

APPETIZER

한치 순대

Iberico Pluma, Various vegetable, Calamari

한치 다리살과 이베리코 플루마, 야채로 속을 채운 한치순대

18,000

비프 타르타르

Han-woo eye of round, Truffle sauce

한우 흥두깨살과 트러플 소스를 곁들여 만든 서양식 육회

23,000

부라따 치즈 플레이트

Burrata cheese, Jamon, Basil pesto

최고급 하몽과 바질 페스토를 곁들인 부라따 치즈 요리

28,000

이베리코 플루마 (황제 갈비살)

Iberico Pluma, Red Prawns

홍새우를 곁들인 이베리코 플루마 (황제 갈비살)스테이크

35,000

SALAD

버섯 샐러드

Six kinds of mushrooms, Fresh Vegetable, Parmesan Cheese with Balsamic Truffle

Dressing

6가지 버섯과 신선한 야채, 파마산치즈, 발사믹 트러플 드레싱 샐러드

24,000

구운 해산물 샐러드

Shrimp, Cuttlefish, Webfood octopus, Grape Fruits segment, Mixed Vegetables, Herb

7가지 해산물과 오렌지 등의 과일과 레몬오일 드레싱을 곁들인 샐러드

26,000

PASTA

비프 칠리 치즈 오븐 파스타

Chef-made Beef Chilly Sauce, Mozzarella & Cheddar Cheese

쉐프메이드 비프칠리소스, 모짜렐라와 체다치즈를 뿌려 오븐 베이크한 파스타

22,000

버섯 크림 파스타

Six kinds of mushrooms, Parmesan Cheese, Truffle Sauce

6가지 버섯, 파마산 치즈, 트러플소스로 맛을 낸 크림파스타

23,000

명란 크림 파스타

Low Salted Pollack Roe, Flying Fish Roe, Shrimp, Cream Sauce

저염 숙성 명란과 새우살에 날치알을 올린 크림파스타

24,000

블랙 감바스 알리오 올리오

Special Black Sauce, Shrimp, Parmesan Cheese

새우를 퐁퐁 넣고 특제 블랙소스로 맛을낸 알리오 올리오

24,000

해산물 오일 파스타

Various Seafood, Garlic, Olive Oil

다양한 해산물, 마늘로 맛을 낸 올리브 오일 파스타

25,000

STEAK

한우 안심 스테이크(170g)

**Han-woo Tenderloin, Baked baby potatoes, Mushroom, Cherry Tomatoes, Korean
Ginseng, Balsamic Sauce**

오븐 베이크한 알감자, 버섯, 방울토마토, 장뇌삼, 발사믹 소스를 곁들인 한우 안심 스테이크

58,000

한우 등심 스테이크(170g)

**Han-woo Striploin, Baked baby potatoes, Mushroom, Cherry Tomatoes, Korean Ginseng,
Balsamic Sauce**

오븐 베이크한 알감자, 버섯, 방울토마토, 장뇌삼, 발사믹 소스를 곁들인 한우 등심 스테이크

65,000

SIDE DISH

한치 순대

Iberico Pluma, Various vegetable, Calamari

한치 다리살과 이베르코 플루마, 야채로 속을 채운 한치순대

18,000

비프칠리 치즈 오븐프라이

Chef-made Beef Chilly Sauce, Mozzarella & Cheddar Cheese, French Fries

쉐프메이드 비프칠리소스, 모짜렐라와 체다치즈를 뿌려 오븐 베이크한 감자튀김

18,000

비프 타르타르

Han-woo eye of round, Truffle sauce

한우 홍두깨살과 트러플 소스를 곁들여 만든 서양식 육회

23,000

부라따 치즈 플레이트

Burrata cheese, Jamon, Basil pesto

최고급 하몽과 바질 페스토를 곁들인 부라따 치즈 요리

28,000

이베리코 플루마 (황제 갈비살)

