PUB & RESTAURANT **LEVEL B1**

Restaurant Concept

Contemporary Cuisine Restaurant

LEVEL B1은 제철 식자재를 활용하여 현대적 조리 기법을 접목한 요리를 선보이고 있습니다

LEVEL B1 is presenting the contemporary cuisine combines modern cooking techniques with seasonal ingredients

피자 도우 **Pizza dough**	나폴리 피자 장인 협회(APN)에서 인증한 피자 전용 밀가루를 사용합니다 Flour for pizza is certified by the Association of Naples Pizza Makers (APN)
수제 리코타 치즈 **Homemade ricotta cheese**	레몬 제스트를 첨가한 신선한 치즈를 사용합니다 Using fresh cheese added lemon zest
앤초비 **Anchovies**	음식에 첨가하여 깊은 감칠맛을 선사합니다 Added to provide richer flavor
트러플 오일 **Truffle oil**	최고급 식재료인 트러플 고유의 풍미를 선보입니다 Present the unique flavor of truffles, the finest ingredient
허브 **Herb**	고유의 향기와 맛이 살아 있는 허브를 가미하여 보다 깊은 풍미를 더해 줍니다 Added fresh herbs with unique aroma and taste to provide a deeper flavor
스테이크 **Steak**	저온 조리(sous vide)기법으로 부드러운 질감의 미국산 프라임 스테이크를 사용합니다 Used American prime steak with a soft texture using low temperature cooking technology
베이컨 **Bacon**	유럽산 훈연 통베이컨을 사용합니다 Used smoked whole bacon from Europe

Orakai
CHEONGGYESAN HOTEL

원산지 안내

소고기 Beef

바비큐 플래터, 등심 스테이크 – 미국산 America (Assorted BBQ Platter , Strip-loin Steak)
수제 버거 – 호주산, 미국산 Australia, America (Beef Pilaff, Homemade Burger)

돼지고기 Pork

바비큐 플래터 – 국내산 Domestic (Assorted BBQ Platter)
베이컨 – 미국산 America (Bacon)
초리조 소시지 – 스페인산 Spain (Chorizo Sausage)
파르마 햄 – 이탈리아산 Italy (Parma Ham)
풀드포크 – 미국산 America (Pulled Pork)

닭고기 Chicken

닭다리살 치킨, 양념 닭다리살 치킨, 바비큐 플래터 – 브라질산
Brazil (Assorted BBQ Platter, Fried Chicken, Fried Chicken with Black Garlic Sauce)

양고기 Lamb

바비큐 플래터 – 호주산 Australia (Assorted BBQ Platter)

주꾸미 Webfoot Octopus

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 – 베트남산 Vietnam (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

꽃게 Crab

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 – 중국산 China (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

쌀 Rice

먹물 리조또, 버섯 크림 리조또 – 국내산 Domestic (Mushroom Risotto, Squid Ink Risotto)

낙지 Long arm Octopus

낙지 봉골레 파스타 – 중국산 China (Vongole Pasta)

오징어 Squid

먹물 리조또 – 국내산 Domestic (Squid Ink Risotto)

알러지와 관련하여 요청사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀 부탁드립니다
If you have an allergic intolerance, please inform waiting server

ENTREE

신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V)
Ricotta Salad with Tzatziki Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 신선한 가든 샐러드 (V) 21.0
Garden Salad (V)
Lettuce, Radicchio Chicory, Mixed Green Balsamic Dressing

달걀과 앤초비드레싱을 곁들인 트러플 향의 시저 샐러드 23.0
Caesar Salad with Anchovy Dressing
Romaine, Truffle Essence Egg, Bacon, Anchovy Dressing

신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V) 25.0
Ricotta Salad with Tzatziki Dressing (V)
Hand-made Ricotta, Mixed Green, Cherry Tomato Confit, Dried Cranberry

이탈리안 드레싱을 곁들인 훈제연어 샐러드 29.0
Smoked Salmon Salad with Italian Dressing
Mixed Green, Smoked Salmon, Orange Segments, Onion, Caper

