

포도 오름코스

₩100,000

제주 토종 흑돼지를 요리한 BBQ 코스



제주 양송이 까나페
Mushroom Canape.
マッシュルームのカナッペ

해물 B.B.Q
Seafood Barbecue.
海鮮B.B.Q

한우 채끝등심 먹들구이 (우등심:국내산)
Medium-rare of Beef Sirloin on a Hot Stone Plate.
韓国のロース焼き

흑돼지B.B.Q (돼지고기:국내산)
Grilled Black Pork, Garlic, Sweet Potato on a Platter.
BBQ盛り合わせ

매생이 전복찜과 성게 볶음 소면
Steamed Abalone with Seaweed Fulvescens and Fried Sea Urchin Noodles.
カブサアオリあわびの蒸し煮とウニ焼き麺

장항 불고기 (돼지고기:국내산)
Grilled Pork Marinated with Soy-Bean Paste Sauce.
黒豚醬香焼き定食

바지락 된장찌개와 식사 (황게:국내산)
Seafood Soybean Paste Stew and Steamed Rice.
アサリを入れた韓国風みそ汁とご飯

핑크스 아이스크림 (콩가루:국내산)
Pinx Ice Cream; Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream.
ピンクスアイス ; バニラアイスクリーム黒蜜と黄粉添え

※ 코스메뉴는 두 분 이상 주문에 한하며 주문은 4시간 전에 하여 주십시오.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.

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。



포도 바당코스

₩100,000

제주 청정해에서 잡아 올린 바다의 진미들을 맛 볼 수 있는 포도호텔 대표 회코스



특선죽

Head Chef's Special Porridge of the Day.
お粥

갈치 니쯔게 샐러드 (갈치:국내산)

Deep-Fried Ribbon Fish Boiled Down in Soy Sauce with Salad.
太刀魚煮付けサラダ

제철 생선회와 모듬해물 (도미,문어:국내산)

Seasonal Sashimi with Raw Seafood Platter.
海鮮刺身の盛り合わせ

수제 한치 가라아게와 오뎅 (한치:국내산, 오뎅:일본산)

Deep-Fried Cuttle Fish with Fish Cake Stew.
手作りヤリイカから揚げとおでん

한우 안심 먹돌구이 (우안심:국내산)

Medium-rare of Beef Tenderloin on a Hot Stone Plate.
朝鮮牛(ちょうせんうし)ヒレ焼(や)き

우영 해초 전복 돌솥밥과 생합 미소시루

Bibimbap ; Abalone, Burdock and Seaweed in Hot Stone Pot, Miso Clam soup.
明太子とヤリイカのそば、揚げ物

자소엽차와 오쟁이떡 (팥:중국산)

Perilla Leaf(kinds of mint)'s Tea and Rice Cake.
シソ番茶と小豆もち米の餅

※ 코스메뉴는 두 분 이상 주문에 한하며 주문은 4시간 전에 하여 주십시오.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.

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。

JAPANESE FAVORITES

왕새우 튀김우동 정식 23,000

(쇠고기:호주산, 유부:일본산, 도미,한치,문어:국내산, 연어:노르웨이산)

Hot Udon Noodles with Deep-fried Prawn.

エビ天ぷらうどん定食

포도호텔의 시그니처 메뉴로 즐길만한 일본식 사누끼 생면과 바삭한 왕새우가 환상의 조화를 이룹니다. 맑고 담백한 국물에 담가먹는 튀김 맛이 일품이며 유부초밥과 해산물 초회가 함께 차려지는 든든한 정식메뉴입니다.

한우 스기야끼 우동 (쇠고기:국내산, 두부:국내산) 32,000

Sukiyaki Pot-Boiled Udon.

韓牛すき焼きうどん

최고급 한우와 신선한 제철 야채를 함께 넣고 끓여 담백하며 고소한 맛을 낸 냄비 우동입니다.

제주 보말 우동 (한치:국내산) 31,000

Stir-fried Jeju Top Shell Udon with Vegetables and Shell Entrails Sauce.

チェジュ巻き貝焼きうどん

쫄깃한 생면과 해산물을 특제 보말내장소스로 조리하여 제주바다의 향과 보말의 깊은 맛을 느낄 수 있는 볶음우동입니다. '보말'은 고둥을 뜻하는 제주 방언입니다. 제주도 연안에 분포하며 바위 틈이나 큰 자갈 아랫면에 붙어 서식하기 때문에 해녀가 직접 잡아올리지 않는 이상 잡기가 어렵고 특히 깊은 수심의 '보말'일수록 고소한 맛이 일품입니다.

