



식 사
BREAKFAST

KOREAN

해물 짬뽕 순두부 ₩ 36,000

Spicy Seafood Soup with Soft Tofu

{전복, 순두부(대두) : 국내산} (가리비 : 미국산, 일본산) (갑오징어 : 베트남산)

시래기 한우 사골 국밥 ₩ 36,000

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 조찬 ₩ 40,000

WhistlingRock's Special Breakfast

WESTERN

서양 조식 & 커피와 오늘의 주스 ₩ 43,000

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



봉골레 파스타

Vongole Pasta
(가리비 : 미국산, 일본산)

₩ 32,000

프리미엄 한우버거

Premium Korean Beef Burger
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 40,000

한우 안심 오므라이스 (데미그라스 소스)

Omelet rice with Korean Beef (Demi-glace Sauce)
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 45,000

한우 소고기 스프 카레

Curry Soup made with Korean Beef
(소고기 : 국내산 한우)

₩ 45,000



유바 차소바 & 초밥

Dried Tofu Skin Cha Soba & Sushi
(참치 : 스페인산) (광어, 아나고, 고등어, 전복 : 국내산)
(가리비 : 일본산)

₩ 50,000

강도다리 회덮밥

Starry Flounder Sashimi Rice Bowl
(강도다리, 광어 : 국내산)

₩ 46,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



식 사
LUNCH & DINNER

N **가평 잣국수** ₩ 38,000
Noodles made with Pine nuts

N **가평 잣국수와 한우 채끝 양념구이** ₩ 50,000
Noodles made with Pine nuts & Grilled short Ribs
(소고기 : 국내산 한우)

한우 채끝 등심 잡채 덮밥 ₩ 45,000
Stir-fried Korean Beef with Glass Noodles and Vegetables
(소고기 : 국내산 한우)

황제 해물 짬뽕 / 짬뽕밥 ₩ 45,000
Spicy Seafood Soup with Noodles / Spicy Seafood Soup with Rice
(전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남) (가리비 : 미국산, 일본산)

한재 미나리 한우 곰탕 ₩ 40,000
Korean Beef Bone Soup made with Spring Parsley
(소고기 : 국내산 한우)

N **봄나물 한우 육회 비빔밥과 된장찌개** ₩ 45,000
Spring Greens Korean Beef tartare & Soybean Paste stew
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)

휘슬링락 해물 뚝배기 ₩ 45,000
WhistlingRock-style Seafood Hot Pot
(전복, 꽃게 : 국내산) (가리비 : 일본산) (두부 : 대두 국내산)

보리굴비 반상과 된장찌개 ₩ 45,000
Set meal with Dried Croaker & Soybean Paste Stew
(부세 : 중국산) (두부 : 대두 국내산)

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
(돼지고기 : 국내산) (두부 : 대두 국내산) per person
(2인 이상 주문 가능)

한우 모듬 돌판수육 (1시간 전 예약) ₩ 220,000
Steamed a variety part of Korean beef with Vegetables
{(소고기 : 양지, 사태, 스키, 갈비, 소머리) : 국내산 한우}
(육수 : 국내산 무항생제 한우 사골)

N 찞구미 한우 차돌박이 전골 (1시간 30분 전 예약) ₩ 240,000
Stew made with Korean Beef Brisket and Webfoot Octopus
(소고기 : 국내산 한우) (찌구미 : 중국산)

봄을 품은 문어 맑은 해물 전골 (1시간 30분 전 예약) ₩ 250,000
Clear Stew made with Octopus and Spring Vegetables
(전복 : 국내산) (가리비 : 일본산)

CHINESE CUISINE

국내산 삼겹살과 통 해삼찜 (1시간 전 예약) ₩ 150,000
Steamed Sea Cucumber and Pork Valley with Yuxiang Sauce
(돼지고기 : 국내산)

사천식 바바오차이 (매운 해물 볶음) (30분 전 예약) ₩ 150,000
Sichuan-style Stir Fried Seafood and Vegetables
(소고기 : 국내산 한우) (전복 : 국내산)
(가리비 : 미국산, 일본산) (갑오징어 : 베트남산)

한우 눈꽃 탕수육 (40분 전 예약) ₩ 160,000
Beijing-style deep fried Korean beef Strip Loin with sweet & sour Fruit Sauce
(소고기 : 국내산 한우)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



일품요리
A LA CARTE

JAPANESE CUISINE

씨푸드 블루 세비체 (30분 전 예약) 1인 기준 ₩ 33,000
Deep Blue Fantasy per person
(다랑어 : 스페인산) (가리비 : 일본산) (전복 : 국내산)

