

CHESS 154

CHESS154를 이용하기에 앞서...

#별도의 공연료(입장료)는 없습니다.

• 식사는 “1인 1메뉴”를 원칙으로 하고 있습니다. (코스/파스타&스테이크)

• 식사와 코스 요리는 9시까지 가능하며

SIDE DISH는 “테이블 당 1메뉴”를 원칙으로 하고 있습니다.

• 맥주와 칵테일은 BAR에서만 이용 가능합니다.

• 주류 반입은 불가합니다.

• 맡기신 주류의 보관 기간은 3개월입니다.

• KEEP CHARGE는 1인당 2만원이며 기본 음료가 제공됩니다.

감사합니다.

www.chess154.com

051. 742. 0154

- CHESS154 POLICIES -

OPENING HOURS

EVERYDAY : FROM 6:00PM TO 2:00AM

LIVE PERFORMANCE SCHEDULE

<SUN-WED>	<THUR-FRI>	<SAT>
8:00PM - 8:45PM 9:15PM - 10:00PM 10:45PM - 11:30PM	- 1st session - 8:00PM - 8:45PM 9:15PM - 10:00PM	- 1st session - 8:00PM - 8:45PM 9:15PM - 10:00PM
	- 2nd session - 10:30PM - 11:10PM 11:40PM - 12:20AM	- 2nd session - 11:00PM - 11:40PM 12:00AM - 12:40AM

*** THERE IS NO ENTRY FEE/COVER CHARGE ***

*** WE DO NOT ACCEPT CORK/BOTTLE CHARGE ***

DINING(STEAK/PASTA) AND COURSE MENU ARE AVAILABLE BY **9PM**.

AFTER 9PM, SIDE MENU ARE AVAILABLE ONLY BY **1AM**.

TO ORDER DINING(STEAK/PASTA) AND COURSE MENU,
PLEASE NOTE THAT EACH PERSON IS REQUIRED TO ORDER
A MINIMUM OF ONE MAIN ENTREE (OR THE EQUIVALENT).
TO DRINK BEER OR COCKTAILS WITHOUT FOOD, PLEASE USE THE BARS.

EACH TABLE IS REQUIRED TO ORDER A MINIMUM OF ONE MENU.

*** WE DO HAVE A "BOTTLE KEEP SERVICE" (UP TO 3 MONTHS) ***

(ONLY AVAILABLE WITH WHISKEY, GIN, RUM, VODKA EXCEPT WINE)

* PLEASE NOTE THAT EACH PERSON IS REQUIRED TO BE CHARGED 20,000WON
AS A STORAGE FEE FOR YOUR NEXT VISITING TO DRINK THE KEPT BOTTLE.

WE WILL SERVE THE BOTTLE WITH MIXERS.

(OPTION : TONIC/CLUB SODA/SPARKLING WATER/JUICE)

CONTACT

FOR PRIVATE DINING INQUIRIES OR TABLE BOOKING, PLEASE CONTACT US

BY PHONE (4:30PM ~ 2:00AM) : 051-742-0154

YOU CAN RESERVE THE SEATS BEFORE 9PM ONLY.

CHESS 154 SEASON COURSE

Summer Story : Healthy Kitchen

푸르른 이 여름, 더 건강하게 더 행복하게.
우리나라의 자연과 제철 식재료를 담은 체스154만의 시그니

처 보양식 코스요리!

Appetizer

전복 술찜

Abalone with Sea Urchin Roe, Truffle Sauce

전복, 성게알

그 위에 트러플 소스를 곁들인 전복 요리

Soup

복분자 토마토 스프

Rubus Coreanus, Tomato Soup

으깬 삶은 메추리알 하몽이 올라간

차가운 스프

Risotto

꽃게 리조또

Crab, Bisque Sauce

꽃게의 내장과 껍질로 끓여낸 비스크 소스와 꽃게살

그리고 질 좋은 쌀로 만든 리조또

Main Dish

한우 안심스테이크

Beef Tenderloin

한우 꽃등심스테이크

Beef Rib Eye Steak

中 택 1

- choose one

Dessert

흑당 피칸파이 & 바닐라 아이스크림

Pecan Pie & Vanilla Ice Cream

카라멜 소스를 곁들인 흑당 피칸파이와 바닐라 아이스크림

**Beef Tenderloin
Course**

79,000원

**Beef Rib Eye Steak
Course**

85,000원

CHESS 154 PASTA COURSE

Appetizer

전복 슬째

Abalone with Sea Urchin Roe, Truffle Sauce

전복, 성게알

그 위에 트러플 소스를 곁들인 전복 요리

Main Dish

명란 크림 파스타

Pollack Roe Pasta with Cream Sauce

꽃게 로제 파스타

Crab Pasta with Rose Sauce

부라타치즈 파스타

Burrata Cheese Pasta with Tomato Sauce

해산물 오일 파스타

Seafood Pasta with Olive Oil

中 택 1

- choose one

Dessert

흑당 피칸파이 & 바닐라 아이스크림

Pecan Pie & Vanilla Ice Cream

카라멜 소스를 곁들인 흑당 피칸파이와 바닐라 아이스크림

50,000원

APPETIZER

부라타 치즈

Burrata Cheese, Jamon, Truffle Sauce, Marinated Cherry Tomato, Olive Dressing

부라타 치즈, 하몽, 트러플 소스, 바질 페스토와 올리브 드레싱을 곁들인 에피타이저

35,000

도화새우와 이베리코 플루마 (황제 갈비살)