ADD) 치킨 텐더 Chicken Tender 2pcs + 4.0
그릴 새우 Grilled Prawn 4pcs + 6.0

오늘의 스프 Daily Soup 7.7

식전빵 Welcome Bread 1pcs 1.0

(V) 표기 메뉴는 채식 주의자를 위한 추천 메뉴입니다 (V)The Menu for Vegetarians

PASTA

알리오 올리오
Aglio e Olio

수제 미트 소스의 라구 파스타
Beef Ragu' Pasta (Ragu' alla Bolognese)

알리오 올리오 (V) 25.0
Aglio e Olio (V)

Garlic, Pepperoncino, Parmesan Cheese

해산물 파스타 31.0
Seafood Pasta

√ 주문 시 아래 3가지 소스 중 선택해 주세요 Please choose from the following 3 options

- 토마토 소스 Tomato Sauce
- 오일 소스 Oil Sauce
- 크림 소스 Cream Sauce

Prawn, Baby Squid, Crab, Clam, Parmesan Cheese
(꽃게:중국산, 바지락:중국산, 주꾸미:베트남산, 새우:베트남산)

수제 미트 소스 라구 파스타 31.0
Beef Ragu' Pasta (Ragu' alla Bolognese)

Beef Ragu' Sauce, Fettucine, Ricotta, Chorizo, Parmesan Cheese
(소고기:호주산)

알러지와 관련하여 요청사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀 부탁드립니다
If you have an allergic intolerance, please inform waiting server

PASTA

★ Signature ★ 스테이크 크림 파스타
Steak Cream Pasta

새우 로제 파스타
Prawn Rose Pasta

까르보나라 파스타 29.0
Carbonara Pasta
Bacon Cream Sauce, Linguine, Egg York, Truffle oil, Parmesan Cheese

새우 로제 파스타 29.0
Prawn Rose Pasta
Rose Sauce, Prawn, Linguine, Pepperoncino, Cherry Tomato, Parmesan Cheese
(새우:베트남산)

낙지 봉골레 파스타 33.0
Long arm Octopus Vongole Pasta
Spaghetti, Long arm Octopus, Clam, Pepperoncino, Parmesan Cheese
(낙지:인도네시아산)

스테이크 크림 파스타 39.0
Steak Cream Pasta
Cream Sauce, Strip-loin, Mushroom, Parmesan Cheese
(소고기:미국산)

PIZZA & BURGER

새우 크림 피자
Shrimp Cream Pizza

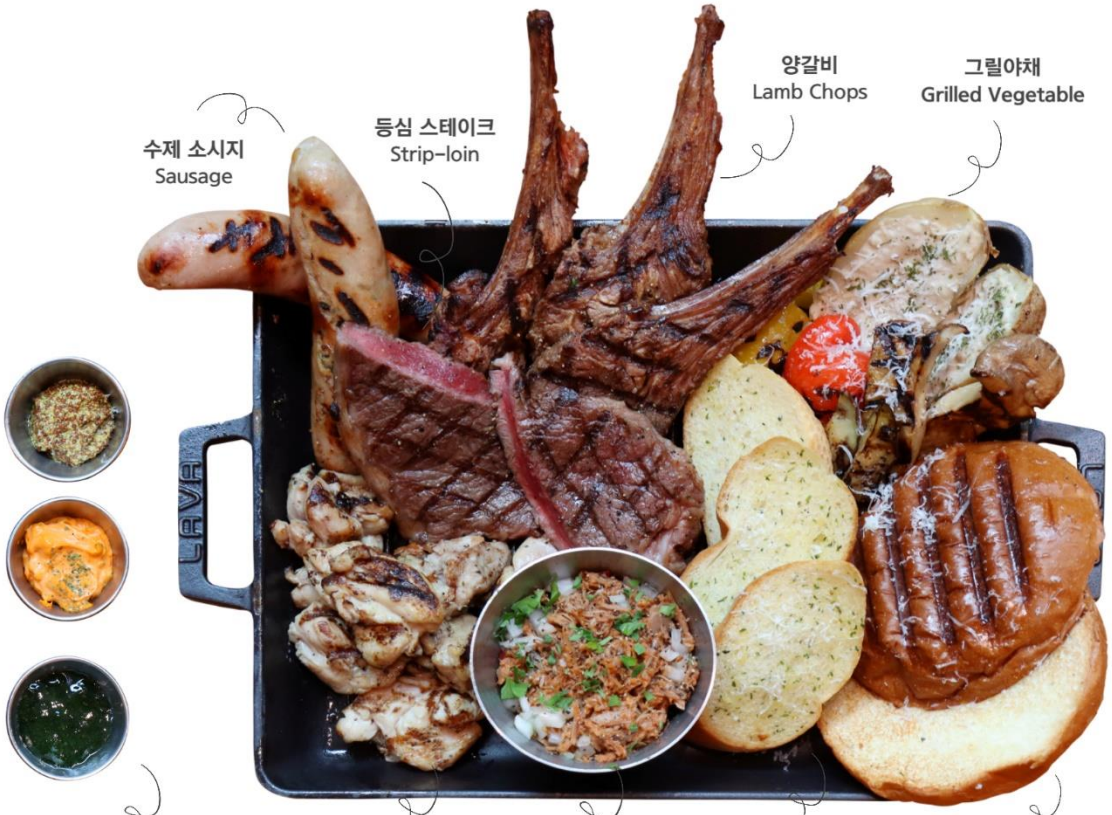
마르게리따 피자 27.0
Margherita Pizza
Tomato Sauce, Pesto, Basil, Boccocini

