

한국의집

1957

K O R E A H O U S E

해린관

Haeringwan

2021. 3.

한국의 집



K O R E A H O U S E

조선시대 세종대왕의 총애를 받은 집현전 학사인 최금헌(醉琴軒) 박팽년(朴彭年, 1417~1456)의 사저터로, 대한민국 정부 수립 후에 내외 귀빈들을 위한 영빈관으로 활용하기 위해 1957년 6월 24일 개관하였으며, 1980년 현재의 건물 구조로 확장, 신축하였습니다. 현재 ‘한국의집’은 한국을 대표하는 전통문화공간으로 전통음식 / 전통혼례 / 전통공연 / 전통문화체험 등 다양한 한국의 전통문화유산을 홍보하고 보급하는 역할을 맡고 있습니다.

Formerly the private mansion of Chwigeumheon(醉琴軒) Bak Paeng-nyeon(朴彭年, 1417-1456), who was the highly redeemed scholar of Jiphyeonjeon(集賢殿), a royal research institute under King Sejong of the Joseon Dynasty, Korea House opened on June 24, 1957 as the Yeongbingwan, the State Guest House after the Korean government was established. In 1980, the house was expanded and renovated to form the current structure. As Korea's representative traditional cultural space, Korea House plays the role of promoting and distributing Korea's traditional cultural heritage by offering not only traditional cuisine but also various programs, including traditional weddings, performing arts, and hands-on experiences.

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

한국의집

K O R E A H O U S E

봄나물골동반정식 Set Menu of Bibimbap with Spring Greens	₩16,000
전복호종갱정식 Set Menu of Soybean Paste Soup with Beef Ribs & Abalone	₩18,000
설리적정식 Set Menu of Grilled Beef Ribs	₩25,000 / ₩60,000
미나리전립투 Set Menu of Korean Hot Pot with Beef & Seafood	₩25,000
가온정식 Gaon Jeongsik	₩29,000
대장금정식 Daejanggeum Jeongsik	₩47,000
녹음정식 Nogeum Jeongsik	₩68,200
청우정식 Cheongwu Jeongsik	₩88,000
해린정식 Haerin Jeongsik	₩122,000
일품메뉴 Side Menu	₩19,000~70,000

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

봄나물골동반정식

Set Menu of Bibimbap with Spring Greens

찬품단자 Menu

전채요리

계절냉채 · 물김치 Seasonal Salad · Water Kimchi

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리와 소화를 돕는 물김치입니다.

야채전 Vegetable Pancake

야채 2종을 선별하여 넣은 전채 전요리 입니다.

식사

봄나물골동반 · 달래된장조치

Bibimbap with Spring Greens · Soybean Paste Stew with Wild Chive

계절야채 5종을 볶아 무쳐서 올리고 숙채와 양념 고추장을 곁들여 먹는 전통 비빔밥과, 달래를 넣은 된장찌개입니다.

후식

전통차 Traditional Tea

₩16,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루

수입산 : 주꾸미(베트남)

전복효종갱정식

Set Menu of Soybean Paste Soup with Beef Ribs & Abalone

찬품단자 Menu

전채요리

계절냉채 · 물김치 Seasonal Salad · Water Kimchi

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리와 소화를 돕는 물김치입니다.

야채전 Vegetable Pancake

야채 2종을 선별하여 넣은 전채 전요리입니다.

식사

전복효종갱 · 밥 Soybean Paste Soup with Beef Ribs & Abalone · Steamed Rice

양질의 소고기와 산해진미를 넣어 오랜 시간 고아 만든 속이 풀리는 해장음식입니다.

후식

전통차 Traditional Tea

₩18,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 쇠고기(한우 사골/잡뼈), 전복

수입산 : 쇠고기(양지/갈비, 호주), 주꾸미(베트남)

조선시대 무관의 전투모를 활용한 소고기 전골요리, 전립투(甌笠套)



조선시대에는 군복에 전립이라는 방거지 모양의 모자를 썼는데,
‘전립투’는 바로 이 전립의 모양을 본따서 만든 것입니다.