KIDS MENU

함박 스테이크 (돼지고기:국내산, 쇠고기:호주산) 23,000

Hamburger Steak for Kids.

ハンバーグステーキ(お子様メニュー)

육즙 가득한 부드러운 수제 햄버거 스테이크와 감자샐러드로 우리 아이들의 영양과 입 맛을 동시에 잡으며 아빠의 마음으로 직접 만든 푸딩의 달콤함까지!! 아이들의 취향저격 메뉴입니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.

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。

SET MENU SELECTIONS

All Set Menu Selections are Served with Soup, Rice and Side Dishes.

제주 옥돔구이와 흑돼지 불고기 정식 (돼지고기:국내산, 옥돔:국내산 / 2인) 80,000
Grilled Tile Fish and Stir-fried Black Pork with Red Pepper Paste Sauce and Vegetables.
アマダイの焼き物と黒豚プルコギ

최고 품질로 엄선된 제주 옥돔과 특제 고추장 소스에 직접 숙성하여 부드러운 육질을 자랑하는 흑돼지불고기를 모두 즐길 수 있는 2인 정식입니다.

Recommend

제주 은갈치조림 정식 (갈치:국내산) 48,000
Braised Ribbon Fish in Soy Sauce with Daikon.
太刀魚の煮付け定食

제주 남쪽 모슬포 앞바다에서 줄낙으로 잡아 올린 신선하고 알찬 갈치만을 엄선하여 부드러운 식감을 자랑합니다.

전복뚝배기 정식 (황게:국내산) 33,000
Abalone Soup Boiled in Earthenware Bowl.
アワビの味噌鍋(土鍋)

제주 해녀가 바다 속에서 정성으로 잡아 올린 전복과 다채로운 해산물을 뚝배기에 끓여내어 시원하고 깊은 맛을 느끼실 수 있습니다.

흑돼지 불고기 쌈정식 (돼지고기:국내산, 두부:국내산) 33,000
Stir-fried Black Pork with Red Pepper Paste Sauce and Vegetables.
黒豚プルコギ定食

청정 흑돼지와 신선한 각종 야채를 매콤한 고추장 양념과 함께 볶아낸 요리입니다.

New

굴 전복 맑은탕 (굴, 황게:국내산) 31,000
Oyster and Abalone in Clear Broth.
牡蛎とアワビ入りのすまし汁

시원한 조개육수에 제주 대표 해산물인 전복과 겨울 제철인 굴을 함께 넣고 끓여 낸 맑은 탕입니다. 신선한 재료를 사용하여 제주 푸른 바다를 입 안 가득 느낄 수 있습니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.
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。

HOSPITALITIES

어향소스를 곁들인 안심 전복볶음 (우안심:국내산) 90,000

Stir-fried Beef Tenderloin and Abalone with Special Sauce.

ヒレアワビ炒め(スペシャルソース)

소고기 안심과 다채로운 제철 해물을 야채와 함께 넣어 볶고 전통 중국식 어향소스를 넣어 산 바다향을 함께 느낄 수 있는 볶음요리입니다.

제주 푸른콩 된장소스를 곁들인 한우 채끝등심 샐러드 (우등심:국내산) 80,000

Beef Sirloin Salad with Green-Bean Paste Sauce.

味噌ソースの韓牛ロースプルコギサラダ

영양 가득한 버섯(양송이, 표고, 새송이, 황금팽이)과 채끝 등심이 한라산 푸른콩 된장 소스에 어우러져 깊은 풍미가 일품인 샐러드입니다.

청정 제주 맛을 느낄 수 있는 돼지고기 보쌈 (돼지고기:국내산) 75,000

Boiled Pork Slices with Various Leafy Greens.

ポッサム(茹で豚肉のキムチ白菜包み)

청정 돼지를 제주 전통방식으로 삶아 내어 부드럽고 담백하며 감칠맛을 더해주는 보쌈김치와 함께 싸드시면 더욱 맛있게 즐길 수 있습니다.

간풍 쇠고기 (우안심:국내산) 65,000

Deep-fried Beef with Vinegar and Garlic Sauce.

ぶつ切り牛肉とガーリックソースの炒め

청정지역의 소고기 안심을 한입크기로 잘라 특제 간장소스와 함께 볶아 만든 매콤한 간풍요리입니다.

참치양념회 55,000

Sliced Raw Tuna with Soy Sauce.

マグロのづけ

참치 부위 중 핑크스 조리장이 엄선한 귀한 부위 아까미(등살)에 특제 간장소스를 가미한 양념회입니다.

