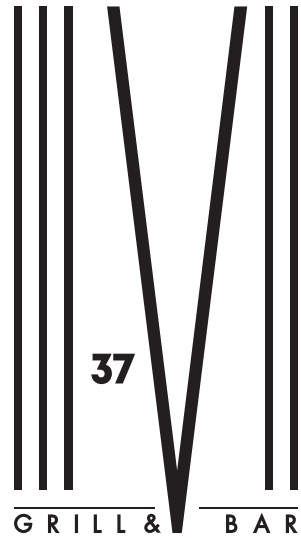




콘래드 서울에서는 우리의 미래를 위해 해양 자원과 바다를 보호하기 위해 최선을 다하고 있습니다. 지속 가능한 자원을 우선시함으로써, 소중한 환경에 남는 우리의 흔적을 최소화 하기 위해 노력합니다.



ASC-C-03185 이 라벨이 표기된 수산물은 ASC로 인증된 책임있는 양식장에서 생산되었습니다.
www.asc-aqua.org



MSC-C-58722 이 마크가 부착된 수산물은 MSC 지속가능 수산물 인증 어업에서 생산됩니다.
www.msc.org

난류, 우유, 땅콩, 대두, 밀, 갑각류, 돼지고기, 아황산염, 등은 알러지를 유발할 수 있습니다.
알러지가 있는 고객께서는 담당 서비스 직원에게 미리 말씀해주시기를 바랍니다

12th

ANNIVERSARY MENU

5 DISHES

GARLIC VELOUTÉ

마늘 벨루테, 관자, 마늘 콩피, 차이브,
크루통, 인퓨전 오일 (관자: 미국산)

37th DDEOKGALBI

37th 떡갈비, 잣, 차이브, 파마산 풍류
(돼지고기: 국내산)

SORBET

홈메이드 레몬 소르베, 애플 민트

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH LOBSTER

구운 소고기 안심,  구운 바닷가재,
카라멜 컬리플라워, 버섯 에멀전,
메쉬드 포테이토, 포르치니 & 타임 소스
(소고기: 호주산, 150gr)

OR

PAN-SEARED SALMON WITH SCALLOP

 구운 연어, 구운 관자, 새우 라구,
월리엄 포테이토, 당근 쿨리, 샤프란 소스
(관자: 미국산) (연어: 160gr)

FROMAGE FRAISES

프로마쥬 블랑 가토, 베리 쿨리,
레몬그라스 퓨레, 딸기, 피치 소르베

120. / 5 DISHES

N.V CHARLES
HEIDSIECK, RESERVE,
BRUT, CHAMPAGNE,
FRANCE

2019 DOMAINE JEAN-
PAUL PAQUET & FILS,
SAINT-VÉRAN,
MÂCONNAIS,
BOURGOGNE, FRANCE

2019 MARQUES DE
MURRIETA, RESERVA ,
RIOJA, SPAIN

OR

2022 KALLESKE,
PLENARIUS VIOGNIER,
BAROSSA VALLEY,
AUSTRALIA

add 60.

pairing with glasses of 4 premium wines

N.V PERRIER JOUÉT,
BLANC DE BLANCS,
BRUT, CHAMPAGNE,
FRANCE

2019 DOMAINE JEAN-
PAUL PAQUET & FILS,
SAINT-VÉRAN,
MÂCONNAIS,
BOURGOGNE, FRANCE

2019 CLOUDY BAY,
TE WAHI, CENTRAL
OTAGO, NEW ZEALAND

OR

2022 KALLESKE,
PLENARIUS VIOGNIER,
BAROSSA VALLEY,
AUSTRALIA

N.V. JUSTINO'S,
10 YEARS OLD,
MADEIRA, PORTUGAL

add 120.

A LA CARTE

APPETIZERS

구운 한치 새우 라구, 블랙 파스닙 퓨레, 레몬 드레싱 (한치: 국내산)	33.
버터 포치드 바닷가재 꼬리 블리니, 바질 향 당근 피클, 홈메이트 스위트 칠리 소스	29.
와규 타르타르 모찌 포테이토, 국내산 배, 그린 홀스래디쉬 소스 (소고기: 호주산)	28.
참치 & 케이지프리 에그 크로켓 레몬, 치폴레 바베큐 마요네즈 소스 (참치: 원양산)	26.

SALADS

시저 로메인, 홈메이드 메이플 베이컨, 파르미지아노 레지아노, 마늘 바게트, 엔초비 드레싱 (돼지고기: 칠레산)	36.
구운 가리비 관자 관자, 회향, 시트러스, 오렌지 에멀전 드레싱 (가리비: 중국산)	35.
부라타 조나골드, 오이, 바질 향 당근 피클, 메이플 글레이즈드 피칸, 레몬 & 사과 드레싱	29.
허니 글레이즈 호박 그레놀라 강정, 코코넛 & 컬리플라워 벨벳	25.

