

# Blackbar Steakhouse Lunch Course

[11:00~14:30]

29,000 KRW

## Soup of the Day

셰프가 매일 만드는 스페셜 스프

## Choice of your Steak & Seasonal Charcoal Grilled Vegetables with Pepper Tamari Sauce

매운 고추 타마리 소스를 곁들인 숙성된 CAB블랙앵거스와 구운 채소

---

### Aged Black Angus CAB (180g+)

[Strip Loin] or [Tomahawk (Boneless)]

(+10,000KRW)

[채끝 등심]

또는

[뼈 없는 토마호크]

---

[Fried Rice]

or

[Noodle]

[깍두기 볶음밥]

또는

[볶음 면]

---

### House-made Ice Cream

[수제 아이스크림]

---

Coffee

or

Tea

커피 또는 차

원산지 표시: 소고기: 미국산, 쌀: 국내산, 깍두기: 국내산, 채소: 국내산

# Blackbar Steakhouse Dinner Course Menu

[17:00~20:30]

## Black Angus CAB Course (최상급 블랙 앵거스 코스)

79

### Truffle Arancini [트러플 아란치니]

Parboiled Rice, Shitake Mushroom, Smoked Gouda Cheese, Winter Black Truffle, Smoked Onion Sauce

이탈리아 찐쌀, 표고버섯, 훈연 고다 치즈, 블랙 트러플, 훈연 양파 소스

### Sous-vide Lobster Tail [수비드 바닷가재]

Lobster Tail, Green Curry, Coconut Milk, Kadaif, Chile de arbol, Uni

바닷가재 꼬리, 초록 커리, 코코넛 우유, 카다이프, 칠리 데 아볼, 우니

Striploin 120g(Tenderloin +15,000) & Choice of 2 Sides 채끝 120g(안심 120g +15,000) 두 가지 사이드 선택

### Dessert [디저트]

Coffee or Tea [커피 또는 차]

## Han-Woo #9 Course (최상급 한우 코스)

99

### Han-Woo Tartar [한우 타르타르]

Tamari, Pickled Shallot, Roasted Seaweed, Blackened Chips

타마리, 샬롯 피클, 감태, 매콤한 먹물칩

### Steamed Abalone [찜 전복]

Bideum Namul Pesto, Pumpkin seeds, Garlic, Brown Butter

비듬나물 페스토, 호박씨, 마늘, 갈색 버터

Striploin 120g (Tenderloin +15000) / Choice of 2 Sides 한우 채끝120g(안심 120g +15,000)/ 두가지 사이드 선택

### Dessert [디저트]

Coffee or Tea [커피 또는 차]

## Chef's Tasting (사전 예약 필수)

MP

## SIDE CHOICE(사이드 메뉴 선택)

Caesar Salad [시저 샐러드]

Jalapeno Cream Corn 할라피뇨 크림 옥수수

Potato Puree [감자 퓨레]

Steak Fries & Cheddar Cheese [스테이크 프라이 & 체다 치즈]

Garlic Fries [마늘 감자 튀김]

Radish Stir fried Rice [깍두기 볶음밥]

Spicy Noodle [매운 볶음 면]

Korean Beef Soup [한방 우육 탕]

## Steak (100g 당 산지 및 부위별 가격)

### #9++(Highly-Marbled – Hanwoo, 한우 최상급 마블 등급)

Striploin [채끝]	37
Ribeye [등심]	39
Tenderloin [안심]	45

### CAB(Insane Fat Aged - Certified Angus Beef, 블랙 앵거스)

Striploin [채끝/ Hanwoo Fat Aging, 한우팻 최소 숙성 30일]	23.5
Tenderloin [안심/ Isgny Butter Aging, 이즈니 버터 최소 24일 숙성]	39
T-bone [티본/포터하우스 / Bourbon Whiskey Aging, 위스키 최소 7일 숙성]	24.5
Tomahawk [토마호크 / Hanwoo Fat Aging, 한우팻 최소 30일 숙성]	28.5

## Side (사이드 메뉴)

Caesar Salad [시저 샐러드]	11
Jalapeno Cream Corn [할라피뇨 크림 옥수수]	9
Potato Puree [감자 퓨레]	9
Steak Fries & Cheddar Cheese [스테이크 프라이 & 체다 치즈]	11
Garlic Fries [마늘 감자 튀김]	9
Radish Stir fried Rice [깍두기 볶음밥]	9
Spicy Noodle [매운 볶음 면]	9
Korean Beef Soup [한방 우육 탕]	8

## Seafood (해산물)

*Signature Clam Chowder Soup [맨하튼 또는 뉴 잉글랜드]	9
-White Clam, Truffle Paste, Cream Fraiche, Fine Herbs	
*Tuna & Amaebi Tartar [참치와 단새우 타르타르]	35
-Kabayaki, Pickled Mountain Peaches, Chive, Crispy White Seaweed	
*Seafood Tomato Pasta [해산물 토마토 파스타]	58
-White Clam, Black Tiger Shrimp, Sea Scallop, Chervil Oil, Aged Grana Padano	
*Abalone Cold Pasta [냉 전복 파스타]	62
-Barley Miso, Aged Black Vinegar, Charcoal Grilled Octopus, Bideum Namul.	
* Charcoal Grilled Seasonal Seafood Platter for 1~2 [제철 해산물 모듬]	85
*Charcoal Grilled Seasonal Seafood Platter for 3~4 [제철 해산물 모듬]	155

## Accompaniment (특별 추가 재료)

Uni, Truffle, Osetra Caviar [성게알, 송로버섯, 오세트라 케비어]	MP
Lobster Tail or Whole Lobster [랍스터 테일/ 랍스터 1마리]	MP

원산지: [CAB: 미국산, #9한우: 국내산, 랍스터: 캐나다산, 전복: 국내산, 멸치: 국내산  
 채소: 국내산, 참치 : 스페인산, 단 새우: 러시아산, 블랙타이거 새우: 인도네시아산  
 가리비: 미국산/국내산, 성게 알: 국내산]