정조가 수고하는 유생들을 위해 직접 대접하기도 하고,
'흥부전'에 흥부의 자식 중 한 명이 먹고 싶은 음식을 말하는 장면에서
"에고, 어머니, 우리 방거짓골(전립투) 먹었으면..." 하는 대사가 나오기도 하죠.

고기 썰어 방거짓골 늘어놓고
몇 사람씩 화로끼고 다 앉아서
자글자글 구워 대강 뒤집다가
젓가락을 뺀어보니 고기 벌써 없어졌네
- 신광하(申光河, 1729~1796), 「방거짓골에 소고기를 굽다(詠甌鐵煮肉)」

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

미나리전립투

Set Menu of Korean Hot Pot
with Beef & Seafood

찬품단자 Menu

전채요리

계절냉채 · 물김치 Seasonal Salad · Water Kimchi

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리와 소화를 돕는 물김치입니다.

야채전 Vegetable Pancake

야채 2종을 선별하여 넣은 전채 전요리입니다.

식사

미나리전립투 · 면 Korean Hot Pot with Beef & Seafood · Noodle

오목한 부분에 육수를 붓고, 둥근 가장자리에 잘게 썰어 양념한 고기·어패류와 버섯·양파·미나리 등의 채소를 채썰어 가지런히 놓았다가 먹기 직전에 육수에 이들 재료들을 넣고 끓여 먹는 요리입니다.

후식

전통차 Traditional Tea

※ 등심(1인분 150g) 추가 : ₩10,000 / 야채 8종 추가 : ₩8,000 / 해물(전복1, 새우3마리) 추가 : ₩10,000

₩25,000(1인)

본 메뉴는 2인 이상부터 주문 가능합니다.

The menu is available at least 2 persons.

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 녹두, 전복

수입산 : 새우(베트남), 쇠고기(등심, 호주산), 주꾸미(베트남)

설리적정식

Set Menu of Grilled Beef Ribs

찬품단자 Menu

전채요리

계절냉채 · 물김치 Seasonal Salad · Water Kimchi

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리와 소화를 돕는 물김치입니다.

야채전 Vegetable Pancake

야채 2종을 선별하여 넣은 전채 전요리입니다.

탕평채 Mung Bean Jelly Salad

영조 시대 궁중에서 즐겨먹던 음식으로 부드러운 식감의 야채를 참기름에 같이 버무려낸 음식입니다.

식사

설리적 Grilled Beef Ribs

※ 한우/미국산 중 택1

눈과 같은 마블링의 갈비를 한국의집 비법 양념장을 곁들여 직화로 구워 갈비맛에 불맛까지 볼 수 있는 음식입니다.

밥 · 달래된장조치 Steamed Rice · Soybean Paste Stew with Wild Chive

따뜻한 밥과 봄나물 달래를 넣은 된장찌개입니다.

후식

전통차 Traditional Tea



함께 하기 좋은 술_백세주

잡쌀로 빚은 발효술로 인삼이 들어 있어 감미로운 맛을 냅니다.

백세주라는 이름은 이 술을 마시면 백세까지 살 수 있다 해서 붙여졌으며 구이나 매운 음식에 곁들여 마시면 좋습니다.



함께 하기 좋은 술_이강주

최남선의 조선상식문답에서 죽령고, 감홍로와 함께 조선 3대 명주로 불리며,

배의 시원함과 생강의 향긋함, 꿀의 달콤함이 느껴지는 맛입니다. 자극적이지 않은 간장양념을 한 고기 요리에 잘 어울립니다.

(한우) ₩60,000 / (미국산) ₩25,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 쇠고기(갈비/한우), 전복

수입산 : 쇠고기(갈비, 미국), 녹두묵(미얀마), 주꾸미(베트남)



일기와 절기를 올리다

Gifts of weather & Seasons

날씨와 하늘의 기운과
계절을 담은
제철 식재료에
정성과 마음을 담아
매월 올리고 바친 물선진상,
그 진수를 한국의집에서
오늘의 요리로 풀어냅니다.

