

CHRISTMAS EVE SUNDAY BRUNCH

December 24, 2023 • 11:30 AM - 2:00 PM • Adults \$80* | Children \$35*

COLD STATION

- Assorted Greens
- Condiments: carrots, cucumber, onion, olives, garbanzo bean, sweet drop
- Dressings: ranch, 1000 island, citrus, apples, ceasar, balsamic

COMPOUND SALAD

- Potato Raisin Salad, Chicken Kealguen, Shrimp Kelaguen, Roasted Pumpkin

POKI STATION

- Tuna Poki
- Condiment: diced onion, diced cucumber, green onion, sesame seed, sesame oil, soy sauce, wasabi mayo
- Tuna Sashimi

COLD CUTS

- Smoked Salmon, Salami, Prosciutto

CHEESE

- Brie, Provolone, Smoked Gouda

HOT STATION

- White Rice
- Fried Rice
- Potato Mash
- Wok Fried Vegetables
- Stir Fried Noodle
- Spicy Seafood Stew
- Baked Mahi
- Pork Stew
- Butter Chicken
- Braised Short Rib

BEYOND MEATS

- Burger Patty
- Hot Italian Sausage & Bratwurst

SOUP

- Mushroom Soup

NOODLE STATION

- Ramen & Udon Noodle
- Soya Broth
- Condiments: fish cake, green onion, chili flakes, wakame, boiled egg, shrimp

GRILL

- Quattro Formaggi Mac & Cheese
- Cheesy Broccoli bacon bits
- Crispy Bacon
- Assorted Sausage

EGG STATION CAGE FREE EGG

- Sunny Side up, Over Easy, Scrambled, Omelet by Order

PASS AROUND

- Oyster Gratin

PIZZA & PASTA

- Rose Spaghetti
- Mushroom Risotto
- Pepperoni & Cheese Pizza

FRIED STATION

- Potato Wedge, Sweet Potato Crouquette, French Fries, Fried Oyster, Fried Squid Legs, Fried Gyoza, Ham & Cheese Sandwich

CARVING

- Roast Turkey
- Condiments: cranberry sauce, turkey gravy, bread stuffing
- Pineapple Glazed Ham
- Smoked Brisket
- Lechon
- Festive Vegetables
- Brussel Sprouts

DESSERT

- Hyatt Signature Chocolate Mud Cake
- Gingerbread Cheesecake
- Matcha Opera Cake
- Amaretto Tiramisu
- White Chocolate Mousse
- Hazelnut Panna Cotta
- Vanilla Bean Crème Brulee
- Maple Cream Pumpkin Pie
- Pecan Pie Bars
- Chocolate Tart
- Cream Cheese Pumpkin Roll
- Sticky Toffee Pudding
- French Macaron
- Seasonal Fruits
- Chocolate Vegan Cake
- White Chocolate Pecan Clusters
- Dark Chocolate Pistachio Clusters
- Chocolate Cookies
- Matcha Cookies

BEVERAGE

- Beer Market
- Sangria Station
- Canvas Cabernet Sauvignon
- Canvas Chardonnay
- Bottega Brut Magnum
- Mimosa

CHRISTMAS EVE DINNER

December 24, 2023 • 6:00 PM - 9:00 PM • Adults \$80* | Children \$35*

COLD STATION

- Assorted Greens
- Condiments: carrots, cucumber, onion, olives, garbanzo bean, sweet drop
- Dressings: ranch, 1000 island, citrus, apples, ceasar, balsamic

COMPOUND SALAD

- Potato Raisin Salad, Chicken Kealguen, Shrimp Kelaguen, Roasted Pumpkin

POKI STATION

- Tuna Poki
- Tuna Sashimi
- Condiments: diced onion, diced cucumber, green onion, sesame seed, sesame oil, soy sauce, wasabi mayo

COLD CUTS

- Smoked Salmon, Salami, Prosciutto

CHEESE

- Brie, Provolone, Smoked Gouda

HOT STATION

- White Rice
- Fried Rice
- Potato Mash
- Wok Fried Vegetables
- Stir Fried Noodle
- Spicy Seafood
- Baked Salmon
- Pork Galbi
- Butter Chicken
- Braised Short Rib
- Oyster Gratin

BEYOND MEATS

- Burger Patty
- Hot Italian Sausage & Bratwurst

SOUP

- Mushroom Soup

NOODLE STATION

- Ramen & Udon Noodle
- Soya Broth
- Condiments: fish cake, green onion, chili flakes, wakame, boiled egg, shrimp

GRILL

- Quattro Formaggi Mac & Cheese
- Cheesy Broccoli bacon bits
- Crispy Bacon
- Assorted Sausage

PASS AROUND

- Garlic Butter Lobster

PIZZA & PASTA

- Rose Spaghetti
- Mushroom Risotto
- Pepperoni & Cheese Pizza

CARVING

- Roast Turkey
- Condiments: cranberry sauce, turkey gravy, bread stuffing
- Pineapple Glazed Ham
- Smoked Brisket
- Striploin
- Lechon
- Festive Vegetables
- Brussel Sprouts

DESSERT

- Hyatt Signature Chocolate Mud Cake
- Gingerbread Cheesecake
- Matcha Opera Cake
- Amaretto Tiramisu
- White Chocolate Mousse
- Hazelnut Panna Cotta
- Vanilla Bean Crème Brulee
- Maple Cream Pumpkin Pie
- Pecan Pie Bars
- Chocolate Tart
- Cream Cheese Pumpkin Roll
- Sticky Toffee Pudding
- French Macaron
- Seasonal Fruits
- Chocolate Vegan Cake
- White Chocolate Pecan Clusters
- Dark Chocolate Pistachio Clusters
- Chocolate Cookies
- Matcha Cookies

BEVERAGE

- Beer Market
- Sangria Station
- Canvas Cabernet Sauvignon
- Canvas Chardonnay
- Bottega Brut Magnum
- Mimosa

café kitchen
HYATT REGENCY GUAM

For information or reservations, call +1 671 647-1234 or visit our Holiday Festivities Desk, located next to the deli.

