



JW MARRIOTT

SEOUL

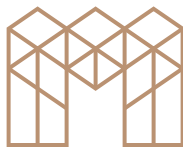
JW Marriott Seoul

176 Sinbanpo-ro, Seocho-gu, Seoul 06546, South Korea

Tel +82.2.6282.6262 | www.jwmarriottseoul.com

THE
MARGAUX
GRILL





THE MARGAUX GRILL LUNCH SET

KINDLY SELECT ONE DISH PER COURSE

STARTER

HANWOO 1** BEEF TARTARE

한우 1** 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)
Marinated garden herbs, sweet potato purée, chili

GIN AND TONIC CURED SALMON

더 마고 연어
House-smoked, Korean Sevruga caviar, sour cream

CAESAR

시저 샐러드 (패지고기-베이컨:수입산)
Romaine, anchovies, bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano, croûtons

FRENCH ONION SOUP [+5]

퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수:호주산 쇠고기)
Aged Comté and Gruyère cheeses, croûtons

SOUP OF THE DAY

오늘의 추천 수프 (육수:국내산 닭고기)

MAIN

KOREAN HANWOO 1** STRIPLOIN [+20]

한우 1** 채끝 등심 (쇠고기:국내산 한우)

KOREAN HANWOO 1** TENDERLOIN [+20]

한우 1** 안심 (쇠고기:국내산 한우)

USA SUPER PRIME STRIPLOIN

슈퍼 프라임 채끝 등심 (쇠고기:미국산)

USA SUPER PRIME TENDERLOIN

슈퍼 프라임 안심 (쇠고기:미국산)

AUSTRALIAN LAMB CHOPS

양갈비 (양고기:호주산)

Served with daily vegetable purée, seasonal vegetables, Bordeaux jus

CLASSIC DESSERT

DESSERT OF THE DAY

오늘의 디저트

CARAMELIZED CHEESECAKE with vanilla ice cream

바닐라 아이스크림을 얹은 치즈케이크

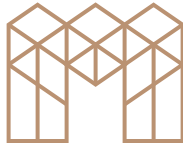
CRAFTED ICE CREAM AND SORBET

아이스크림과 소르베

79

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다.



THE MARGAUX GRILL DINNER SET

KINDLY SELECT ONE DISH PER COURSE

STARTER

GIN AND TONIC CURED SALMON

더 마고 연어

House-smoked, Korean Sevruga caviar, sour cream

BURRATA

부라타 치즈 샐러드

Cherry tomatoes, basil pesto, wild rucola, toasted walnuts

SOUP

MUSHROOM BROTH

버섯 맑은 수프 (육수: 국내산 닭고기)

Roasted mushrooms, baby potatoes, radish, bok choy

SOUP OF THE DAY

오늘의 추천 수프 (육수: 국내산 닭고기)

ENTRÉE

ROASTED SCALLOPS

가리비 구이

Maitake mushrooms, kohlrabi purée, micro leaves

MAIN

KOREAN HANWOO 1⁺⁺ STRIPLOIN [+20]

한우 1⁺⁺ 채끝 등심 (쇠고기: 국내산 한우)

KOREAN HANWOO 1⁺⁺ TENDERLOIN [+20]

한우 1⁺⁺ 안심 (쇠고기: 국내산 한우)

USA SUPER PRIME STRIPLOIN

슈퍼 프라임 채끝 등심 (쇠고기: 미국산)

USA SUPER PRIME TENDERLOIN

슈퍼 프라임 안심 (쇠고기: 미국산)

AUSTRALIAN LAMB CHOPS

양갈비 (양고기: 호주산)

Served with daily vegetable purée, seasonal vegetables, Bordeaux jus

CLASSIC DESSERT

DESSERT OF THE DAY

오늘의 디저트

CARAMELIZED CHEESECAKE with vanilla ice cream

바닐라 아이스크림을 얹은 치즈케이크

CRAFTED ICE CREAM AND SORBET

아이스크림과 소르베

150

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다.