재패니즈 춘 (2시간 전 예약) 1인 기준 ₩ 100,000
Japanese-style Spring Course per person

- ✓ 전채 요리 (2인 이상 주문 가능)
- ✓ 차가운 요리
- ✓ 따뜻한 요리
- ✓ 식사
- ✓ 디저트

(전복, 광어 : 국내산) (소고기 : 국내산 한우) (다랑어 : 스페인산)

WESTERN CUISINE

모듬 치즈 플래터 ₩ 100,000
Assorted Cheese Platter

모듬 바비큐 플래터 (1시간 30분 전 예약) 4인 기준 ₩ 260,000
+ 생맥주 4잔 포함 ₩ 300,000

Ultimate BBQ Platter
(소고기 : 국내산 한우) (돼지고기, 전복 : 국내산) (양갈비 : 뉴질랜드산)

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루 : 국내산)



COCOON COURSE

해산물 계란탕
Seafood Egg Soup

새우 라페 롤 샐러드
Rape Roll Salad made with Shrimp

은대구 스테이크
Sablefish Steak

한우 양념구이와 된장찌개 반상
Grilled Marinated Korean Beef with Soybean Paste Stew

디저트
Dessert

₩ 140,000

VAT 포함
쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)
(전복 : 국내산) (갑오징어 : 베트남산)
(소고기 : 국내산 한우) (두부 : 대두 국내산)



CLOUD COURSE

한우 해물 잣 겨자 냉채

Chilled Vegetables with Korean Beef, Seafood and Pine Nuts

사시미 3종

3 Varieties of Sliced Raw Fish in Season

상탕소스와 통해삼 전복찜

Steamed Sea Cucumber and Abalones with Special Sauce

클렌저

Cleanser

서프 & 터프 (한우 안심 스테이크 & 랍스터)

Surf & Turf (Steak made with Tenderloin & Lobster)

디저트

Dessert

₩ 170,000

VAT 포함

쌀(국내산) & 배추김치(배추, 고춧가루:국내산)

(소고기 : 국내산 한우) (전복 : 국내산)

(고등어, 광어, 오징어 : 국내산) (참치 : 스페인산)

(가리비 : 미국산, 일본산)



START HOUSE MENU

MAIN DISH

고추치킨과 꺾리고추튀김 ₩ 70,000
Deep Fried Chicken with fried Shishito Peppers
(닭고기 : 국내산)

감자전과 도토리묵 무침 ₩ 60,000
Potato Pancake served with Seasoned Acorn Jelly Sallad

루꼴라 잠봉뵈르 피자 ₩ 60,000
Arugula Zambong Bör Pizza
(돼지고기 : 잠봉 국내산)

동해안 참소라 무침과 소면 ₩ 60,000
Seasoned East Coast Hored Turban with Noodles

오징어튀김과 떡볶이 ₩ 55,000
Tteokbokki with Fried Cuttlefish
(오징어 : 국내산)

강원도 감자 만두 ₩ 35,000
Gangwondo's Potato Dumplings
(돼지고기 : 국내산)

FOOD

메밀 막국수와 강원도 감자만두 ₩ 35,000
Buckwheat Noodles with Potato Dumplings
(돼지고기 : 국내산)

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

BLENDDED WHISKY

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Royal Salute 38Y (700ml) | ₩ 3,800,000 |
| Royal Salute 21Y (700ml) | ₩ 830,000 |
| Balentine's 30Y (700ml) | ₩ 3,000,000 |
| Balentine's 23Y (700ml) | ₩ 1,100,000 |
| Balentine's 21Y (700ml) | ₩ 700,000 |
| Balentine's 17Y (700ml) | ₩ 500,000 |
| Balentine's Masters (700ml) | ₩ 220,000 |
| Balentine's 10Y (700ml) | ₩ 130,000 |
| 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 Double Cask (700ml) | ₩ 370,000 |
| Balvenie 21Y Port Wood (700ml) | ₩ 1,500,000 |
| Balvenie 16Y French Oak (700ml) | ₩ 870,000 |
| Balvenie 14Y Caribbean Cask (700ml) | ₩ 550,000 |
| Balvenie 12Y Double Wood (700ml) | ₩ 350,000 |
| The Glenlivet 21Y (700ml) | ₩ 1,400,000 |
| The Glenlivet 18Y (700ml) | ₩ 680,000 |
| The Glenlivet 15Y (700ml) | ₩ 400,000 |
| The Glenlivet 12Y (700ml) | ₩ 300,000 |
| Glenmorangie 18Y (700ml) | ₩ 590,000 |

LAGER BEER

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

DRAFT BEER

| | |
|-------------------------------|----------|
| 바이엔슈테판(300cc) Weihenstephaner | ₩ 18,000 |
| 칭따오(300cc) TSINGTAO | ₩ 18,000 |

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)