In the past, monthly selections of local produce symbolizing the weather and the season were presented as gifts to the king. KoreaHouse brings the best of these offerings to the modern, everyday dining experience.

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

가온정식

Gaon Jeongsik

찬품단자 Menu

전채요리

계절냉채 Seasonal Salad

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리입니다.

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

소철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

매운생선찜 Braised Fish with Spicy Sauce

해물육수에 재운 광어를 찜서 짬뽕 매운소스를 곁들인 매콤한 요리입니다.

복분자전복찜 Steamed Abalone with Black Raspberry Sauce

저온에서 장시간 조리하여 구워낸 바다의 진미인 전복과 고창의 대표재료인 복분자로 소스를 만들어 함께 제공되는 요리입니다.

버섯불고기 Bulgogi with Mushroom

소고기 목심을 양념에 재운 불고기와 새송이버섯이 들어간 요리입니다.

식사

봄나물골동반 · 달래된장조치

Bibimbap with Spring Greens · Soybean Paste Stew with Wild Chive

계절야채 5종을 볶아 무쳐서 올리고, 숙채와 양념 고추장을 곁들여 먹는 전통 비빔밥과 달래를 넣은 된장조치입니다.

후식

과일 · 과편 · 전통차 Seasonal Fruits · Fruit Jelly · Traditional Tea

₩29,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 전복, 복분자

수입산 : 광어(스페인), 새우(베트남), 완자(중국), 목심(호주산), 모듬해물(베트남, 중국), 주꾸미(베트남)

대장금정식

Daejanggeum Jeongsik

찬품단자 Menu

전체요리

구절함 Gujeolham : A Platter of 9 Delicacies

아홉으로 나누어진 목기에 채소, 고기류 등 여덟가지 재료를 돌려 돌려 담고, 가운데에 담긴 밀전병에 갖가지 재료를 싸먹는 음식입니다.

계절냉채 Seasonal Salad

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전체요리입니다.

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

재철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

복분자전복찜 Steamed Abalone with Black Raspberry Sauce

저온에서 장시간 조리하여 구워낸 바다의 진미인 전복과 고창의 대표재료인 복분자로 소스를 만들어 함께 제공되는 요리입니다.

해물버섯강정 Glazed Fried Mushroom with Seafood

흰살생선과 새우살을 동그랗게 만들어 표고버섯과 함께 튀겨 매콤한 강정소스에 버무린 요리입니다.

궁중떡갈비 Royal Grilled Minced Beef

소고기 등심을 정성스럽게 다져 갖은 양념과 함께 버무려 구운 요리입니다.

식사

봄나물골동반 · 달래된장조치

Bibimbap with Spring Greens · Soybean Paste Stew with Wild Chive

계절야채 5종을 볶아 무쳐서 올리고, 숙채와 양념 고추장을 곁들여 먹는 전통 비빔밥과 달래를 넣은 된장조치입니다.

후식

과일 · 과일 · 전통차 Seasonal Fruits · Fruit Jelly · Traditional Tea

₩47,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 전복, 문어, 복분자
수입산 : 광어(스페인), 새우(베트남), 관자(중국), 등심(호주), 모듬해물(베트남/중국), 주꾸미(베트남)



녹음정

녹음(綠吟)은 한국의집 별채에 있는 툇마루 달린 정자인 녹음정(綠吟亭, 여름의 아름다운 경치를 시로 읊는 정자)에서 따온 말로 ‘아름다운 경치를 보며, 좋은 음식을 먹는다.’라는 의미를 담고 있습니다.

Named After Nogeumjeong(Pavilion where beautiful summer landscapes are appreciated), a pavilion with a veranda attached to the annex of Korea House, Nogeum is the name of a dinner to be enjoyed with scenic landscapes.