소프트크랩 샐러드 (계:방글라데시아) 50,000

Deep-fried Soft Crab Salad with Lemon Cream Dressing.

蟹サラダ, レモンドレッシング

계가 딱딱한 허물을 벗자마자 잡아 손질한 소프트 크랩과 유기농 야채가 함께 제공되는 샐러드입니다. 풍부한 영양분을 함유한 계의 겉과 부드러운 속을 함께 즐기실 수 있습니다.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.
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。

SASHIMI

Sliced Fresh Seafood

다금바리 (1kg, 국내산) Saw-edged Perch クエ	400,000
돌돔 (1kg, 국내산) Rock Bream イシダイ	390,000
참돔 (1kg, 국내산) Red Sea Bream マダイ	200,000

생선회 주문은 4시간 전에 하여 주십시오.
Please Reserve in Advance 4 Hours for Your Sashimi.
刺身のご注文は 4時間前までに 承ります。

DESSERT

핑크스 아이스 (콩가루:국내산) Pinx Ice Cream; Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream. ピンクスアイス ; バニラアイスクリーム黒蜜と黄粉添え 바닐라 아이스크림 위 흑설탕 특제 시럽과 콩가루가 올라간 핑크스 시그니처 아이스크림	10,000
계절과일 Fresh Fruits. 果物	8,000

"국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)"만 사용합니다.

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。



포도 전복코스

₩80,000

청정 바다에서 잡아 올린 해산물과 전복을 비롯하여 돔베고기를 함께 맛 볼 수 있는 코스요리

버섯까나페

Mushroom Canape.
マッシュルームのカナッペ

제철 생선회와 모듬해물 (도미,문어:국내산)
Seasonal Sashimi with Raw Seafood Platter.
アワビと海産物盛り合わせ

돔베고기와 전복 삼합 (돼지고기:국내산)
Boiled Pork Slices with Abalone.
ゆで肉の盛り合わせ

전복장 돌솥 비빔밥
Bibimbap on a Hot Stone Pot ; Abalone Marinated with Soy Sauce.
アワビの内腸入りの石焼きビビンバ

후식

Dessert
デザート

※ 코스메뉴는 두 분 이상 주문에 한하며 주문은 2시간 전에 하여 주십시오.

“국내산 쌀, 배추김치 (배추:국내산, 고춧가루:국내산)” 만 사용합니다.

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。

BEVERAGES

Fresh Juices

제주 감귤, 당근, 키위, 토마토 14,000
Jeju Mandarine, Carrot, Kiwi, Tomato

Traditional Korean Tea

오미자, 유자, 매실, 홍삼 9,500
Omija, Citron, Plum, Hongsam

Tea Selection

아삼, 다질링, 얼그레이, 잉글리쉬 브랙퍼스트, 카모마일, 페퍼민트 8,500
Assam, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Camomile, Peppermint

녹차 8,500
Green Tea

Coffee

레귤러 또는 아메리칸 커피 9,000
Regular or American Coffee

에스프레소, 카푸치노 10,000
Espresso, Cappuccino

카페오레, 카페라떼 10,000
Cafe au Lait, Cafe Latte

아이스 커피 10,000
Iced Coffee

아포가토 13,000
Affogato

Soft Drinks

콜라, 사이다 4,500
Coke, Cider

페리에 (플레인, 레몬) 8,000
Carbonated Water (Plain, Lemon)

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。

PINX'S WINE SUGGESTION

White Wine

로버트 몬다비 우드브릿지 샤도네이 750ml Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay 2016, 750ml	90,000
캔달잭슨 빈트너스 리저브 샤도네이 375ml Kendal Jackson Chardonnay Vintner's Reserve Napa Valley 2013, 2015, 375ml	70,000
더 롱 독, 블랑 375ml The Long Dog, Blanc 2016, 375ml	45,000

Red Wine

로버트 몬다비 우드브릿지 카버넬 쇼비농 750ml Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon 2016, 750ml	90,000
캔달잭슨 빈트너스 리저브 카버넬 쇼비농 375ml Kendal Jackson Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon 2013, 2014, 375ml	70,000
더 롱 독, 루즈 375ml The Long Dog, Rouge 2016, 375ml	45,000
몽그라스 버라이어탈 카버넬 쇼비농 375ml Montgras Varietal Cabernet Sauvignon 2016, 375ml	30,000

BEER

Draught

스텔라 생맥주 550ml Stella Artois, 550ml	18,000
스텔라 생맥주 330ml Stella Artois, 330ml	13,000

By Bottle

Domestic

제주 위트 에일 Jeju Wit Ale, 330ml	10,000
카스 Cass, 330ml	7,500

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。