Iberico Pluma, Red Prawns

홍새우를 곁들인 이베리코 플루마 (황제 갈비살)스테이크

35,000

버섯 샐러드

Six kinds of mushrooms, Fresh Vegetable, Parmesan Cheese with Balsamic Truffle Dressing

6가지 버섯과 신선한 야채, 파마산치즈, 발사믹 트리플 드레싱 샐러드

24,000

구운 해산물 샐러드

Shrimp, Cuttlefish, Webfood octopus, Grape Fruits segment, Mixed Vegetables, Herb

7가지 해산물과 오렌지 등의 과일과 레몬오일 드레싱을 곁들인 샐러드

26,000

까망베르 치즈구이

Baked Camembert cheese

Oven-Baked Camembert cheese, Granola Cereal on top

그레놀라 씨리얼을 토핑한 까망베르 치즈구이

21,000

블랙 감바스 알 아히요

Black Gambas Al Ajillo

Shrimp, Garlic Baguette, Special Black Sauce

마늘빵과 특제 블랙소스로 맛을 살린 감바스

23,000

마라 감바스 알 아히요

Mara Gambas Al Ajillo

Shrimp, Garlic Baguette, Spicy Hot Sauce

마라소스로 매콤한 맛을 살린 감바스

24,000

수제 왕갈비 치킨

Boneless Fried Chicken with Galbi Sauce

Boneless Chicken Drumstick, Galbi Sauce

갈비소스에 재운 닭다리 살을 튀겨낸 순살 치킨

23,000

수제 마라 치킨

Boneless Fried Chicken with Mara Spicy Hot Sauce

Boneless Chicken Drumstick, Mara Spicy Hot Sauce

마라소스에 재운 닭다리 살을 튀겨낸 순살 치킨

26,000

모듬 소세지 구이

Pan-fried Sausage

Three different flavored Sausage, Seasoned French Fries, Butter grilled Corn
시즈닝한 감자튀김, 버터구이 옥수수를 곁들인 3가지 맛의 수제소세지 구이

24,000

과일 플래터

Seasonal Fruits Platter

제철과일을 듬뿍 담은 과일 플래터

35,000

치즈 플래터

Assorted Cheese Platter

다양한 치즈와 크래커를 곁들인 플래터

35,000

이베리안 하몽 & 멜론

Iberian Ham & Melon

Truffle Sauce, Melon, Jamon Iberico de Bellota

트러플 소스와 꿀을 곁들인 100% 베요따 이베리코 하몽과 멜론 플레이트

38,000

과일 & 치즈 플래터

Fruits & Cheese Platter

제철과일, 다양한 치즈, 크래커를 함께 즐길 수 있는 플래터

55,000

CHESS 154

이용안내

- 주차는 3시간 무료 주차 가능하고 추가 요금은 1시간 2,000원입니다.
(매장 영업시간 이후 주차하고 가시는 건 불가합니다.)
- 전화 예약은 월~토요일 P.M 4시30분 부터 예약접수 가능합니다.
- 좌석 예약은 P.M 8시30분 이전 입장 고객님에 한해 가능합니다.
(네이버 예약 서비스로 24시간 더욱 편리하게 예약하실 수 있습니다.)
- 영업시간은 PM 6:00 ~ AM 2:00 까지 입니다.
- LAST ORDER는 A.M 1:00 까지 입니다.
- 매주 일요일은 정기 휴무입니다.

* 원산지 표기사항 *

소고기 : 국내산 한우(안심스테이크, 등심스테이크, 찹스테이크)

소고기 : 미국산 (소고기 망고샐러드)

돼지고기 : 스페인산 (하몽, 이베리코 플루마)

돼지고기 : 미국, 아일랜드, 스페인산 (베이컨)

닭고기 : 국내산(시저샐러드), 태국산(버팔로 wing봉)

갑오징어 : 베트남산(해산물샐러드)