GARDEN SALAD



BURRATA

부라타 치즈 샐러드

Cherry tomatoes, basil pesto, wild rucola, toasted walnuts

28

CAESAR

시저 샐러드 (돼지고기 : 수입산)

Romaine, anchovies, bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano, croûtons

24

BEET

비트 샐러드

Apple, hazelnuts, aged Comté cheese

22

STARTER

HANWOO 1+ BEEF TARTARE

한우 1+ 타르타르 (쇠고기 : 국내산 한우)

Marinated garden herbs, sweet potato purée, chili

32

GIN AND TONIC CURED SALMON

더 마고 연어

House-smoked, Korean Sevruga caviar, sour cream

32

GRILLED OCTOPUS

그릴 문어 (문어 : 국내산)

Baby potatoes, quail egg, capers, pickled red onion, bagna càuda, black olive oil

30



ROASTED SCALLOPS

가리비 구이

Maitake mushrooms, kohlrabi purée, micro leaves

30

SOUP

FRENCH ONION SOUP

퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수 : 호주산 쇠고기)

Aged Comté and Gruyère cheeses, croûton

24



MUSHROOM BROTH

버섯 맑은 수프 (육수 : 국내산 닭고기)

Roasted mushrooms, baby potatoes, radish, bok choy

18

PASTA

SQUID INK CARMELLE

먹물 카라멜레 (돼지고기 : 스페인산)

Poached lobster, chorizo, carrots

46

GARGANELLI BOLOGNESE

가르가넬리 볼로네제 (쇠고기 : 호주산, 돼지고기 : 국내산)

Parmigiano Reggiano, fried rosemary

39

FISH

CATCH OF THE DAY

오늘의 생선구이

Market price



Chefs' recommendations

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

FROM OUR BUTCHER



Our carefully selected cuts are all butchered in house, aged to reach their peak tenderness and finest flavor. All steaks are cooked over Korean seasonal woods using our custom-built open fire grill and Jospier charcoal oven.

더 마고 그릴의 모든 고기는 최상의 육질과 맛을 위해 하우스 에이징을 거칩니다. 모든 스테이크는 자체 제작한 오픈 그릴과 조스피어 차콜 오븐에서 조리됩니다.

KOREAN HANWOO 1⁺⁺

 STRIPLOIN 채끝 등심	200g	135
RIBEYE 꽃등심	200g	135
TENDERLOIN 안심	200g	126

USA SUPER PRIME BEEF

TOMAHAWK <i>allow 30 minutes</i> 토마호크 주문 시 30분 소요	1.2Kg	315
PORTERHOUSE 포터하우스	1Kg	216
 T-BONE 티본	600g	160
NEW YORK STRIP 뉴욕 스트립	250g	98
RIBEYE 꽃등심	250g	92
 TENDERLOIN 안심	200g	85

AUSTRALIAN LAMB

LAMB CHOPS 양갈비	270g	75
-------------------	------	----

Chefs' recommendations

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

FARM-TO-TABLE

ROASTED SEASONAL VEGETABLES 12
구운 제철 채소

JOSPER-GRILLED CAULIFLOWER 12
그릴 콜리플라워

SAUTÉED WILD MUSHROOMS 12
제철 버섯 볶음

SAUTÉED ASPARAGUS 12
아스파라거스 볶음

 CREAM SPINACH 10
크림 시금치

SIDES

TRUFFLE FRENCH FRIES 10
트러플 감자 튀김

CREAM MASHED POTATOES 10
부드러운 으깬 감자

HERB ROASTED POTATOES 10
구운 감자

 MAC AND CHEESE 10
맥 앤 치즈

CRAFTED SAUCE

HERB BUTTER with rosemary, garlic and thyme 4
허브 버터 (로즈마리, 마늘)


MOREL MUSHROOMS 4
모렐 버섯

TARRAGON BÉARNAISE 4
베어네즈

GREEN PEPPERCORN 4
그린 페퍼

FRESH WASABI 4
시즈오카 와사비

CLASSIC DESSERT

 CARAMELIZED CHEESECAKE with vanilla ice cream 19
바닐라 아이스크림을 얹은 치즈케이크

CRÈME BRÛLÉE with vanilla ice cream 19
바닐라 아이스크림과 크림 브렐레

CHOCOLATE PUDDING with coconut ice cream, nuts 19
코코넛 아이스크림과 견과류를 얹은 초콜릿 푸딩

CRAFTED ICE CREAM OR SORBET 19
3가지 아이스크림 또는 소르베

Chefs' recommendations

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

메뉴에 표기된 가격은 원화 기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.