CAFÉ KITCHEN LUNCH MENU (WINTER)

two (2) course lunch set \$35+

three (3) course lunch set \$38+

Main Dish Upgrade +\$3

course lunch sets include a choice of coffee or tea

APPETIZERS | 前菜 | 전채 요리

Chicken & Kale Salad | チキン&ケールサラダ | 치킨 & 케일 샐러드

Apples crisp, toasted almonds, sweet pumpkin, quinoa, cage free egg, miso vinaigrette

アップルクリスピー、アーモンド、カボチャ、キノア、卵、ミソヴィネグレット

사과, 구운 아몬드, 스위트 펄킨, 퀴노아, 케이지 프리 계란, 미소 비네그레트

Caesar Salad | シーザーサラダ | 시저 샐러드

Lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, sun-dried tomatoes, house-made caesar dressing

レタス、ベーコン、パルメザンチーズ、クルトン、サンドライトマト、自家製シーザードレッシング

양상추, 베이컨, 파르메산 치즈, 크루통, 말린 토마토, 홈메이드 시저 드레싱

Chicken (チキン | 닭고기) +\$3 Shrimp (海老 | 새우) +\$4

Grilled Prawn Salad | グリル海老のサラダ | 구운 새우 샐러드

Mixed greens, prawn, house-made citrus dressing

ミックスグリーン、海老、自家製シトラスドレッシング

혼합 채소, 새우, 홈메이드 시트러스 드레싱

Salmon Chowder | サーモンチャウダー | 연어 차우더

MSC salmon, apple bacon, cream, herb oil, garlic bread crostini

MSCサーモン、アップルベーコン、クリーム、ハーブオイル、ガーリックブレッド

MSC 연어, 애플 베이컨, 크림, 허브 오일, 마늘 빵 크로스티니

(M) Mushroom Soup | マッシュルームスープ | 버섯 수프

Mushroom, cream, white truffle oil

マッシュルーム、クリーム、ホワイトトリュフオイル

버섯, 크림, 화이트 트뤼플 오일

(S) Tuna Poke | 鮪のポキ | 참치 포케

Spicy marinated tuna, crispy chips, wasabi cream, and pineapple salsa

鮪のスパイシーマリネ、クリスピーチップス、わさびクリーム、パイナップルサルサ

매콤하게 양념한 참치, 크리스피 칩스, 와사비 크림, 파인애플 살사

Sushi and Sashimi Plate | 寿司・刺身盛り合わせ | 스시와 사시미 플레이트

A combination of popular assorted five (5) kinds of nigiri sushi and two (2) kinds of sashimi

握り寿司5種盛り合わせと刺身2種の盛り合わせ

인기 5 종류의 초밥과 2 종류의 회

Fresh Spring Roll | 生春巻き | 프레쉬 스프링 롤

Citrus marinated ASC prawn, rice paper, lettuce, carrot, cucumber, glass noodle, avocado, bell pepper, mint, peanut citrus sauce

エビのシトラスマリネ、ライスペーパー、レタス、ニンジン、キュウリ、春雨、アボカド、パプリカ、ミント、ピーナッツシトラスソース。

시트러스 양념새우, 라이스 페이퍼, 양상추, 당근, 오이, 당면, 아보카도, 피망, 민트, 피넛 시트러스 소스

カフェキッチンランチメニュー

2코스ランチセット \$35+

3코스ランチセット \$38+

メインディッシュのアップグレード +\$3

ランチセットにはコーヒー又は紅茶が付きます。

카페 키친 겨울 런치 메뉴

2 코스 런치 세트 \$35+

3코스 런치 세트 \$38+

메인 요리 ++\$3

*런치 코스 세트 메뉴에는 커피와 차가 포함됩니다.

DESSERT | デザート | 디저트

Seasonal Fruit Platter (for 2 people) | 季節のフルーツ (2名様分) | 제철 과일 플레터 (2인용)

Crème Brûlée | クリームブリュレ | 크림 브뤼레

Vanilla custard topped with caramelized sugar

バニラカスタードとキャラメリゼ

캐러멜 설탕을 얹은 바닐라 커스터드

Bread Pudding | パンプディング | 브레드 푸딩

Served with caramel sauce

カラメルソース添え

카라멜 소스와 함께 제공

Chocolate Soufflé | チョコレートスフレ | 초콜릿 수플레

Dark chocolate, vanilla ice cream

ダークチョコレート、バニラアイスクリーム

다크 초콜릿, 바닐라 아이스크림

Gingerbread Cheesecake | ジンジャーブレッド チーズケーキ | 진저브레드 치즈 케이크

Peppermint chocolate bark

ペパーミント チョコレートバーク

페퍼민트 초콜릿 껍질

TEA & COFFEE | ティー&コーヒー | 차 & 커피

All Tea & Coffee can be served hot or iced.

紅茶、コーヒーは、ホットまたはアイスよりお選び頂けます。

모든 차와 커피는 차갑게도 제공됩니다

LOOSE LEAF TEA	ルーズリーフティー	잎 차
English Breakfast	イングリッシュブレックファースト	잉글리시 브렉퍼스트
Darjeeling	ダージリン	다르질링
HERBAL TEA	ハーブティー	허브 차
Chamomile	カモミール	카모마일
Jasmine	ジャスミン	자스민
Peppermint	ペパーミント	페퍼민트
Green Tea	緑茶	녹차
FRESH BREWED COFFEE	ホットコーヒー	갓 내린 커피
Espresso	エスプレッソ	에스프레소
Decaffeinated Coffee	デカフェコーヒー	디카페인 커피
Cappuccino	カプチーノ	카푸치노
Café Latte	カフェラテ	카페 라떼

café kitchen

(Vg) Vegan (비건 | 비건)

(M) Vegetarian (베지タリアン | 베지테리언)

(G) Gluten Free (글uten프리 | 글루틴 프리)

(S) Sustainable Seafood (사스테나블·시푸드 | 지속가능한 해산물)

Seasonal Specials (季節限定スペシャルメニュー | 봄 시즌별 메뉴)

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。また、メニューに記載されていない食材を使用する場合もございます為、特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

CAFÉ KITCHEN LUNCH MENU (WINTER)

two (2) course lunch set \$35+

three (3) course lunch set \$38+

Main Dish Upgrade +\$3

course lunch sets include a choice of coffee or tea

MAIN DISHES | 메인디ッシュ | 메인 요리

Brined Half Chicken | ハーフチキンのロースト | 절인 하프 치킨

Brined half chicken, bread stuffing, seasonal vegetables, mashed potatoes, cranberry sauce, chicken gravy.

