

# THE ANNEX

---

## RESTAURANT MENU



---

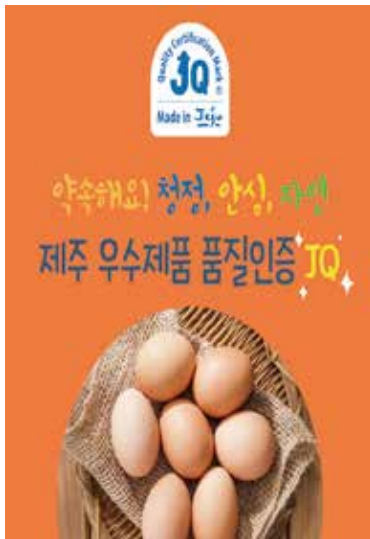
LUNCH 12:00 ~ 16:00  
(Last order 15:00)

BREAK TIME 16:00 ~ 17:00

DINNER 17:00 ~ 22:00  
(Last order 21:00)

# NOTICE

## 청정 제주 1등급 유정란



우리 가족의 먹거리는 이별가 막은다! 라는 마음으로  
6명의 이별가 불을 댕겨  
제주 최초로 동물복지 인증을 받은 양계 농장을 운영하고 있습니다.



디아넥스 레스토랑에서는  
청정 제주의 깨끗한 공기와 물을 먹으며 자란  
제주 애월읍 소재의 '제주 웰빙 영농조합법인'  
1등급 유정란만을 사용합니다.

# THE ANNEX SIGNATURE ROLL

**New** The Annex Lunch Set (Last order 15:00)  
33,000(1人)  
2인 이상 주문가능



## 문어 전복 세비체

문어와 전복을 다져 새콤달콤한 금굴소스와 깻잎페스토를 곁들인 에피타이저

## 자연송이 소고기 우동 & 3종 김밥(전복김밥, 유래김밥, 연어를)

자연송이 육수를 베이스로한 소고기 우동과 아넥스 시그니처 3종 김밥

## 디저트

## Rolls (Last order 15:00)



**시메사바 제주 메밀 롤** 22,000  
Simesaba Jeju Bickwheat Rolls  
제주산 고등어를 초절임 숙성하여 메밀을 이용하여 만든 롤



**아보카도 육회 김밥** 17,000  
Avocado yukhoe kimbap  
한우 살깃살로 만든 육회와 부드러운 아보카도가 들어가 고소하고 담백한 김밥



**웰빙 연어 롤 (325Kcal)** 16,000  
Well-Being Salmon Rolls  
곤약쌀과 단백질에 좋은 연어, 슈퍼푸드 아보카도가 들어간 칼로리 낮춘 건강 롤



**핑크스 전복 김밥** 16,000  
Dried Seaweed Rolls with Abalones  
향긋한 감태김에 부드러운 통전복과 게우밥이 가득 들어간 전복김밥

※ 감태 : 갈조식물 다시마목 미역과의 해조

# SIGNATURE MENU

## 핑크스 현무암 치킨 & 케이준 감자튀김

Black Fried Chickens  
ブラックチキン

30,000



셰프 특선 로제소스 & 제주 화산석을 모티브로 하여 바삭한 식감이 매력적인 치킨

\* 12:00 ~ 16:00 레스토랑 이용 가능

\* 17:00 ~ Take out 만 가능 (Last order 21:00)  
(L) : 30,000 / (R) : 28,000

※ 주문 후 20~30분 소요 됩니다.