APPETIZER SAMPLER 모듬 애피타이저 for 2 59.

와규 타르타르 (소고기: 호주산) + 시저 샐러드 (돼지고기: 칠레산)

SEAFOOD FALLS 씨푸드 폴 215.

라이브 킹크랩, 저온조리 바닷가재, 저온조리 전복, 관자, 도화새우, 계절 해산물 (전복: 국내산) (관자: 미국산)

**추가 프리미엄 리치 알마스 오세트라 캐비어 80.

SOUPS

버섯 육수 송로 버섯 라구	30.
크리미 컬리플라워 & 사과 카라멜 컬리플라워, 포테이토 크런치	27.

SIGNATURE MAINS

LAND & SEA for 2 190.
AROMATIC SMOKING SURF & TURF 아로마틱 훈연 서프 & 터프

한우 "1++" 등심 (소고기: 국내산 한우, 200gr)  라이브 하프 바닷가재 테르미도르 (330gr) +  라이브 전복 (전복: 국내산, 250gr) + 참치 & 케이지 프리 계란 베이네 (가다랑어: 원양산) 계절 채소, 포르치니 & 타임 소스, 치폴레 바베큐 소스, 샤프란 & 버터 소스가 함께 제공됩니다.

THE LOG for 2 185.
SMOKING MEAT PLATTER 모듬 육류구이

소고기 안심 (소고기: 호주산, 200gr) + 양갈비 (양고기: 호주산, 250gr) + 저온조리 이베리코 돼지고기 목살 (돼지고기: 스페인산, 125gr) + 저온조리 하프 레온 치킨 (닭고기: 국내산, 280gr) 매쉬드 포테이토, 계절 채소, 치폴레 바베큐 소스가 함께 제공 됩니다.

BEEF SKEWER for 2 180.
GRILLED BEEF ESPETADA 포르투갈식 육류 꼬치구이

레인저스 벨리 MB +5 와규 치마살 에스페타다, 마늘 & 허브 시즈닝 (소고기: 호주산, 350gr) 구운 계절 채소, 살모랄리오 소스, 핑크 솔트, 토마토 쌈장, 와사비 소스가 함께 제공 됩니다.

SEAFOOD SKEWER for 2 170.
GRILLED SEAFOOD ESPETADA 포르투갈식 해산물 꼬치구이

홈메이드 스위트 칠리 시즈닝을 곁들인 바닷가재 꼬리 + 라이브 전복 (전복: 국내산) + 갑오징어 (갑오징어: 태국산) + 왕새우 매쉬드 포테이토, 호박, 버섯, 계절 샐러드, 샤프란 & 버터 소스가 함께 제공됩니다.

CAVEMAN for 2 165.
PRIMITIVE STEAK 고인돌 양갈비 스테이크

호주산 프렌치 양갈비 (양고기: 호주산, 650gr) 매콤한 맥 & 치즈 (돼지고기: 칠레산)와 함께 제공됩니다.

A LA CARTE

THE GRILL

국내산

한우 "1++" 안심 (200gr) 137.

**한우 안심을 송로버섯 그라탕과 함께 즐겨보세요.

한우 "1++" 등심 (200gr) 115.

저온조리 하프 레몬 치킨 (280gr) 52.

호주산

레인저스 벨리 MB5+ 와규 치마살 (250gr) 92.

양갈비 (260gr) 82.

미국산

블랙 앵거스 꽃등심 후추 스테이크 (250gr) 90.

스페인산

저온조리 이베리코 돼지고기 목살 (250gr) 62.

생선류

메로 (160gr) 63.

 연어 (180gr) 64.

U.S. PRIME PORTERHOUSE STEAK for 2 245.

미국산 프라임 포터하우스 (소고기: 미국산, 1kg), 선호하는 사이드 디쉬와
포르치니 & 타임 소스, 치폴레 바베큐 소스가 함께 제공됩니다.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

선택하신 스테이크에 해산물을 추가해 보세요

 구운 바닷가재 반 마리 추가 (365gr) 45. |  구운 국내산 전복 세 마리 추가 (200gr) 40.
구운 왕새우 두 마리 추가 (250gr) 38.

