

소금강

SOGEUMGANG
KOREAN RESTAURANT

소금강에서 아름다운 한식의 전통 요리와
강원도 향토 요리의 맛깔스러운 미각의 세계를 경험해 보십시오.

난류(가금류),우유,메밀,땅콩,대두,밀,고등어,게,새우,돼지고기,복숭아,토마토,아황산염 등은
알레르기를 유발할 수 있으므로 알레르기가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp,
Pork, Peach, Tomato and Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know
in advance if you have any food allergic or dietary issues.

KOREAN DELIGHT

소금강 한상 차림

단호박죽

Sweet Pumpkin Porridge

단호박죽 위에 강원도 특산물 메밀로 만든 응심이을 올려 향긋한 부추 오일을 넣은 전채

황태 보푸라기 메밀묵무침

Seasoned dried pollack lints with buckwheat jelly Salad

백된장과 들기름 소스를 곁들인 메밀 묵에 오랜 시간 훈연한 황태 보푸라기를 올린 기본 찬

갈치속젓 & 김부각

Seasoned Cutlassfish Tripe & Crispy Seaweed Snack

양념한 갈치속젓과 부드러운 에멘탈 치즈 풍두를 곁들여 바삭한 김부각의 풍미를 올린 기본 찬

수비드 본갈비살 곰탕 *Main*

Sous Vide Bone-in Short Rib Soup

수비드로 부드럽게 익힌 본 갈비살을 깊고 진한 사골 육수에 담아낸 프리미엄 꼬리곰탕

OR

해물 메밀 온면 *Main*

Seafood Buckwheat Noodle Soup

신선한 해물 육수에 부드러운 순두부와 담백한 메밀면을 더한 품격 있는 온면

19,900

COUNTRY OF ORIGIN

쌀:국내산 | 김치(배추, 고추가루):국내산 | 소갈비:미국산
소꼬리:호주산 | 새우:베트남산 | 갈치젓: 국내산
황태:러시아산 | 순두부(콩):외국산 | 홍합: 국내산

Rice-Local | Kimchi(Cabbage, Chili powder)-Local | Beef-U.S.A
Beef Bone-Local | Shrimp: Vietnam | Salted cutlassfish-Local
Dried Pollack-Russia | Tofu(Soybean)- Imported | mussel-Local

알리지 및 특이 식이요법이 있는 고객께서는 사전에 말씀해주시기 바랍니다
Please Let us know in advance if you have any dietary requirements

BEVERAGE

음·주류

화요 25도 (375ml)

Hwayo

29,900

콜라 / 사이다 / 제로콜라 (355ml)

Coke / Sprite / Coke zero

5,900