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## 특선 회코스

Special Raw Dishes Course | 特別メニュー さしみ コスヨリ

130,000(1人)

2인 이상 주문가능



### 특선 4종 전사이

Special Four Typs of Japanese Style Appetizer

셰프 특선 4종 전채요리

### 모듬 해물

Seasonal Seafood Platter

싱싱한 로컬 해물

### 제철 생선회

Seasonal Sashimi Platter

청정해역 제주 인근에서 갓 잡아올린 당일바리 제철 모듬회

### 대게 양소스를 올린 자완무시

Steamed Egg With Snow Crab Sauce

가파도 청보리와 스노우 크랩을 섞어 만든 양소스를 올린 일본식 계란찜

### 제주 보말 샤브

Jeju Top Shell Shabu-Shabu

보말육수와 한우 차들의 콜라보

### 치킨 가라아게

Japanese Fried Chicken

갈릭마요 소스를 이용한 닭 튀김 요리

### 트러플 크림소스를 곁들인 대삼치 미소구이

Soybean Paste Grilled Spanish Mackerel With Truffle Cream Sauce

미소소스에 재운 대삼치 구이

### 특선 초밥과 미소시루

Special Sushi and Soybean Paste Soppu

아넥스 특선 초밥4종과 일본식 된장국

### 특선 디저트

Dessert

※코스메뉴는 두 분 이상 주문에 한하며 주문은 14시 전에 하여 주십시오.※

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## 특선 BBQ 코스

Special Raw Dishes Course | 特別メニュー さしみ 코스 요리

130,000(1人)

2인 이상 주문가능



**특선 에피타이저**  
Special Appetizer  
쉐프 특선 전채요리

**해산물 BBQ**  
SeaFood Barbecue  
한치, 전복, 데리야끼 소스를 곁들인 소라구이

**한우 채끝등심과 양갈비 구이**  
Grilled Korean Beef Sirloin And Lamp Chop  
육즙이 살아있는 보들걸 한우 채끝등심구이와 양갈비 구이

**가지 멘보샤**  
Fried Shrimp Sandwich With Eggplant  
중식 특제 소스를 곁들인 가지로 만든 멘보샤

**흑마늘 소스 굴냉채**  
Chilled Oyster Salad With Black Garlic Sauce  
새콤달콤한 흑마늘 소스를 곁들인 굴 튀김

**유자소스를 이용한 꽃갈비살 구이**  
Grilled Beef Ribs With Marinated Citron Sauce  
조리장 특제 유자소스를 이용하여 구워낸 갈비살 구이

**진지와 멜찌개**  
Steamed Rice and Ahchovy Stew  
진지와 얼큰한 제주식 찌개 (\*멜:큰 멸치)

**특선 디저트**  
Dessert

※코스메뉴는 두 분 이상 주문에 한하며 주문은 14시 전에 하여 주십시오.※  
10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## Lake View 코스

Lake View Course  
湖畔展望コース

55,000(1人)

2인 이상 주문가능  
(Last order 20:00)



### 오늘의 죽

Today's Porridge

### 문어 전복 세비체

Octopus Abalone Ceviche

문어와 전복을 얇게 다져 새콤달콤한 금굴소스와 깻잎 페스토를 곁들인 에피타이저

### 흑임자 소스를 곁들인 한치순대

Stuffed Cuttlefish Garnish With Black Sesame

돼지고기와 고사리를 이용하여 통 한치 속을 채워 고소한 흑임자 소스와 함께 즐기는 요리

### 특선 유자소스를 이용한 꽃 갈비살 구이

Grilled Beef Ribs With Marinated Citron Sauce  
조리장 특선 유자소스를 이용하여 구워낸 갈비살구이

### 진지와 찌개(황게탕, 김치찌개) 택 1

Steamed Rice and Stew(Sand Crab Stew, Kimchi Stew)

### 디저트

Dessert

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。  
상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

# 핑크스 샤브샤브

PINX Shabu-shabu | PINX しゃぶしゃぶ

43,000(1人)

2인 이상 주문가능

(소고기 100g당 18,000, 돼지고기 100g당 13,000)

최상급 한우와 돼지고기에 신선하고 다채로운 야채와 고급진 풍미의 버섯(노루궁뎅이 버섯·황금팽이 버섯·만가닥 버섯 등)을 곁들인 요리. 특히 특제소스 4종(제주 유자 폰즈·체피된장소스·마늘소스·참깨소스)과 함께 즐기면 더욱 특별한 맛을 느낄 수 있습니다.



