

SET MENU SELECTIONS

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

Served from 6:00 p.m. to 12:00 p.m.

(Last order 11:30 p.m.)

제주 옥돔구이와 흑돼지 불고기 정식 (돼지고기:국내산, 옥돔:국내산 / 2인) 90,000

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.

특선축-흑돼지 불고기-제주 옥돔구이-진지와 제철국-핀크스 아이스크림

Recommend

제주 은갈치조림과 성게미역국정식 (갈치:국내산) 54,000

Braised Ribbon Fish and Seaweed with Urchin Soup.

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 Soy Bean Paste Sauce.

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.

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.

JAPANESE FAVORITES

Served from 6:00 p.m. to 12:00 p.m.

(Last order 11:30 p.m.)

왕새우 튀김우동 정식 23,000

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

Hot Udon Noodles with Deep-fried Prawn

エビ天ぷらうどん定食

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

“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

Served from 6:00 p.m. to 12:00 p.m.
(Last order 11:30 p.m.)

어향소스를 곁들인 안심 전복볶음 (우안심:국내산) 100,000

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.

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) 70,000

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.

계절과일모듬 50,000

Fresh Fruits.

果物

마른안주 40,000

Dried Snack.

ドライスナック

제주 특산 한치구이 (한치:국내산) 30,000

Jeju Roast Cuttlefish.

魷烏賊焼き

“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

Served from 6:00 p.m. to 12:00 p.m.
(Last order 11:30 p.m.)

Fresh Juices

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

Traditional Korean Tea

오미자, 유자, 매실, 홍삼 10,000
Omija, Citron, Plum, Hongsam

Tea Selection

아삼, 다질링, 얼그레이, 잉글리쉬 브렉퍼스트, 카모마일, 페퍼민트 9,000
Assam, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Camomile, Peppermint

녹차 9,000
Green Tea

Coffee

레귤러 또는 아메리칸 커피 10,000
Regular or American Coffee

에스프레소 10,000
Espresso

카페오레, 카페라떼, 카푸치노 11,000
Cafe au Lait, Cafe Latte, Cappuccino

아이스 커피 10,500
Iced Coffee

아포가토 14,000
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

Served from 6:00 p.m. to 12:00 p.m.
(Last order 11:30 p.m.)

White Wine

로버트 몬다비 우드브릿지 샤도네이 750ml Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay 2017, 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 카버넷 쇼비뇽 750ml Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon 2016, 750ml	90,000
캔달잭슨 빈트너스 리저브 카버넷 쇼비뇽 375ml Kendal Jackson Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon 2014,2015 375ml	70,000
더 롱 독, 루즈 375ml The Long Dog, Rouge 2016, 375ml	45,000
몽그라스 버라이어탈 카버넷 쇼비뇽 375ml Montgras Varietal Cabernet Sauvignon 2015, 375ml	30,000

BEER

By Bottle Domestic

제주 위트 에일 Jeju Wit Ale, 330ml	11,000
카스 Cass, 330ml	8,500

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。