새우 크림 피자 31.0
Shrimp Cream Pizza
Shrimp, Cream Sause
(새우:베트남산)

트러플 크림 버섯 피자 32.0
Truffle Cream Mushroom Pizza
Variety Mushroom, Pine Nut, Truffle Cream Sause

U.S 프라임 수제 버거 29.0
U.S Prime Burger
Hand-made Pattie, Egg, Bacon, Lettuce, Tomato, Whole Grain Mayonnaise
(패티:미국산)

MAIN



- 홀그레인 머스타드
  Whole Grain Mustard
- 할라피뇨 마요네즈
  Jalapeno Mayonnaise
- 민트젤리
  Mint Jelly

쉐프의 샐러드
Chef's Salad

모둠 바비큐 플래터 + 쉐프의 샐러드 **119.0**
Assorted B.B.Q Platter + Chef's Salad

Strip-loin, Lamb Chops, Pulled Pork, Sausage, Chicken, Condiments
(채끝:미국산, 양고기:호주산, 닭다리:브라질산, 풀드포크 : 미국산)

✓ 샐러드는 데일리 샐러드로 제공됩니다 Salad will be served with daily salad

최상급 미국산 채끝 등심 스테이크 **52.0**
U.S Prime Strip-loin Steak (200g)

최상급 미국산 채끝 등심 스테이크
(소고기:미국산)

SNACK

매콤한 맛의 해산물 토마토 스튜
Seafood Tomato Stew

후라이드 치킨과 트러플 감자튀김
Fried Chicken & Truffle French Fries

트러플 감자튀김 18.0
Truffle French Fries with Condiments

스패니쉬 감바스 31.0
Gambas al ajillo
Prawn, Garlic, Bread, Pepperoncino, Tomato
(새우:베트남산)

해산물 토마토 스튜 🌶🌶 37.0
Seafood Tomato Stew
Prawn, Garlic, Scallop, Clam, Pepperoncino, Tomato
(꽃게:중국산, 바지락:중국산, 주꾸미:베트남산, 새우:베트남산)

후라이드 치킨과 트러플 감자튀김 33.0
Fried Chicken & Truffle French Fries
(닭고기:브라질산)

흑마늘 소스 양념 치킨과 트러플 감자튀김 35.0
Black Garlic Sauce Fried Chicken & Truffle French Fries
(닭고기:브라질산)

소고기 찹스테이크 57.0
U.S Prime Beef Chop Steak
(소고기:미국산)