ブラインハーフチキン、ブレッドスタッフィング、旬野菜、マッシュポテト、クランベリーソース、チキン 그레이ビーソース

절인 닭고기 반 마리, 빵 스테핑, 제철 야채, 으갠 감자, 크랜베리 소스, 치킨 그레이비

Steak of the Day | 本日のステーキ | 오늘의 스테이크

Served with seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine sauce

季節の野菜、マッシュポテト、赤ワインソース添え

제철 야채, 매시 포테이토, 레드 와인 소스와 함께 제공

(S) Mahi Mahi | マヒマヒ | 마히 마히

Grilled mahi-mahi, vegetables, basil mashed potatoes, capers, onion marmalade, lemon, saffron cream

마히마히의 그릴, 野菜、バジルマッシュポテト、ケイパー、オニオンマーマレード、レモン、サフランクリーム

구운 마히마히, 채소, 으갠 감자, 케이퍼, 양파 졸임, 레몬, 샤프론 크림

Butter Chicken | バターチキン | 버터 치킨

Indian spiced marinated chicken, rich and creamy tomato base gravy, rice, Indian bread

インドスパイスマリネチキン、トマトベースのグレービーソース、ご飯、インディアンブレッド

인도 스파이스 마리네이드 치킨, 풍부하고 크리미한 토마토 베이스 그레이비, 쌀, 인도 빵

Café Kitchen Burger | カフェキッチンバーガー | 카페 키친 버거

Beef patty (7oz), cheese, bacon, egg, lettuce, tomatoes, onions, pickles, denanche mayonnaise.

Choice of french fries or sweet potato fries

ビーフパティ(7oz)、チーズ、ベーコン、エッグ、レタス、トマト、玉ねぎ、ピクルス、デナンシーマヨネーズ、

フライドポテトまたはスイートポテトフライ

쇠고기 패티(7oz), 치즈, 베이컨, 달걀, 양상추, 토마토, 양파, 피클, 디난시 마요네즈, 감자 튀김과 고구마 튀김 중 선택

Café Kitchen Club | カフェキッチンクラブサンド | 카페 키친 클럽 샌드위치

Smoked turkey, ham, bacon, cheese, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise, toast.

Choice of french fries or sweet potato fries

スモークターキー、ハム、ベーコン、チーズ、フライドエッグ、レタス、トマト、マヨネーズ、トーストブレッド、フライドポテトまたはスイートポテトフライ

훈제 칠면조, 햄, 베이컨, 치즈, 달걀, 양상추, 토마토, 마요네즈, 식빵. 감자 튀김과 고구마 튀김 중 선택

(M) Vegetarian Panini | 野菜のパニーニ | 베지테리언 파니니

Grilled vegetables, cheese, basil pesto, hoagie bread, seasonal salad, tofu

焼き野菜、チーズ、バジルペスト、ホギーロール、旬野菜サラダ、豆腐

구운 야채, 치즈, 바질 페스토, 호기 빵, 제철 샐러드, 두부

Fried Rice (Vegan option available) | 炒飯 (ヴィーガン対応のメニューもございます) | 볶음밥 (비건 선택 옵션 가능)

Ham, carrots, green onions, one (1) fried egg, Portuguese sausage

ハム、人参、青ネギ、目玉焼き、ポルトガルソーセージ

햄, 당근, 파, 달걀후라이, 포르투기스 소시지

Pork Galbi | ポークカルビ | 돼지갈비

Gochujang marinated pork, seasonal vegetables, onion salad, sautéed mushroom, rice

コチュジャンマリネポーク、季節の野菜、タマネギサラダ、マッシュルームソテー、ご飯

고추장 돼지고기 절임, 제철 야채, 양파 샐러드, 버섯볶음, 밥

カフェキッチン秋のランチメニュー

2코스ランチセット \$35+

3코스ランチセット \$38+

メインディッシュのアップグレード +\$3

ランチセットにはコーヒー又は紅茶が付きます。

카페 키친 가을 런치 메뉴

2 코스 런치 세트 \$35+

3코스 런치 세트 \$38+

메인 요리 ++\$3

*런치 코스 세트 메뉴에는 커피와 차가 포함됩니다.

MAIN DISHES | 메인디ッシュ | 메인 요리

Rosé Spaghetti | ロゼスパゲッティ | 로제 스파게티

Spaghetti, chicken breast, mushroom, onion, garlic, cream, tomato sauce, parmesan cheese, truffle oil

スパゲッティ、鶏胸肉、きのこ、玉ねぎ、ガーリック、クリーム、トマトソース、パルメザンチーズ、トリュフオイル

스파게티, 닭 육수, 버섯, 양파, 마늘, 크림, 토마토 소스, 파르메산 치즈, 트뤼플 오일

Tagliatelle Pesto Cream | タリアテッレ ペストクリーム | 탈리아텔레 페스토 크림

Seasonal vegetables, pesto, cream, tomato, parsley

季節の野菜、ペスト、クリーム、トマト、パセリ

계절 야채, 페스토, 크림, 토마토, 파슬리

(M) Risotto ai Funghi | きのこのチーズリゾット | 포치니 버섯 리조또

Porcini mushroom risotto, arugula, truffle oil

폴처니 버섯 리조또, 루ッコ라, 트뤼프 오일

포치니 버섯 리조또, 아루굴라, 트뤼플 오일

MAIN DISHES + | 메인디ッシュ플러스 | 메인 요리 +

For an additional \$3, choose any of below as substitute to your main dish.

追加 \$3.00で、以下のメインディッシュへアップグレードが出来ます。

아래의 메뉴를 메인 요리로 선택 시 \$3가 추가됩니다.