## 제주 특선죽

신선한 야채와 로컬 버섯  
(노루궁뎅이, 황금팽이, 만가닥, 제주 표고 등)

한우 채끝등심 & 오겹살  
(채끝등심: 국내산 한우, 돼지고기: 국내산)

생칼국수와 계절 야채 걸절이

핑크스 아이스크림

야채 추가 10,000  
기네우치 우동사리 추가 7,000

※ 기네우치 우동면은 핑크스 시그니처 왕새우튀김 우동의 주재료로 쫄깃한 면발이 특징인 생면.  
※ 기네우치 우동면 : 산사스 회사의 훗카이도산 밀가루로 방부제 사용 없이 탱글함이 오래가도록 만든 쫄깃한 생면.

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。  
상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다



## 전복 돌솥 비빔밥과 성게 미역국 New

Hot Stone Pot Bibimbap With Abalone & Seaweed Soup With Sea Urchin  
アワビ入り石焼ビビンバ,ウニ入りワカメスープ

바다의 영양을 듬뿍 품은 전복을 이용한 돌솥비빔밥과  
제주 성게를 사용하여 끓인 고소한 성게미역국

37,000



## 수비드 갈비 능이버섯 맑은 곰탕

Clear Beef Bone Soup With Sour Vide rib & Neungi Mushrooms  
コウタケ,カルビコムタン

40시간 저온으로 조리하여 부드러운

\*수비드 갈비와 능이버섯향이 가득한 맑은곰탕

\*수비드 : 정확한 물의 온도를 유지한 채 장시간 익히는 조리법

37,000



## 고등어 쌈밥 정식

Mackerel ssambap set  
サバの野菜包みご飯定食

즉석에서 구운 고등어구이와 얼큰하면서 시원한 소고기 찌개와  
제주 토속 갈치숙젓과 쌈이 제공되는 정식

35,000



## 아보카도 드라이 카레 New

Spicy Dry Curry With Avocado  
ドライカレー

아보카도의 크림이함과 고소한 맛이 어우러진  
스파이시한 드라이 카레

27,000



※ 상기 메뉴는 디저트 (커피 or 아이스크림)을 제공해드립니다. ※

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## JAPANESE FAVORITES

### 한우 차돌박이 짬뽕 🍜

Hot Spicy Udon Noodles in Chicken Soup with Beef Brisket  
韓牛のともぼら肉 ちゃんぽん

제주의 대표적인 해산물과 고소한 차돌박이를 더한 스페셜 짬뽕

27,000



### 왕새우튀김우동

Hot Udon Noodles with Deep-fried Prawn  
エビ天ぷらうどん定食

핑크스의 시그니처 우동으로 맑고 담백한 국물의 왕새우튀김우동

※ 기네우치 우동면 : 산사스 회사의 홋카이도산 밀가루로 방부제 사용 없이  
탱글함이 오래가도록 만든 쫄깃한 생면 .