SIDE

15.(each)

- 스매쉬 포테이토
- 구운 호박
- 크림시금치

- 프렌치 프라이
- 매콤한 맥 & 치즈 (돼지고기: 칠레산)

SAUCES / 5.0

샤프란 & 버터 소스

그린 페퍼콘 소스
(소고기: 호주산)

포르치니 & 타임 소스
(소고기: 호주산)

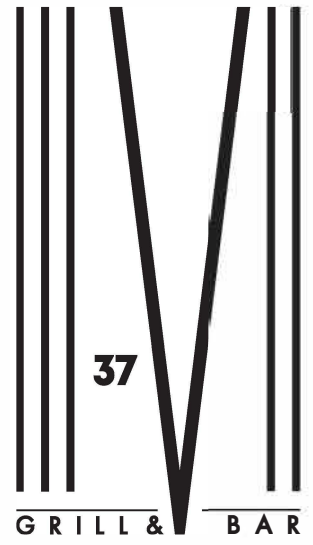
치미추리 소스

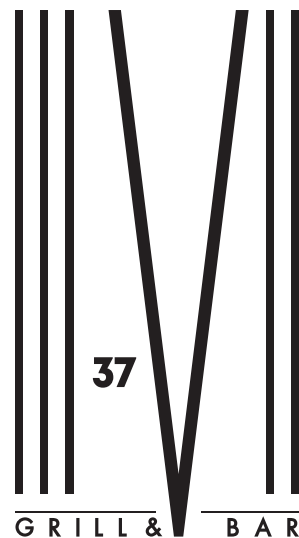
치폴레 바베큐 소스

베어네이즈 소스

Chef de cuisine. TONY HWANG / Restaurant manager. JOHN PARK

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.





At Conrad Seoul we are committed to safeguarding seafood supplies for our future to protect the ocean. By prioritizing sustainable sourcing, we focus on where we can most effectively minimize our environmental footprint.



ASC-C-03185 Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm.
www.asc-aqua.org



MSC-C-58275 Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery.
www.msc.org

Egg, milk, peanuts, walnuts, soybeans, wheat, crustaceans, pork, sulfites, etc. can cause allergic symptoms. Please contact service staff in advance if you have any food allergies or dietary restrictions.

12th

ANNIVERSARY MENU

5 DISHES

GARLIC VELOUTÉ

White sea scallop, garlic confit, wild chive, crouton, infusion oil (Scallop: U.S.)

37th DDEOKGALBI

Grilled minced pork, pine nut, wild chive, parmesan fondue (Pork: Korea)

SORBET

Homemade lemon sorbet, apple mint

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH LOBSTER

Grilled🐞lobster, caramel cauliflower, mushroom emulsion, mashed potato, porcini & thyme sauce (Beef: Australia, 150gr)

OR

PAN-SEARED SALMON WITH SCALLOP

🐟Pan-seared white sea scallop, prawn ragoûts, williams potato, carrot coulis, saffron sauce (Scallop: U.S.) (Salmon: 160gr)

FROMAGE FRAISES

Fromage blanc gateau, berry coulis, lemongrass purée, fresh strawberry, peach sorbet

120. / 5 DISHES

N.V CHARLES HEIDSIECK, RESERVE, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

2019 DOMAINE JEAN-PAUL PAQUET & FILS, SAINT-VÉLAN, MÂCONNAIS, BOURGOGNE, FRANCE

2019 MARQUES DE MURRIETA, RESERVA , RIOJA, SPAIN

OR

2022 KALLESKE, PLENARIUS VIOGNIER, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA

add 60.

N.V PERRIER JOUÉT, BLANC DE BLANCS, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

2019 DOMAINE JEAN-PAUL PAQUET & FILS, SAINT-VÉLAN, MÂCONNAIS, BOURGOGNE, FRANCE

2019 CLOUDY BAY, TE WAHI, CENTRAL OTAGO, NEW ZEALAND

OR

2022 KALLESKE, PLENARIUS VIOGNIER, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA

N.V. JUSTINO'S, 10 YEARS OLD, MADEIRA, PORTUGAL

add 120.

pairing with glasses of 4 premium wines

A LA CARTE

APPETIZERS

GRILLED CALAMARI	33.
prawn ragoûts, black parsnip purée, lemon dressing (Calamari: Korea)	29.
BUTTER POACHED LOBSTER TAIL	
blini, basil scent carrot pickle, homemade sweet chili sauce	
WAGYU TARTARE	28.
mochi potato, Korean pear, green horseradish sauce (Beef: Australia)	
TUNA & CAGE-FREE EGG CROQUETTE	26.
lemon, chipotle BBQ mayonnaise sauce (Tuna: Pelagic zone)	