쉐프의 플레이트 36.0
Chef's Plate

RISOTTO

버섯 크림 리조또 27.0
Mushroom Cream Risotto
Button Mushroom, King Oyster Mushroom, Onion Confit, Parmesan Cheese

버터향의 그릴 오징어가 올라간 먹물 리조또 32.0
Squid Ink Risotto
Squid, Butter, Garlic, Onion Confit, Parmesan Cheese
(오징어:원양산)

LUNCH COURSE MENU

11:00~14:30

식전빵
Welcome Bread

오늘의 스프
Daily Soup

쉐프 특선 샐러드
Chef's Special Salad

- Choice of Main -

알리오 올리오 Aglio e Olio

버섯 크림 리조또 Mushroom Cream Risotto

토마토 해산물 파스타 Tomato Seafood Pasta +3,000

까르보나라 Carbonara Pasta +3,000

새우 로제 파스타 Prawn Rose Pasta +3,000

수제 미트 소스 라구 파스타 Beef Ragu' Pasta (Ragu' alla Bolognese) +4,000

낙지 봉골레 파스타 Long arm Octopus Vongole Pasta +5,000

오징어 먹물 리조또 Squid Ink Risotto +5,000

디저트 & 커피
Dessert & Coffee

38.0

✓ **코스 메뉴는 할인이 적용되지 않습니다**
There is no discount on the course menu

ORAKAI COURSE MENU

식전빵
Welcome Bread

오늘의 스프
Daily Soup

쉐프 특선 샐러드
Chef's Special Salad

포모도로 파스타
Pomodoro a la Pasta
Tomate Sauce, Cherry Tomato, Spaghetti, Parmigiano

최상급 미국산 소고기 채끝 스테이크
U.S Prime Strip-loin Sous-vide Beef Steak

디저트 & 커피
Dessert & Coffee

68.0

✓ **코스 메뉴는 할인이 적용되지 않습니다**
There is no discount on the course menu

FRUIT ADE

자두 에이드 Plum Ade 13.0
새콤달콤한 맛과 향긋한 향의 자두를 풍부한 과육 그대로 느낄 수 있는 자두 에이드

청귤 에이드 Green Tangerine Ade 13.0
레몬에 비해 비타민C가 10배나 높아 피부미용과 건강관리는 물론 싱그러운 맛까지 완벽한 청귤 에이드

패션 후르츠 에이드 Passion Fruit Ade 13.0
백가지 향이 난다고 하여 백향과라고도 불리는 상큼하고 달콤한 열대과일의 맛을 그대로 느끼게 해주는 패션 후르츠 에이드

Season
한라봉 에이드 Hanrabong Ade 13.0
비타민C가 풍부하여 피로회복 및 감기 예방에도 좋은 팔방미인인 한라봉 과육을 듬뿍 넣은 한라봉 에이드

BEER

CRAFT BEER

성수동 페일에일 Seongsu-Dong Pale Ale [American Pale Ale] **12.0**
자몽, 오렌지향과 가벼운 바디감이 특징인 어메이징 브루잉 컴퍼니의 대표맥주 Alcohol 4.5%

몽키 바나나 바이젠 Monkey banana Weizen **12.0**
풍부한 바나나 향과 부드러운 질감을 가진 밀맥주로 바나나의 향긋함이 느껴지는 바이젠 맥주 Alcohol 4.5%

어메이징 라거 Amazing Lager [Pilsner] **12.0**
고소한 몰트 풍미와 최상급 노블홉의 조화, 시원하고 가볍게 마실 수 있는 최고의 라거맥주 Alcohol 5.3%

