 Pineapple Juice	₩ 20,000

탄산음료 Carbonated Drink

콜라 Coke	₩ 5,000
제로 콜라 Coke Zero	₩ 5,000
스프라이트 Sprite	₩ 5,000
페리에 Perrier	₩ 8,000

VAT 포함



BEVERAGE

WHISKY

BLENDING WHISKY

Royal Salute 38Y (700ml)	₩ 3,800,000
Johnnie Walker Blue (750ml)	₩ 880,000

SINGLE MALT WHISKY

Macallan 18Y Double Cask (700ml)	₩ 1,300,000
Macallan 15Y Double Cask (700ml)	₩ 660,000
Macallan 12Y Sherry Oak (700ml)	₩ 370,000
Balvenie 16Y French Oak (700ml)	₩ 870,000
Balvenie 14Y Caribbean Cask (700ml)	₩ 550,000
Balvenie 12Y Double Wood (700ml)	₩ 350,000
Glenmorangie 18Y(700ml)	₩ 590,000

BRANDY

Remy Martin X.O (700ml)	₩ 720,000
-------------------------	-----------

LAGER BEER

병맥주 (350ml) Bottled Beer	₩ 10,000
--------------------------	----------

DRAFT BEER

에딩거(300cc) Erdinger	₩ 16,000
칭따오(300cc) TSINGTAO	₩ 16,000

소주

화요

화요 17 (375ml) Hwayo 17	₩ 45,000
화요 25 (375ml) Hwayo 25	₩ 45,000
화요 41 (375ml) Hwayo 41	₩ 62,000

일품진로

일품진로 Oak 25 (375ml) Ilpoom Jinro Oak 25	₩ 45,000
일품진로 Oak 43 (375ml) Ilpoom Jinro Oak 43	₩ 62,000

VAT 포함



반찬류 (원산지)

- 소고기 : 국내산 한우
- 돼지고기 : 국내산
- 닭 : 국내산
- 진미채 : 페루산
- 두부 : 대두 국내산
- 오징어젓갈 : 중국산
- 낙지 젓갈 : 중국산
- 창란 젓갈 : 베트남산
- 아가미 젓갈 : 러시아산
- 명란 젓갈 : 러시아산
- 명태회무침 : 러시아산
- 동태 : 러시아산
- 고등어 : 국내산
- 갈치 : 국내산
- 참돔 : 국내산
- 전복 : 국내산
- 찹쌀, 흑미 : 국내산

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)