SALADS

CAESAR	36.
romaine, homemade maple bacon, parmigiano reggiano, garlic baguette, anchovy dressing (Pork: Chile)	
PAN-SEARED WHITE SEA SCALLOP	35.
fennel, citrus, orange emulsion dressing (Scallop: China)	
BURRATA	29.
jonagold, cucumber, basil scent carrot pickle, maple glazed pecan, lemon & apple dressing	
HONEY GLAZED SQUASH	25.
granola gangjeong, coconut & cauliflower velvét	

APPETIZER SAMPLER for 2	59.
wagyu tartare (Beef: Australia) + caesar salad (Pork: Chile)	
SEAFOOD FALLS	215.
live king crab, sous-vide lobster, sous-vide abalone, scallop, humpback shrimp, seasonal seafood (Abalone: Korea) (Scallop: U.S.)	
**add premium rich almas osetra caviar 80.	

SOUPS

MUSHROOM BROTH	30.
truffle ragoûts	
CREAMY CAULIFLOWER & APPLE	27.
caramelized cauliflower, potato crunch	

SIGNATURE MAINS

LAND & SEA for 2

190.

AROMATIC SMOKING SURF & TURF

Hanwoo "1++" striploin (Beef: Korean Hanwoo, 200gr)
 live half lobster thermidor (330gr) +  live abalone (Abalone: Korea, 250gr) +
tuna & cage free egg beignet (Tuna: Pelagic zone)
served with seasonal vegetables, porcini & thyme sauce, chipotle BBQ sauce,
saffron & butter sauce

THE LOG for 2

185.

SMOKING MEAT PLATTER

beef tenderloin (Beef: Australia, 200gr) + lamb chop (Lamb: Australia, 250gr)
+ sous-vide iberico pork neck (Pork: Spain, 125gr) +
sous-vide half lemon chicken (Chicken: Korea, 280gr)
served with mashed potato, seasonal vegetables, chipotle BBQ sauce

BEEF SKEWER for 2

180.

GRILLED BEEF ESPETADA

rangers valley MB 5+ wagyu skirt (Beef: Australia, 350gr)
with garlic & herb seasoning
served with grilled seasonal vegetables, salmoriglio sauce, pink salt,
tomato ssamjang, wasabi sauce

SEAFOOD SKEWER for 2

170.

GRILLED SEAFOOD ESPETADA

lobster tail + live abalone (Abalone: Korea) + cuttlefish (Cuttlefish: Thailand) + prawn
with homemade sweet chili seasoning
served with mashed potato, mushroom stuffed zucchini, seasonal salad,
saffron & butter sauce

CAVEMAN for 2

165.

PRIMITIVE STEAK

Australian French lamb rack with herb crust (Lamb: Australia, 650gr)
served with spicy mac & cheese (Pork: Chile)

A LA CARTE

THE GRILL

KOREA HANWOO

TENDERLOIN "1++" (200gr) 137.

**WITH TRUFFLE GRATIN

STRIPLOIN "1++" (200gr) 115.

KOREA

SOUS-VIDE HALF LEMON CHICKEN (280gr) 52.

AUSTRALIA

RANGERS VALLEY 5+ WAGYU SKIRT (250gr) 92.

LAMB RACK (260gr) 82.

U.S.A

STEAK AU POIVRE (250gr) 90.

CERTIFIED BLACK ANGUS RIBEYE

SPAIN

SOUS-VIDE IBERICO PORK NECK (250gr) 62.

FISH

TOOTHFISH (160gr) 63.

 SALMON (180gr) 64.

U.S. PRIME PORTERHOUSE STEAK for 2 245.

(Beef: U.S., 1kg) / served with your favorite side dish,
porcini & thyme sauce and chipotle BBQ sauce.

SURF & TURF TO YOUR STEAK

 grilled half live lobster (365gr) 45. |  grilled three abalone (300gr) (Abalone: Korea) 40.
grilled two king prawn (250gr) 38.

SIDE

15.(each)

- SMASHED POTATO
- GRILLED ZUCCHINI
- CREAMY SPINACH

- FRENCH FRIES
- SPICY MAC & CHEESE (Pork: Chile)

SAUCES / 5.0

SAFFRON & BUTTER

GREEN PEPPERCORN
(Beef: Australia)

PORCINI & THYME
(Beef: Australia)

CHIMICHURRI

CHIPOTLE BBQ

BÉARNAISE

Chef de cuisine. TONY HWANG / Restaurant manager. JOHN PARK

ALL PRICES ARE IN 1,000 KOREAN WON INCLUSIVE OF 10% GOVERNMENT TAX. (NO SERVICE CHARGE APPLIES)
CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED MEAT, SEAFOOD OR SHELLFISH CAN CAUSE SERIOUS HEALTH ISSUE.