(S) (G) Cedar Roasted King Salmon | キングサーモンのロースト | 삼나무 연어구이

Seasonal vegetables, onions, roasted red potatoes, tomato salsa, lemon

キングサーモン、旬野菜、玉ねぎ、レッドポテトのロースト、トマトサルサ、レモン

제철 채소, 양파, 구운 적감자, 토마토 살사, 레몬

Lamb Chops | 仔羊のロースト | 양갈비 구이

Lamb rack, potato rissole, vegetables caponata

骨付きラム肉、じゃがいものソテー、カポナータ

양갈비, 감자 리솔, 채소 카포나타

Beef King Galbi Gui | 牛キングカルビ | 소왕갈비 구이

Beef short ribs, seasonal vegetables, mushroom, red onion salad, steamed rice, kimchi

牛肉ショートリブ、旬野菜、レッドオニオンサラダ、白米、白菜キムチ

갈비, 제철 채소, 버섯, 적양파 샐러드, 밥, 김치

(S) Black Ink Reginette | イカスミのレジネッテ | 먹물 레지그네테

Fresh homemade Reginette pasta, squid ink pasta, lobster, cherry tomatoes, vermouth cream

自家製レジネッテパスタ、イカスミペースト、ロブスター、チェリートマト、ベルモットクリーム

수제 레지그네테 파스타, 오징어 먹물 파스타, 바닷가재, 방울 토마토, 베르무트 크림

(Vg) Vegan (비어گان | 비건)

(M) Vegetarian (베지タリアン | 베지테리언)

(G) Gluten Free (글루텐프리 | 글루틴 프리)

(S) Sustainable Seafood (サステナブル・シーフード | 지속가능한 해산물)

Seasonal Specials (季節限定スペシャルメニュー | 봄 시즌별 메뉴)

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。また、メニューに記載されていない食材を使用する場合もございます為、特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복음 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

*Welcome
to
Your Kitchen!*



wine by the glass & bottle

CHAMPAGNE & SPARKLING

	glass	bottle
Michelle Brut Rosé, Columbia Valley, Washington, USA, NV Notes of raspberries and strawberries, dry, ending with a soft, fruity finish.	10	50
Moscato Bottega Petalo Spumante, Italy Scent of roses, ripe flavors of apple and peach, hints of apricot.	11	55
Bottega Gold Prosecco DOC Spumante Brut, Veneto, Italy, NV Fruity, delicate floral notes, fresh, delicate, balanced, with a harmonious blend of acidity and softness.	16	80

WHITE WINE

	glass	bottle
Sauvignon Blanc, Kim Crawford Vineyard, Marlborough, New Zealand Aromas of pineapple and mango, along with lifted citrus notes and crushed herbs that dominate the nose. The wine has juicy acidity, with plenty of palate weight and length. Ripe, tropical fruit flavours of passion fruit, melon and grapefruit linger on the persistent finish.	10	50
Pinot Grigio, Danzante, Venezie IGT, Italy Aromas of tropical fruit such as papaya and pineapple, floral notes, fresh and well balanced.	11	55
Sauvignon Blanc, Elite, Touraine Sauvignon, Loire Valley, France Dry, crisp and full white wine, color of pale gold with intense reflections, nose of expressive with ripe exotic fruits, mouth of fresh attack with beautiful fleshy and mineral structure on its delicate long finish.	12	60
Chardonnay, Duckhorn “Decoy”, Napa Valley, California Fresh lemon zest, Mandarin orange, honeysuckle, vanilla and caramel.	13	65

RED WINE

	glass	bottle
Cabernet Sauvignon, Rodney Strong, Sonoma Country, USA Rich with dark cherries, plum, spices and black pepper. The palate is full with medium tannins and a lush finish.	12	60
Pinot Noir, Erath, Oregon, USA Aromas of plum, fragrant violet and an alluring hint of caramel, silky mouthful of bing cherry and pomegranate	13	65
Domaine Du Clos Des Sixte, Alain Jaume, Lirac, France Red garnet color, aromas of red and black ripe fruit blackcurrant liqueur and spice.	14	75
Red Blend, Stag’s Leap Wine Cellars “Hands of Time”, Napa Valley, California, USA Aromas of blackberry and blueberry fruit along with hints of violet and white pepper. Medium-bodied, the wine has a lingering, round mid-palate with rich fruit flavors and a touch of dark chocolate.	19	90

ROSE WINE

	glass	bottle
Whispering Angel Rose, Côtes de Provence, France Red fruit, fresh herbs and tangy pink grapefruit notes with a vein of vibrant and clean minerality.	13	65

Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



beer

DOMESTIC BEER	国産ビール	국산 맥주	
Budweiser	بادไว저	버드와이저	5
Bud Light	باد라이트	버드 라이트	5
Miller Genuine Draft	ミラージェニューインドラフト	밀러 드래프트	5
Miller Lite	ミラーライト	밀러 라이트	5
IMPORTED BEER	輸入ビール	수입 맥주	
Asahi Super Dry	アサヒスーパードライ	아사히 슈퍼 드라이	6
Heineken	ハイネケン	하이네켄	6
Corona	コロナ	코로나	6
CRAFT BEER	クラフトビール	수제 맥주	
Goose IPA	グースIPA	구즈 IPA	7
Kona Big Wave	コナ ビックウェーブ	코나 빅 웨이브	7
DRAFT BEER (430ML)	生ビール	생맥주	
Asahi Super Dry	アサヒスーパードライ	아사히 슈퍼 드라이	7
Guam Brewery IPA	グアムブリュワリーIPA	괌 브루어리 IPA	7
Guam Brewery Gold Cream Ale	グアム ブリュワリー ゴールドクリームエール	괌 브루어리 골드 크림 애일	7

winter cocktails

(+ \$3 upgrade to premium spirit)

SEASONAL COCKTAILS	秋のカクテル	가을 칵테일	
Pomegranate Whiskey Sour Whiskey, pomegranate, lemon	ザクロウイスキーサワー ウイスキー、ザクロ、レモン	석류 위스키 사워 위스키, 석류, 레몬	14
Winter Mojito Gin, lime, mint, ginger syrup, cranberry, soda	ウインターモヒート ジン、ライム、ミント、ジンジャーシロップ、 クランベリー、ソーダ	윈터 모히토 진, 라임, 민트 진저 시럽, 크랜베리, 소다	14
Pitcher Sangria (Serves 4 glasses) Choice of red or white wine Selection of fruits, lemon, simple syrup, soda	ピッチャーサングリア(4グラス分) 赤ワインもしくは白ワインからお選びください ホテルセレクションのフルーツ、レモン、 シュガーシロップ、ソーダ	상그리아(4잔 용량) 레드 와인과 화이트 와인 중 선택 과일, 레몬, 시럽, 소다	45
WELLNESS DRINK (NON-ALCOHOLIC) Natural Cooler Cucumber, ginger, honey, pink salt, club soda	ウェルネス ドリンク (ノンアルコール) ナチュラルクーラー キュウリ、ショウガ、ハチミツ、 ピンクソルト、クラブソーダ	건강 음료 (논알코올) 내추럴 쿨러 오이, 생강, 꿀, 핑크 솔트, 탄산수	10