DRAFT BEER

하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer Alcohol 5.0% **12.0**

블랑 생맥주 Blanc Draft Beer Alcohol 5.0% **11.0**

파울라너 생맥주 Paulaner Draft Beer Alcohol 5.5% Glass **11.0** / Pitcher **38.0**

테라 생맥주 Tera Draft Beer Alcohol 4.6% Glass **9.0** / Pitcher **32.0**

켈리 생맥주 Kelly Draft Beer Alcohol 4.5% Glass **9.0** / Pitcher **32.0**

ALCOHOL

ALCOHOL DRINK

일품진로1924 Ilpoomjinro1924 25% 375ml	40.0
일품진로OAK 43 Ilpoomjinro OAK 43 43% 375ml	59.0
일품진로1924 헤리티지 Ilpoomjinro1924 Heritage 30% 700ml	220.0
LIMITED EDITION 일품진로 23년산 Ilpoomjinro 23years 31% 375ml	450.0
화요 Hwayo 17% 375ml	30.0
화요 Hwayo 25% 375ml	40.0
화요 Hwayo 25% 500ml	60.0
화요 Hwayo 41% 375ml	60.0
진토닉 칵테일 Gin & Tonic	13.0

WHISKY

WHISKY

Ballantine's 17Y 500ml	Bottle **330.0**
Johnnie Walker Black 500ml	Glass **12.0** / Bottle **187.0**

MALT WHISKY

Glenfiddich 12Y 500ml	Glass **14.3** / Bottle **242.0**
Glenfiddich 15Y 500ml	Bottle **275.0**
Balvenie 12Y 700ml	Bottle **363.0**

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12Y 500ml	Glass **12.0** / Bottle **164.0**

HOUSE WINE

HOUSE WINE

HOUSE WINE

RED 라 크라사드 블랙 까베르네 시라 19 La Croisade Black C/S-Syrah Glass **8.0** / Bottle **39.0**

프랑스 남부 랑그독 지역의 부드럽고 매력적인 와인으로 깊고 진한 붉은색을 띠고 있으며 풍만하고 입안에서 부드러움이 인상적입니다. 집중적이고 복합적인 와인은 구운 맛과 오크에서 오는 바닐라 향의 조화로움이 느껴집니다. 입안에서는 부드러우며 긴 여운을 지니고 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 스테이크 Steak

WHITE 라 크라사드 블랙 샤도네이19 La Croisade Black Chardonnay Glass **8.0** / Bottle **39.0**

프랑스 남부 랑그독 지역의 샤르도네 와인으로 부드럽고 매력적인 뮈스카 포도향과 자몽 류의 열대과일 향이 뚜렷하게 느껴집니다. 잘 익은 과일의 느낌과 열대 과일향이 잘 표현되어 영할 때에도 마시기 편하고 입안에서는 부드러움과 풍만함이 잘 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 치킨, 해산물 Pasta, Chicken, Seafood

HOUSE WINE [SPARKLING]

HOUSE WINE

HOUSE WINE

오토리타스 스파클링 브뤼 Autoritas Sparkling Brut Bottle **39.0**

청명하고 산뜻한 레몬 등 시트러스 계열의 아로마와 청사과, 흰 꽃의 순수한 향이 조화롭습니다. 입에서는 입맛을 자극하는 산도, 음식과의 좋은 페어링을 짐작게 하는 미네랄감과 부드러운 탄산감, 크리미한 질감이 느껴집니다. 식전의 아페리티프로 핑거 푸드나 전채와 함께 디저트, 정찬의 마리아주까지 두루 어울리는 스파클링 와인입니다

[푸드 페어링 Food Pairing] 해산물, 치즈, 치킨 Seafood, Cheese, Chicken

오토리타스 스파클링 로제 Autoritas Sparkling Rose Bottle **39.0**

섬세한 버블이 피어오르며 딸기와 라즈베리, 장미꽃 등의 우아한 부케를 연상케합니다. 산뜻한 핑크 레이블과 함께 잔에서 아름다운 색으로 빛나는 로제 스파클링으로, 균형 잡힌 맛은 물론 눈으로 리프레시 하기에도 더없이 좋은 와인입니다. 잔잔하게 지속되는 기포, 입체적 느낌을 주는 산도가 마지막까지 맛과 향을 이끌어줍니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 해산물 Pasta, Seafood