Humpback Shrimp, Iberico Pluma

도화새우와 이베리코 플루마 (황제 갈비살)를 잘 구워낸 함께 즐길 수 있는 에피타이저

45,000

SOUP

해산물 토마토 스투

Seafood Stew with Tomato Sauce

다양한 해산물과 토마토 소스로 진하게 끓여낸 매콤한 스투

30,000

오늘의 수프

Today's Soup

12,000

SALAD

소고기 망고 샐러드

Wasabi marinated Beef, Mango, Mixed Vegetables, Herb, Oriental Dressing salad

와사비와 유자향을 입힌 채끝 등심과 참깨와 간장을 이용한 드레싱을 곁들인 샐러드

45,000

구운 해산물과 샐러드

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

7가지 해산물과 오렌지 등의 과일과 레몬오일 드레싱을 곁들인 샐러드

35,000

훈제 연어 샐러드

Smoked Salmon, Mixed Vegetables

소금에 절여 연기에 익힌 연어와 신선한 야채에 레몬 드레싱을 곁들인 샐러드

38,000

PASTA

명란 크림 파스타

Low Salted Pollack Roe, Red Shrimp Pasta with Cream Sauce

저염 숙성된 명란과 홍새우가 들어간 크림 파스타

28,000

꽃게 로제 파스타

Crab, Pasta with Bisque, Rose Sauce

꽃게 내장과 껍질로 끓여낸 비스큐가 들어간 로제 파스타

28,000

부라타 치즈 토마토 파스타

Olives, Burrata Cheese, Spicy Pasta with Tomato Sauce

신선한 부라타 치즈와 다양한 올리브가 들어간 매콤한 토마토 파스타

28,000

성게알 오일 파스타

Sea Urchin Roe, Scallop, Caviar Pasta with Oil Sauce

신선한 성게알과 가리비 관자, 캐비어를 곁들인 프리미엄 오일 파스타

38,000

해산물 오일 파스타

Various Seafood Pasta with Olive Oil

다양한 해산물이 들어간 오일 파스타

28,000

꽃게 리조또

Crab, Bisque Sauce Risotto

꽃게의 내장과 껍질로 끓여낸 비스큐와 꽃게살 그리고 질 좋은 쌀로 만든 리조또

28,000

STEAK

한우 안심 스테이크

Korean Beef Tenderloin, Mashed Potato, Hot Vegetable

최고급 한우의 안심 스테이크

58,000

한우 꽃등심 스테이크

Korean Beef Rib Eye Steak

최고급 한우의 꽃등심 스테이크

65,000

SIDE DISH

버팔로 윙 앤 봉

Buffal Wing & Stick

Spice Chicken Wing, Drum Stick, Fried Potato

닭 날개부위를 매콤하게 튀겨낸 후 감자튀김을 곁들인 요리

34,000

부라타 치즈

Burrata Cheese, Jamon, Truffle Sauce, Marinated Cherry Tomato, Olive Dressing

부라타 치즈, 하몽, 트러플 소스, 바질 페스토와 올리브 드레싱을 곁들인 에피타이저

35,000

피쉬 앤 칩스

Fish & Chips

Local Fish, Fried Potato, Tartar Sauce

체스154 특제 소스에 재운 흰살생선과 감자튀김에 타트타트 소스를 곁들인 요리

36,000

수제 소시지

Grilled Sausage

Sausage, Potato Chips, Mashed Sweet Potato With Grilled Corn

그릴에 구운 수제 소시지와 구운 옥수수, 으깬 호박고구마를 곁들인 요리

38,000

감바스 알 아히요

Gambas Al Ajillo

Tiger Prawn, Peperon-cino Pepper, Garlic

블랙타이거 새우를 마늘과 올리브 오일에 졸여낸 매콤한 요리

38,000

계절 과일

Seasonal Fruits

신선한 모듬 과일

43,000

도화새우와 이베리코 플루마 (황제 갈비살)

Humpback Shrimp, Iberico Pluma

도화새우와 이베리코 플루마 (황제 갈비살)를 잘 구워내 함께 즐길 수 있는 에피타이저

45,000

치즈 모듬

Assorted Cheese

여러 가지 종류의 치즈 모듬

45,000

과일 & 치즈 모듬

Fruits & Cheese

신선한 계절과일과 치즈 모듬

65,000

이베리안 하몽과 멜론

Iberian Ham & Melon

Truffle Sauce, Melon, Jamon Iberico de Bellota

이베리코 하몽(베요타), 초리조, 로모, 멜론, 트러플 소스

45,000

저온조리 문어

Sous-vids Octopus

Sous-vids Octopus, Tomato Salsa Sauce

저온에서 오랜 시간 조리하여 부드러운 문어 다리와 토마토 오일 살사

49,000

찰 스테이크

Chop Steak

Beef, Paprika, Onion, Wholegrain Mustard, Demi-glass Sauce

소고기와 파프리카, 버섯을 구운 후 데미글라스 소스로 맛을 낸 요리

55,000

JAPANESE DISH

참다랑어 대뱃살(오도로) 사시미

Blue-fin TUNA's Otoro Sashimi

Blue-fin Tuna Otoro

120,000

CHESS 154

이용안내

- 주차는 3시간 무료 주차 가능하고 추가 요금은 1시간 2,000원입니다.
(매장 영업시간 이후 주차하고 가시는 건 불가합니다.)
- 전화 예약은 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.

* 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 텡앤봉)

갑오징어 : 베트남산(해산물샐러드)