

# 해맞이(한식당)

## 중,석식 Lunch & Dinner

황심탕 ₩ 13,000

Dried Pollack Soup in a Hot Pot

진부령 황태와 양양들기름, 쫄깃한 감자옹심이로 진한 감칠맛의 느끼는 속풀이 황태해장국  
황태구이 or 불고기(쇠고기:호주산) 세트 주문 시 7,000원 추가

해물담은 시골된장찌개 ₩ 12,000

오징어(국내산), 두부(콩:외국산)

Soybean Paste Stew with Seafood

신선한 해물에서 우러난 담백하고 구수한 맛의 시골된장찌개

황태구이 or 불고기(쇠고기:호주산) 세트 주문 시 7,000원 추가

목살김치전골 ₩ 12,000

(돼지고기:국내산, 쇠고기(육수):호주산, 두부(콩):외국산)

Pork kimchi Stew

※ 1인 가격이며 2인 이상 주문 가능합니다.

능이버섯 영양전골 ₩ 17,000

쇠고기(양지:호주산, 차돌:미국산), (사골육수:호주산)

Neungi Mushroom Casserole with Brisket

능이버섯의 진한 향기와 영양 가득한 소고기의 풍미 있는 전골요리

※ 1인 가격이며 2인 이상 주문 가능합니다.

## 특선메뉴 Special Menu

골동면 ₩ 11,000

(쇠고기:호주산)

국물없이 메밀국수에 고기, 제철나물&채소와 소스를 같이 넣어버무린 비빔국수

명태식해돌술비빔밥 ₩ 13,000

(명태:러시아산)

지금지금 돌술에 명태식해를 첨가하여 비벼먹는 색다른 맛

## 어린이 특선 Special For Kids

깨절구 돈가스 ₩ 10,000

(돼지고기:국내산)

Pork Cutlet for kids

통깨를 직접 빵아보는 재미와 직접만든 수제소스에 찍어먹는 어린이 메뉴

쌀밥(쌀:국내산) 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)