23,000



### 디아넥스 자장면 **Signature** (Last order 15:00)

JEJU Special Sea Food Noodles with Black Soybean Sauce  
JEJU 特別メニュー 海鮮 ジャージャンめん

제주의 해산물, 흑돼지, 감자가 듬뿍 들어간 특선 자장면

20,000



※ 상기 메뉴는 디저트 (커피 or 아이스크림)을 제공해드립니다. ※

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## WESTERN FAVORITES

---

### 수제 함박 스테이크 & 감자튀김

Hamburger Steak on a Hot Iron Plate  
鉄板 ハンバーグステーキ

수제 함박에 특제 데미그라스 소스와 고소한 치즈가  
함께 어우러진 식사

25,000



※ 상기 메뉴는 디저트 (커피 or 아이스크림)을 제공해드립니다. ※

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## HOSPITALITIES

### 디아넥스 칠리새우

THE ANNEX Chili Shrimp  
海老チリ

쉐프 스페셜 칠리 소스와 바삭하게 튀긴 통새우

L 66,000  
R 40,000



칠리새우(L) & 새틀라이트 피노누아 750ml (뉴질랜드:말보로) 166,000 → **146,000**

칠리새우(R) & 새틀라이트 피노누아 750ml (뉴질랜드:말보로) 140,000 → **120,000**



Satellite Pinot Noir 750 ml (Newzealand:Marlborough) 100,000

달콤한 체리, 자두 등 붉은 과실과 다양한 꽃, 허브향이 조화로운 레드와인

Tannin	★ ★ ★ ★ ★
Acidity	★ ★ ★ ★ ★
Body	★ ★ ★ ★ ★

### 제주 멜 조림과 전통 \*돔베고기 (Last order 20:00)

Boiled Pork Slices with Salted Anchovy  
ゆで豚肉定食

제주 전통방식으로 삶아낸 흑돼지 수육과 제주 토속음식중 하나인 \*멜조림  
\*돔베 : 도마의 제주 방언, \*멜 : 멸치 의 제주 방언

55,000



### 달고기 탕수 \* 달고기 : 보름달 같이 큰 반점을 가지고 있는 생선

Fried fish dish with kumquat sauce  
キンカンソースを添えた魚料理

달고기를 바삭하게 튀겨 내어 특제 금귤 소스를 더해 담백한 생선맛과 새콤 달콤한 소스의 맛이 어우러져 있는 요리

45,000



달고기 탕수 & 더 룽독 로제 375ml (프랑스:랑그독 루씨옹) 105,000 → **93,000**



The Long Little Dog Rose 375ml (France:Languedoc Roussillon) 60,000

장미와 같은 꽃의 풍미와 긴 피니쉬와 함께 적당히 무게감 있는 드라이한 로제와인

Tannin	★ ★ ★ ★ ★
Acidity	★ ★ ★ ★ ★
Body	★ ★ ★ ★ ★

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。  
상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## Dessert

### 오메기 빙수

Ice flakes with Omegi  
オメガかき氷

18,000



제주 특산품 오메기 떡과 수제 팥, 부드러운 우유 얼음을 갈아 만든 오메기 빙수

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。  
상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## Fresh Juice

후레쉬 주스는 과일 수급으로 인해 일시적으로 주문이 불가 할수 있습니다.



한라봉 주스  
Fresh Hanrabong Juice

15,000



당근 주스  
Fresh Carrot Juice

13,000



키위 주스  
Fresh Kiwi Juice

13,000



토마토 주스  
Fresh Tomato Juice

13,000

## COFFEE

아메리칸 커피	American Coffee	6,000
레귤러 커피	Regular Coffee	6,000
아이스 커피	Iced Coffee	6,500
아이스 카페라떼	Iced Cafe Latte	8,000
에스프레소	Espresso Single	6,500
에스프레소 더블	Espresso Double	7,500
디카페인 커피	Decaffeinated Coffee	6,000

## TEA

냉 오미자차, 냉 유자차	Iced Omija-cha, Iced citron-cha	8,000
오미자차, 유자차, 냉 홍차, 냉 녹차	Omija-Cha, citron-cha, Iced Black tea, Iced Green tea	7,000
녹차	Green tea	6,000

10% V.A.T included in price. 10% 부가세가 포함된 금액입니다. 10%の付加税が含まれております。

상기 이미지는 실제 메뉴와 다를 수 있습니다

## Beer & Soju

---

고소리술(40%) 500ml	93,000
한라산 허벅술(35%) 720ml	75,000
려(麗) 고구마 증류소주(25%) 375ml *여주산 고구마의 향긋함과 부드러운 목넘김이 매력적인 고구마 증류 소주	70,000
려(麗) 증류소주(40%) 375ml	70,000
려(麗) 증류소주(25%) 375ml	45,000
일품진로(25%) 375ml	45,000
화랑(13%) 375ml	20,000

