

핑크스 시그니처 우동

포도호텔 레스토랑 - 11:30 ~ 15:30

오리지널 왕새우 튀김우동 정식은 21:30 까지 주문 가능합니다.



왕새우 튀김우동 정식 (포도호텔, 비오토피아) 23,000
(쇠고기:호주산, 유부:일본산, 한치,도미:국내산, 연어:노르웨이산)
Hot Udon Noodles with Deep-fried Prawn.

エビ天ぷらうどん定食

포도호텔의 시그니처메뉴로 즐길만한 일본식 사누끼 생면과 바삭한 왕새우가 환상의 조화를 이룹니다. 맑고 담백한 국물에 찍어먹는 튀김맛이 일품이며 유부초밥과 해산물 초회가 함께 차려지는 든든한 정식메뉴입니다.



새우튀김 짬뽕 우동 (포도호텔, 비오토피아) 35,000
(돼지고기,한치,닭육수:국내산,낙지:중국산)
Hot Spicy Udon Noodles in Seafood Soup with Deep-fried Prawn.

エビ天ぷらちゃんぽん

제주도를 대표하는 제철 해산물과 각종 야채가 어우러진 짬뽕우동입니다. 고추기름의 매콤함과 닭육수의 담백함이 어우러져 얼큰한 국물 맛이 일품입니다.



한우 스키야끼 우동 (포도호텔) 32,000
(쇠고기:국내산, 두부:국내산)

Sukiyaki Pot Boiled Udon.

すき焼きうどん

신선한 채소와 담백한 최고급 한우가 한데 어우러진 냄비우동으로 맑은 육수에 간장소스와 노른자가 더해져 고소하고 진한 풍미를 느낄 수 있습니다.



Recommend

제주 보말 우동 (포도호텔,골프클럽) 31,000
(한치:국내산)

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

チェジュ巻き貝焼きうどん

제주도 방언으로 '보말'이라 불리는 고동과 제주를 대표하는 각종 해산물 (딱새우, 한치 등)이 함께 곁들여진 볶음 우동입니다. 제주 연안 깊은 곳에서 해녀가 직접 채취한 보말로 만든 특제소스가 면과 해산물에 배어들어 바다의 향을 온전히 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。

조리장 추천 갈비구이코스

₩48,000 (Per Person)

코스메뉴는 두 분 이상 주문 가능합니다. Served for Two or More People.
コースメニューは2名様以上のご注文に限ります°



특선죽

Head Chef's Special Porridge of the Day.
お粥

두부까나페 (연두부:국내산)

Tofu Canapé.
豆腐カナペ

딱새우구이

Grilled Shrimp with Green-Bean Soy Sauce.
焼きエビ

청정 흑돼지 갈비구이 (돼지갈비:국내산)

Grilled Black Pork Marinated with Soy Sauce.
味付け豚カルビ

한우 차돌박이 된장찌개 (쇠고기:국내산)

Soybean Paste Stew with Beef Brisket and Steamed Rice.
牛のともばら味噌鍋

핑크스 아이스크림 (콩가루:국내산)

Pinx Ice Cream; Soybean Flour on the Vanilla Ice Cream.
ピンクスアイス ; パンラアイスクリーム黒蜜と黄粉

“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.

New

흑돼지 장향 불고기와 전복 된장찌개 정식 90,000
(돼지고기, 황게, 콩가루:국내산, 고등어:노르웨이 / 2인)
Grilled Black Pork Marinated With Soy-Bean Paste Sauce, Grilled Mackerel, Soy-bean Abalone Stew, Steamed Rice and Vegetables Wraps.
黒豚醬香焼き定食
된장 베이스의 장향소스를 절여 구워낸 제주 흑돼지와 고등어구이가 일품인 정식입니다.
특선축-흑돼지 장향구이-고등어구이-진지와 전복된장찌개-핑크 아이스크림

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ブルコギ
최고 품질로 엄선된 제주 옥돔과 특제 고추장 소스에 직접 숙성하여 부드러운 육질을 자랑하는 흑돼지 불고기를 모두 즐길 수 있는 2인 정식입니다.

흑돼지 불고기 쌈정식 (돼지고기:국내산, 두부:국내산) 33,000
Stir-fried Black pork with Red Pepper Paste Sauce and Vegetables.
黒豚ブルコギ定食
청정 흑돼지와 신선한 각종 야채를 매콤한 고추장 양념과 함께 볶아낸 요리입니다.

제주 딱새우, 계장 비빔밥 (황게:국내산) 33,000
Bibimbap ; Shrimp Marinated with Soy Sauce, Vegetables.
しょう油に漬けた皮の堅いJEJUエビのビビンパ
제주 바다의 싱싱한 딱새우와 살이 가득한 계를 특제 간장에 직접 담가 감칠맛이 일품이며 아삭한 식감의 싱싱한 채소들과 최고급 쌀밥의 어우러짐이 밥도둑이라 명실상부합니다.

New

굴 순두부찌개와 삼치구이 정식 (굴, 순두부:국내산) 30,000
Oyster Soft-Tofu Stew and Grilled Spanish Mackerel.
牡蛎入りおぼろ豆腐の辛味鍋とサムチ焼き
고소한 삼치 구이와 철분이 풍부한 굴, 담백한 순두부가 입맛을 돋구며 얼큰함과 해물의 시원함이 일품인 식사입니다.

흑돼지 돈까스 정식 (돼지고기:국내산) 25,000
Black Pork Cutlet.
黒豚トンカツ
제주산 흑돼지의 안심과 등심을 사용하며 정성을 들여 만든 수제 돈까스입니다. 조리사의 특별한 튀김조리방법으로 바삭함과 부드러운 고기의 질감을 한층 높인 고급 정통 일본식 돈까스입니다.

“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

제주 토속젓갈을 곁들인 돔베고기 (돼지고기:국내산,갈치속젓,멜젓:국내산) 70,000

Boiled Jeju Pork Slices with Salted Ribbon Fish.

茹でたて豚肉(まな板にのせて食べる)

돔베고기는 갓 삶은 돼지고기를 나무 도마에 얹은 제주도 전통 음식입니다.
담백하고 부드러운 돔베고기와 제주 토속 젓갈을 함께 즐겨보시기 바랍니다.

간풍 쇠고기 (쇠고기: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 (게: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

게가 딱딱한 허물을 벗자마자 잡아 손질한 소프트 크랩과 유기농 야채가 함께 제공되는 샐러드입니다.
풍부한 영양분을 함유한 게의 껍과 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。

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 소비뇽 750ml Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon 2016, 750ml	90,000
캔달잭슨 빈트너스 리저브 카버넬 소비뇽 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 소비뇽 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。