RED WINE

RED WINE

RED WINE

케이머스 코넌드럼 레드 Caymus Conundrum Red Bottle **98.0**

각 품종의 개성과 블렌딩 와인만의 밸런스를 모두 추구하며 블렌딩 비율을 유지하고 있습니다. 블랙체리, 자두 등 검은 과실 아로마에 시나몬, 라벤더, 코코아 뉘앙스와 약간의 바닐라 오크 풍미도 느껴지는 조화로운 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 햄/소시지, 햄버거, 파스타 Ham/Sausage, Hamburger, Pasta

알바로 팔라시오스 페탈로스 Alvaro Palacios Petalos Bottle **85.0**

풍부한 느낌과 좋은 산도를 지니고 있으며 블루베리와 꽃 향이 비치는 완숙한 과실 느낌이 매우 우아하게 표현되어 있습니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 그릴요리 Cheese, Grill Dishes

퀘르체토 끼안티 클라시코 Querceto Chianti Classico Bottle **82.0**

체리, 라즈 베리, 연초의 아름답고 풍부한 향으로 시작하여 무겁지 않은 느낌의 타닌과 산뜻한 여운을 주는 고급 키안티 와인의 전형으로 쌉싸름한 체리, 초콜릿과 같은 여운이 감도는 특별한 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 리조또, 파스타 Cheese, Risotto, Pasta

몬테스 알파 까베르네 쏘비뇽 Montes Alpha Cabernet Sauvignon Bottle **82.0**

블랙커런트, 시가 박스, 바닐라 민트의 과실과 오크의 조화를 이룬 복합적인 아로마가 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 육류, 양고기, 파스타 Meat, Lamb, Pasta

WHITE & SPARKLING WINE

France

California

France

WHITE WINE

Italy

Italy

SPARKLING WINE

WHITE WINE

샤그리 바이 제프 까렐 Chat Gris By Jeff Carrel ★ Signature ★ — Bottle **120.0**

" 남프랑스의 천재 양조가" 제프 까렐에 의해 탄생한 샤그리 와인으로 말린 과실과 스파이스 아로마 여운이 나는 연평균 약 5,000병 정도만 한정적으로 생산하는 독창적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 샐러드, 식전주 Pasta, Salad, Aperitif Drink

구스타브 로렌츠 게뷔르츠트라미너 Gustave Lorentz Gewurztraminer — Bottle **85.0**

장미 꽃잎, 살구, 파인애플, 패션 푸르트, 신선한 고수와 같은 허브향을 가진 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 연어 Cheese, Salmon

롱반 리저브 샤도네이 Long Barn Reserve Chardonnay — Bottle **52.0**

사과와 밝은 시트러스의 달콤한 아로마에 크리미한 버터의 풍미를 느낄 수 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치킨, 생선, 피자, 파스타 Chicken, Fish, Pizza, Pasta

SPARKLING WINE

자르데또 프로세코 엑스트라 드라이 Zardetto Prosecco Extra Dry NV — Bottle **66.0**

식전주로도 적합한 대한민국 주류대상 스파클링 와인부문 대상을 수상한 경력이 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 튀김, 피자 Fried Food, Pizza

보시오 모스카토 다스티 Bosio Moscato d'Asti — Bottle **59.0**

상쾌한 청포도향, 꽃, 꿀향의 지속성있는 기포가 유쾌함을 주는 매력적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 푸딩, 과일, 튀김, 피자 Pudding, Fruit, Fried Food, Pizza

NON ALCOHOL

NON ALCOHOL DRINK

코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트, 진저에일 Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale	6.0
오렌지주스, 사과주스 Orange Juice, Apple Juice	5.0
산펠레그리노 탄산수 S.Pellegrino [Sparkling Water]	6.0
토닉워터 Tonic water	6.0

COFFEE & TEA

아메리카노, 카푸치노, 카페모카, 카페라떼, 밀크티, 초코라떼 Americano, Cappuccino, Café Mocha, Café Latte, Milk tea, Hot Chocolate	4.0
녹차, 홍차, 메밀차 Green Tea, Black Tea, Buckwheat Tea	4.0
Season **한라봉 허니티** Hanrabong Honey Tea 비타민C 가득한 한라봉에 달콤한 꿀을 더해 맛과 건강을 잡은 허니 티	8.0