## DRAUGHT BEER

---

하이네켄 생맥주 350ml	11,000
하이네켄 생맥주 250ml	9,000

## BEVERAGE

---

페리에(플레인,라임) Perrier(Plain,Lime)	5,000
콜라, 제로콜라, 사이다 Coke, Zero Coke, Cider	3,000

# 원산지 표기

분류	품목	원산지
농축산물	쌀	국내산(미황,강황쌀,클로렐라쌀,홍국쌀,흑미, 찹쌀가루), 태국(쌀국수), 중국산(오징어떡 쌀가루)
	배추김치	국내산(무, 배추, 고추가루, 마늘), 중국산(김치전 고추가루)
	소고기	국내산(안심, 채끝등심, 차돌박이, 한우사골, 한우잡뼈), 호주산(우전각,우민찌,우양지,홍두깨), 미국산(우갈비, 갈비살)
	돼지고기	국내산(우대갈비, 목살, 등심, 오겹살,전지,민찌)
	양고기	호주산(양갈비)
	닭고기	국내산(닭뼈,닭발,닭정육,닭가슴살,8호,10호닭, 계란)
	콩	국내산(백태,서리태, 찌개두부), 외국산(연두부 대두), 중국산(콩조림)
수산물	활어류	국내산(도미,다금바리,돌돔)
	민물장어	국내산
	갈치	국내산(갈치,갈치포)
	우럭	원양산
	고등어	국내산(자반고등어), 노르웨이산(고등어살)
	꽃게	국내산(방게,황게,황게다리), 미얀마(소프트크랩), 러시아(스노우크랩)
	오징어	국내산(한치,미쓰이까), 중국산(오징어링), 칠레(오징어젓), 중국산(일미포), 외국산(김치전, 부추전 오징어)
	넙치	러시아산(가자미살)
	다랑어	스페인산(아까미,도로)
식육 및 수산물 가공품	햄	국내산(본레스햄), 국내산 돼지고기·호주산 소고기(살라미), 스페인(하몽)
	소시지, 베이컨	외국산
	건조 저장육	외국산(육포)
	양념육류	호주·미국산(소불고기)
	갈비가공품	미국산(수비드갈비)



## 원산지 표기

분류	품목	원산지
기타	밀가루	미국, 호주산
	새우	말레이시아·베트남(새우), 국내산(딱새우, 딱새우살), 캐나다산(랍스터), 러시아(아마애비), 중국산(건새우)
	소라	국내산(뿔소라), 루마니아산(소라살)
	연어	노르웨이산(생연어), 칠레산(훈제연어)
	멸치	국내산(냉동멸, 다시멸치, 볶음멸치), 페루산(엔초비)
	관자	중국산(가리비관자), 국내산(키조개관자)
	전복, 바지락, 보말(깐), 삼치, 캐비어, 고사리	국내산
	성게알	국내산, 제주산
	멍해삼	필리핀산
	연어알	일본산
	해삼내장	중국산(고노와다)
	명태껍질	러시아산
	옥돔	국내산(건옥돔, 통옥돔)
	가쓰오부시	일본산
기타 제품류	젓갈류	칠레산(오징어젓), 중국산(낙지젓), 미국산(창란젓), 중국산(고추가루), 국내산(꽃멜젓)
	유제품류	국내산(멸균우유 원유, 플레인 요구르트), 외국산(아이스크림 탈지분유), 프랑스산(휘핑크림), 말레이시아산(에버힐 팜맥경화유), 뉴질랜드산(버터)
	버섯류	중국산(냉동송이, 냉동능이버섯)
	우동소스	외국산(탈지대두)
	대게살	국내산
	감자튀김류	미국산
	면류	호주·미국산(메밀소바·소면 밀), 일본산(우동면)