Non-alcoholic | ノンアルコール | 무알콜

Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

carabao beer selection

<p>Yuniiku Rice lager, aromas of fresh cut grass, faint grapefruit, and peppery spice. Taste of malty sweetness and fresh baked bread. Dry finish.</p>	<p>ユニーク お米を使用したラガービール。ほのかなグレープフルーツ、コショウのスパイス、モルトの甘さが感じられ、焼き立てパンの香りでドライな仕上がり。</p>	<p>유니이쿠 8 쌀 라거, 갓 깎은 풀의 향, 희미한 자몽, 후추 향이 나는 향신료. 맥아의 단맛과 갓 구운 빵의 맛. 마무리는 건조합니다.</p>
<p>Summer Girl Fruited pale ale, aromas of intense passion fruit, orange, and guava with underlying notes of pineapple and peach from the hops.</p>	<p>サマーガール ホップから香るパイナップルとピーチの香りに、香ばしいパッションフルーツ、オレンジ、グアバのアロマが特徴的。</p>	<p>여름 소녀 8 과일 향이 나는 페일 에일, 강렬한 패션 프루트, 오렌지, 구아바의 향과 홉의 파인애플과 복숭아의 기본 노트.</p>
<p>Pagu Punch Tart and refreshing kettle sour. Aromas of freshly squeezed lemon, ginger, and floral hibiscus. Taste of tangy sour patch kids and spicy ginger transitioning to tart hibiscus.</p>	<p>パグパンチ ケトルソーという麦汁を乳酸醗酵させて酸味をつける醸造法を用いたビール。程よい生姜の香りとレモン、ソーパッチキッズ(アメリカのグミ)の独特な酸味はクセになる美味しさ。</p>	<p>파구 펀치 8 시큼하고 상쾌한 케틀 신맛. 갓 짜낸 레몬, 생강, 꽃무늬 히비스커스의 향. 특 쓰는 시큼한 패치 키즈와 매운 생강의 맛이 시큼한 히비스커스로 바뀝니다.</p>
<p>Niyok Punch Rich and smooth milk style porter. Aromas of fresh toasted coconut and light cocoa powder. Taste of coconut candy with notes of creamy milk chocolate, followed by a sweet and lingering finish.</p>	<p>ニジョックパンチ 濃厚でなめらかなミルク風味のポータービール。チョコレート、ココアパウダーの味わいの後にわずかに感じられるココナッツキャンディーの甘みが特徴的。</p>	<p>니옥 펀치 8 진하고 부드러운 우유 스타일 포터. 갓 구운 코코넛과 가벼운 코코아 가루의 향. 코코넛 캔디의 맛과 크리미한 밀크 초콜릿의 향, 달콤하고 여운이 남는 마무리.</p>
<p>Night out in the Jungle (double IPA) Classic west coast style double IPA. Aromas of fresh cut oranges, grapefruit, and pine with underlying dank notes. Taste of orange and pine, fading away to a slight maltiness and finishing with a milk kick.</p>	<p>ナイトアウトインザジャングル(ダブルIPA) ホップをふんだんに使用したクラシックな西海岸風IPA。オレンジ、グレープフルーツ、パインのシトラスホップ特有の香りと心地よい苦味が特徴的。麦のほんのり甘い余韻が楽しめる。</p>	<p>정글에서의 밤 8 있습니다. 오렌지와 소나무의 맛, 약간의 맥아로 사라지고 밀크 킥으로 마무리됩니다.</p>
<p>Carabao Brewing Sampler Choice of three (3) brews</p>	<p>カラバオブリューバケットサンプラー お好みのカラバオビール三種をお選びください。</p>	<p>카라바오 브루잉 샘플러 20 맥주 중 3 가지 선택</p>



drinks

FREE-FLOW WATER (PER PERSON) — ミネラルウォーター

Aqua Panna (Still)	アクアパナスティル
San Pellegrino (Sparkling)	サンペレグリノ 炭酸水

생수

아쿠아 파나	3
산펠레그리노	3

SOFT DRINK — ソフトドリンク

Coke	コーラ
Diet Coke	ダイエットコーク
Coke Zero	コーラゼロシュガー
Sprite	スプライト
Tonic Water	トニックウォーター
Ginger Ale	ジンジャエール
Club Soda	クラブソーダ

청량 음료

코카콜라	4
다이어트 콜라	4
코카 콜라 라이트	4
스프라이트	4
토닉 워터	4
진저에일	4
클럽 소다	4

FRESH SQUEEZED LEMONADE — 搾りたてフレッシュレモネード

Homemade lemonade	自家製レモネード
Peach lemonade	ピーチレモネード
Passionfruit lemonade	パッションフルーツレモネード
Lychee lemonade	ライチレモネード

생레몬에이드

홈 메이드 레모네이드	6
복숭아 레모네이드	6
패션프루트 레모네이드	6
리치 레모네이드	6

CHILLED JUICE — ジュース

Orange	オレンジ
Grapefruit	グレープフルーツ
Apple	アップル
Guava	グアバ
Mango	マンゴー
Pineapple	パイナップル

차가운 주스

오렌지 주스	4
그рей프프루츠 주스	4
사과 주스	4
구아바 주스	4
망고 주스	4
파인애플	4

Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

winter seasonal menu 2023

APPETIZERS | アペタイザー | 전채 요리

Tofu Salad | 豆腐サラダ | 두부 샐러드 13
Mix green, soft tofu, toasted almonds, quinoa, avocado, sesame dressing
믹스그린, 豆腐, 아몬드, 키노아, 아보카도, 곱마드레ッシング
믹스 그린, 순두부, 구운 아몬드, 퀴노아, 아보카도, 참깨 드레싱 믹스

Chicken & Kale Salad | チキン&ケールサラダ | 치킨 & 케일 샐러드 16
Apples crisp, toasted almonds, sweet pumpkin, quinoa, cage free egg, miso vinaigrette
애플크리스프, 아몬드, 카보차, 키노아, 卵, 미소 Vinaigrette
사과, 구운 아몬드, 스위트 펌킨, 퀴노아, 케이지 프리 계란, 미소 비네그레트

Salmon Chowder | サーモンチャウダー | 연어 차우더 15
MSC salmon, apple bacon, cream, herb oil, garlic bread crostini
MSCサーモン, 애플베이컨, 크림, 허브오일, 가릭브레드
MSC 연어, 애플 베이컨, 크림, 허브 오일, 마늘 빵 크로스티니

PASTA | パスタ | 파스타

Tagliatelle Pesto Cream | タリアテッレ ペストクリーム | 탈리아텔레 페스토 크림 18
Seasonal vegetables, pesto, cream, tomato, parsley
季節の野菜, 페스토, 크림, 토마토, 파슬리
계절 야채, 페스토, 크림, 토마토, 파슬리

(Vg) Vegan | 비건 **(V)** Vegetarian | 베지타리안 | 베지테리언 **(G)** Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 **(S)** Sustainable Seafood | 사스テナ블·시어푸드 | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed.

Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合がございます為、特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。

メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

winter seasonal menu 2023

ENTRÉE | 앙트레 | 주요리

Pork Galbi | 포ーク칼비 | 돼지갈비 30
Gochujang marinated pork, seasonal vegetables, onion salad, sautéed mushroom, rice
코추장마리네포ーク, 계절의野菜、タマネギサラダ、マッシュルームソテー、ご飯
고추장 돼지고기 절임, 계절 야채, 양파 샐러드, 버섯볶음, 밥

Butter Chicken | バターチキン | 버터 치킨 34
Indian spiced marinated chicken, rich and creamy tomato base gravy, rice, Indian bread
인도스파이스마리네치킨, 토마토베이스의 그레이비소스,ご飯、인디안ブレッド
인도 스파이스 마리네이드 치킨, 풍부하고 크리미한 토마토 베이스 그레이비, 쌀, 인도 빵

Shrimp Etouffee | エビエトウフェ | 새우 에투피 38
ASC shrimp, celery, onion, pepper, cheese, rice
ASC에비, 셀러리, 타마네기, 코쇼우, 치즈,ご飯
ASC 새우, 셀러리, 양파, 후추, 치즈, 쌀

DESSERT | 디저트 | 디저트

Gingerbread Cheesecake | ジンジャーブレッド チーズケーキ | 진저브레드 치즈 케익 9
Peppermint chocolate bark
페퍼민트 초콜릿 바ーク
페퍼민트 초콜릿 껍질

(Vg) Vegan | 비건 | 비건 **(V)** Vegetarian | 베지타리안 | 베지테리언 **(G)** Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 **(S)** Sustainable Seafood | 사스테나블·시어푸드 | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合がございます為、特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認ください。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。
メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



starters

FRESH SALAD | フレッシュサラダ | 프레시 샐러드

Caesar Salad |シーザーサラダ | 시저 샐러드 13

Lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, sun-dried tomatoes, house-made caesar dressing

레타스, 베이컨, 파르메산 치즈, 크루통, 샌드라이트마트,自家製시저드레싱

양상추, 베이컨, 파르메산 치즈, 크루통, 말린 토마토, 홈메이드 시저 드레싱

Chicken (チキン | 닭고기) +\$3 Shrimp (海老 | 새우) +\$4

Fresh Spring Roll | 生春巻き | 프레쉬 스프링 롤 18

Citrus marinated ASC prawn, rice paper, lettuce, carrot, cucumber, glass noodle, avocado, bell pepper, mint, peanut citrus sauce

에피의시트라스마리네, 라이스페이퍼, 레타스, 닌진, 큐우리, 春雨, 아보카도, 파블리카, 민트, 피넛시트라스소스.

시트러스 양념새우, 라이스페이퍼, 양상추, 당근, 오이, 당면, 아보카도, 피망, 민트, 피넛 시트러스 소스

(S) Tuna Poke | 鮪のポキ | 참치 포케 18

Spicy marinated tuna, crispy chips, wasabi cream, pineapple salsa

鮪의스파이시마리네, 크리스피칩스, 와사비크림, 파인애플살사

매콤하게 양념한 참치, 크리스피 칩스, 와사비 크림, 파인애플 살사

SOUP | スープ | 수프

(M) Mushroom Soup | マッシュルームスープ | 버섯 수프 13

Mushroom, cream, white truffle oil

마ッシュルーム, 크림, 호ワイト트뤼프오일

버섯, 크림, 화이트 트뤼플 오일

(M)(G) Spiced Lentil Soup | レンズ豆のスープ | 향신료를 가미한 렌틸 수프 13

Green lentil, carrot, celery, onion, kale, garlic, tomato, cumin, curry powder, chili flakes, vegetables broth, crostini

綠렌즈콩, 人參, 셀러리, 玉ねぎ, 케일, 닌니크, 토마토, 쿠민, 카레가루, 칠리플레이크, 野菜수프, 크로스티니

그린 렌틸, 당근, 셀러리, 양파, 케일, 마늘, 토마토, 큐민, 커리 파우더, 칠리 후레이크, 채소 육수, 크로스티니

SANDWICHES | サンドイッチ | 샌드위치

(M) Vegetarian Panini | 野菜のパニーニ | 베지테리언 파니니 17

Grilled vegetables, cheese, basil pesto, hoagie bread, seasonal salad, tofu

焼き野菜, 치즈, 바질페스토, 호기어롤, 旬野菜サラダ, 豆腐

구운 야채, 치즈, 바질 페스토, 호기 빵, 제철 샐러드, 두부

Café Kitchen Burger | カフェキッチンバーガー | 카페 키친 버거 19

Beef patty (7oz), cheese, bacon, egg, lettuce, tomatoes, onions, pickles, denanche mayonnaise

Choice of french fries or sweet potato fries

ビーフパティ(7oz), 치즈, 베이컨, 에그, 레타스, 토마토, 玉ねぎ, 피클스, 덴안시마요네즈

フライドポテトまたはスイートポテトフライ

소고기 패티 (7oz), 치즈, 베이컨, 달걀, 양상추, 토마토, 양파, 피클, 디난체 마요네즈. 감자 튀김과 고구마 튀김 중 선택

Café Kitchen Club | カフェキッチンクラブサンド | 카페 키친 클럽 샌드위치 19

Smoked turkey, ham, bacon, cheese, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise, toast

Choice of french fries or sweet potato fries

スモークターキー, 햄, 베이컨, 치즈, 프라이드에그, 레타스, 토마토, 마요네즈, 토스트ブレッド, 프라이드ポテトまたはスイートポテトフライ

훈제 터키, 햄, 베이컨, 치즈, 달걀 프라이, 양상추, 토마토, 마요네즈, 식빵, 감자 튀김과 고구마 튀김 중 선택

(Vg) Vegan | 비건 | 비건 (M) Vegetarian | 베지타리언 | 베지테리언 (G) Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 (S) Sustainable Seafood | サステナブル・シーフード | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed.

Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合もございます。特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。

メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



main dishes

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO | 自家製パスタ & リゾット | 수제 파스타와 리조또

Rosé Spaghetti | 로제 스파게티 23

Spaghetti, chicken breast, mushroom, onion, garlic, cream, tomato sauce, parmesan cheese, truffle oil
스파게티, 닭가슴살, 버섯, 양파, 마늘, 크림, 토마토 소스, 파르메산 치즈, 트뤼플 오일

(S) Black Ink Reginette | 이카스미의레지네tte | 먹물 레지그네테 30

Fresh homemade reginette pasta, squid ink pasta, lobster, cherry tomatoes, vermouth cream
自家製레지네tte 파스타, 이카스미페이스트, 로브스터, 체리토마토, 벨모트크림
수제 레지그네테 파스타, 오징어 먹물 파스타, 바닷가재, 방울 토마토, 베르무트 크림

PIZZA | 피자 | 피자

Pizza available Friday (5:00 PM – 9:00 PM) | Saturday & Sunday (11:00 AM – 9:00 PM)

피자 提供日: 金曜日(5:00 PM – 9:00 PM) | 土曜 & 日曜(11:00 AM – 9:00 PM)

피자 주문 가능 금요일(5:00 PM – 9:00 PM) | 토요일 & 일요일(11:00 AM – 9:00 PM)

(V) Margherita | 마르게리타 | 마가리타 22

Mozzarella cheese, sweet basil, tomato sauce
모zzarella 치즈, 스위트 바질, 토마토 소스
모짜렐라 치즈, 스위트 바질, 토마토 소스

Pepperoni | 페파로니 | 페퍼로니 23

Pepperoni, mozzarella cheese, tomato sauce
페파로니, 모zzarella 치즈, 토마토 소스
페퍼로니, 모짜렐라 치즈, 토마토 소스

(V) Quattro Formaggi | 콰트로포르마지 | 콰트로 포르마지 23

Four (4) kinds of cheese, honey, cream sauce
4種類のチーズ, 蜂蜜, 크림소스
4종류의 치즈, 꿀, 크림 소스

WOK | 中華料理 | 중식 팬

(Vg) Vegan Fried Rice | 비건볶음밥 | 비건 볶음밥 16

Vegetables, kale, green onion, sesame seed, tofu steak, sautéed vegetables
野菜, 케일, 파, 통깨, 두부스테이크, 야채볶음

Fried Rice | 炒飯 | 볶음밥 17

Ham, carrots, green onions, one (1) fried egg, portuguese sausage
햄, 당근, 파, 달걀후라이, 포르투기스 소시지

(Vg) Vegan | 비건 | 비건 (V) Vegetarian | 베지타리안 | 베지테리언 (G) Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 (S) Sustainable Seafood | サステナブル・シーフード | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed.

Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合がございます。特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。

メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가공류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가공류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



main dishes

GRIDDLE | 鉄板料理 | 철판 구이

- (Vg) **Tofu Steak** | 豆腐ステーキ | 두부 스테이크 19
Tofu stuffed with bell peppers, mushrooms, spinach and quinoa, black bean ragout, asparagus, balsamic molasses, basil oil
파프리카, 마ッシュルーム,ほうれん草、キノアを詰めた豆腐ステーキ、ブラックビーンラグーソース、バルサミコ酢、糖蜜、バジルオイル
피망으로 속을 채운 두부, 버섯, 시금치, 퀴노아, 검은콩 라구
- (S) **Mahi Mahi** | マヒマヒ | 마히 마히 29
Grilled mahi-mahi, summer vegetables, basil mashed potatoes, capers, onion marmalade, lemon, saffron cream
마히마히의 그릴, 春野菜、バジルマッシュポテト、ケイパー、オニオンマーマレード、レモン、サフランクリーム
구운 마히마히, 제철 채소, 으깬 감자, 케이퍼, 양파 졸임, 레몬, 사프론 크림

OVEN | オープン料理 | 오븐

- Brined Half Chicken** | ハーフチキンのロースト | 절인 하프 치킨 28
Brined half chicken, bread stuffing, seasonal vegetables, mashed potatoes, cranberry sauce, chicken gravy.
ブラインハーフチキン、ブレッドスタッフィング、旬野菜、マッシュポテト、クランベリーソース、チキングレイビーソース
절인 닭고기 반 마리, 빵 스테핑, 제철 야채, 으깬 감자, 크랜베리 소스, 치킨 그레이비
- (S)(G) **Cedar Roasted King Salmon** | キングサーモンのロースト | 삼나무 연어구이 33
Seasonal vegetables, onions, roasted red potatoes, tomato salsa, lemon
キングサーモン、旬野菜、玉ねぎ、レッドポテトのロースト、トマトサルサ、レモン
제철 채소, 양파, 구운 적감자, 토마토 살사, 레몬

- Lamb Chops** | 仔羊のロースト | 양갈비 구이 41
Lamb rack, potato rissole, vegetables caponata
骨付きラム肉、じゃがいものソテー、カポナータ
양갈비, 감자 리솔, 채소 카포나타

GRILL | グリル料理 | 그릴

- Beef King Galbi Gui** | 牛キングカルビ | 소왕갈비 구이 42
Beef short ribs, seasonal vegetables, mushroom, red onion salad, steamed rice, kimchi
牛肉ショートリブ、旬野菜、レッドオニオンサラダ、白米、白菜キムチ
갈비, 제철 채소, 버섯, 적양파 샐러드, 밥, 김치
- Beef Tenderloin (7oz)** | テンダーロインステーキ | 소 안심 스테이크 43
Certified Angus Beef® tenderloin, mashed potatoes, seasonal vegetables, au jus
米国認証アンガス牛フィレ肉、マッシュポテト、旬野菜
앵거스 비프 안심, 으깬 감자, 제철 채소, 오주
- Rib Eye (12oz)** | リブアイステーキ | 립 아이 스테이크 48
Beef rib eye, caramelized onion mashed potatoes, seasonal vegetables, au jus
リブアイビーフ、カラメライズ オニオン、マッシュポテト、旬野菜
립 아이, 양파 졸임, 제철 채소

(Vg) Vegan | 비건 (V) Vegetarian | 베지타리안 | 베지테리언 (G) Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 (S) Sustainable Seafood | サステナブル・シーフード | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed.

Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合がございます。特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。

メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



sharing & kids

FAMILY SHARING | ファミリーメニュー | 패밀리 세트

Butcher Selection (For 3 to 4 people) | ブッチャーズセレクション (3~4名様) | 고기 모듬 (3~4인분) 180
 Four (4) different grilled meat cuts, choice of three (3) sides
 肉のグリル4種盛り合わせ、サイドメニュー3品
 4종류의 다른 고기, 사이드 메뉴 3종 선택

Grilled Seafood & Fish Platter (For 3 to 4 people) | シーフードグリルプラッター (3~4名様) | 구운 해산물 & 생선 플래터 (3~4인분) 190
 Salmon, mahi-mahi, lobster tail, prawns, vegetables, basil mashed potatoes, lemon
 Sauces: saffron sauce, ponzu sauce, garlic butter
 サーモン、シーバス、マヒマヒ、ロブスターテール、グアム大学養殖海老、イカ、野菜、バシルマッシュポテト、レモン
 ソース: サフランソース、ポン酢、ガーリックバター
 연어, 농어, 마히마히, 바닷가재 꼬리, 광대학 양식 새우, 오징어, 채소, 바질 으갠 감자, 레몬
 소스: 샤프론 소스, 폰즈 소스, 갈릭 버터

SIDES | サイドメニュー | 사이드 메뉴

(V) Fries	フライドポテト	감자 튀김	7
(V) Truffle Oil Mashed Potatoes	トリュフオイル マッシュポテト	트뤼플 오일을 가미한 으갠 감자	7
(Vg) Sautéed Vegetables	焼き野菜	데친 채소류	7
(Vg) Steamed Rice	白米	밥	7

KIDS' MENU | お子様メニュー | 어린이 메뉴

Chicken Alfredo Pasta | チキンアルフレッドパスタ | 치킨 알프레도 파스타 14
 Spaghetti pasta, grilled chicken breast, parmesan cheese, cream sauce
 스파게티파스타, 닭가슴살의 그리드, 파르메산 치즈, 크림 소스
 스파게티 파스타, 구운 닭 가슴살, 파르메산 치즈, 크림 소스

Beef Slider | ビーフスライダー | 비프 슬라이더 15
 Beef patty, soft roll, lettuce, tomato, cheese. Choice of side salad or french fries
 비프패티, 소프트롤, 레타스, 토마토, 아메리칸 치즈, 살라다 또는 프라이드포테토
 소고기 패티, 모닝롤, 양상추, 토마토, 아메리칸 치즈. 샐러드 혹은 감자 튀김 중 선택

Snack Pack | スナックパック | 스낵 팩 14
 French fries, chicken nuggets, onion rings
 프라이드포테토, 치킨나ゲット, 오니온링
 감자 튀김, 치킨 너깃, 양파 링

(Vg) Vegan | 비건 (V) Vegetarian | 베지타리안 | 베지테리언 (G) Gluten Free | 글루텐프리 | 글루틴 프리 (S) Sustainable Seafood | 사스테나블·시어푸드 | 지속가능한 해산물

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Additional 10% service charge to all prices listed.

Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability. ※食肉、家禽類、魚介類、甲殻類、卵など、生または加熱が不十分な食材が含まれております為、食品媒介感染症のリスクが高まる事があります。

また、メニューに記載されていない食材を使用する場合がございます。特定の健康状態を持つ方はご注文をされる際、担当者へご確認下さい。上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。

メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。*생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있으며, 특별히 복용 중인 약이 있을 시 더욱 주의가 필요합니다. 생고기 혹은 덜 익힌 고기, 가금류, 어패류 또는 달걀은 식중독을 유발할 수 있습니다. 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.



after dinner

DESSERT | デザート | 디저트

Bread Pudding パンプディング 브레드 푸딩 Served with caramel sauce キャラメルソース添え 카라멜 소스와 함께 제공	8
Crème Brûlée クリームブリュレ 크림 브뤼레 Vanilla custard topped with caramelized sugar バニラカスタードとキャラメリゼ 캐러멜 설탕을 얹은 바닐라 커스터드	8
Chocolate Soufflé チョコレートスフレ 초콜릿 수플레 Dark chocolate, vanilla ice cream ダークチョコレート、バニラアイスクリーム 다크 초콜릿, 바닐라 아이스크림	9
Seasonal Fruit Platter (for 2 people) 季節のフルーツ (2名様分) 제철 과일 플레터 (2인용)	13
Dessert Sampler (for 2 people) デザート盛り合わせ (2名様分) 디저트 샘플러 (2인분)	16

LOOSE LEAF TEA

English Breakfast
Earl Grey
Darjeeling

紅茶

イングリッシュブレックファスト
アールグレイ
ダージリン

루스 리프 티

잉글리시 브렉퍼스트 5
얼그레이 5
다르질링 5

HERBAL TEA

Chamomile
Jasmine
Peppermint
Green Tea

ハーブティー

カモミール
ジャスミン
ペパーミント
緑茶

허벌 티

카모마일 5
자스민 5
페퍼민트 5
녹차 5

FRESH BREWED COFFEE

Americano
Espresso
Café Latte
Cappuccino
Decaffeinated Coffee

挽きたてコーヒー

アメリカーノ
エスプレッソ
カフェラテ
カプチーノ
ノンカフェインコーヒー

프레스리 브루 커피

아메리카노 5
에스프레소 5
카페 라떼 5
카푸치노 5
디카페인 커피 5

Additional 10% service charge to all prices listed. Prices expressed in American Dollars. Menu is subject to change based on availability.

上記の料金に10%のサービス料が加算されます。表示金額は米ドルです。メニュー内容は仕入れなどの都合により変更になる場合がございます。

10%의 서비스 요금이 부과됩니다. 기재된 가격은 미국 달러입니다. 메뉴는 변경 및 이용 가능 여부에 따라 달라질 수 있습니다.