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 감각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

녹음정식

Nogeum Jeongsik

찬품단자 Menu

전채요리

구절함 Gujeolham : A Platter of 9 Delicacies

아홉으로 나누어진 목기에 채소, 고기류 등 여덟가지 재료를 돌려 돌려 담고, 가운데에 담긴 밀전병에 갖가지 재료를 싸먹는 음식입니다.

계절냉채 Seasonal Salad

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리입니다.

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

재철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

매운생선찜 Braised Fish with Spicy Sauce

해물육수에 재운 광어를 찜서 찜용 매운소스를 곁들인 매콤한 요리입니다.

해물버섯강정 Glazed Fried Mushroom with Seafood

흰살생선과 새우살을 동그랗게 만들어 표고버섯과 함께 튀겨 매콤한 강정소스에 버무린 요리입니다.

전복구이와 해물숙회 Grilled Abalone · Parboiled Seafood

바다의 진미인 전복을 저온에서 장시간 찜낸 후 구워낸 요리와 제철 해산물을 삶아 곁들인 요리입니다.

궁중떡갈비 Royal Grilled Minced Beef

소고기 등심을 정성스럽게 다져 갖은 양념과 함께 버무려 구운 요리입니다.

식사

효종갱 · 밥 Soybean Paste Soup with Beef Ribs · Steamed Rice

양질의 소고기와 산해진미를 넣어 오랜 시간 고아 만든 속이 풀리는 해장음식입니다.

후식

과일 · 과편 · 전통차 Seasonal Fruits · Fruit Jelly · Traditional Tea

₩68,200

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.
The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 수삼, 전복
수입산 : 광어(스페인), 새우(베트남), 관자(중국), 문어, 갈비, 양지, 등심(호주), 주꾸미(베트남)



청우정

청우(聽雨)는 한국의집 별채에 있는 팔각형 정자인 청우정 (聽雨亭, 오직 빗소리만 들리는 고요한 정자)에서 따온 말로 ‘약식동원’(藥食同源, 음식이 곧 약이다)이라는 우리의 전통사상을 담고 있습니다.

Chungwu is named after Cheongujeong (pavilion where only the sound of rain is heard), an octagonal pavilion at the annex of Korea House, and is associated with the traditional belief that food and medicine come from the same source.

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken; fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

청우정식

Chungwu Jeongsik

찬품단자 Menu

전채요리

구절함 · 오절함 Gujeolham : A Platter of 9 Delicacies

Ojeolham : A Platter of 5 Delicacies

식전에 가벼운 한 입 음식으로 준비한 '구절함 밑쌈'과 '오절함 속살과'입니다.

계절냉채 Seasonal Salad

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리입니다.

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

재철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

매운생선찜 Braised Fish with Spicy Sauce

해물육수에 재운 광어를 찜용 짬뽕 매운소스를 곁들인 매콤한 요리입니다.

해물버섯강정 Glazed Fried Mushroom with Seafood

흰살생선과 새우살을 동그랗게 만들어 표고버섯과 함께 튀겨 매콤한 강정소스에 버무린 요리입니다.

전복구이와 해물숙회 Grilled Abalone · Parboiled Seafood

바다의 진미인 전복을 저온에서 장시간 찜낸 후 구워낸 요리와 제철 해산물을 삶아 곁들인 요리입니다.

보리싹소스대하찜 Steamed Prawns with Barley Sprout Sauce

혈관에 좋은 보리싹으로 소스를 만들어 대하찜에 올린 찜요리입니다.

씨겨자안심구이 Grilled Tenderloin with Whole-Grain Mustard

적당한 숙성과 굵기로 부드러움을 극대화한 안심에 씨겨자를 곁들인 요리입니다.

식사

열구자탕 · 밥 Royal Hot Pot · Steamed Rice

조선시대 궁중연회에서 빠지지 않는 음식으로 해산물과 채소, 육류와 어우러진 육수가 일품인 신선로입니다.

(궁중에서는 입을 즐겁게 하는 탕이라는 뜻에서 열구자탕이라 하였습니다.)

후식

과일 · 과편 · 전통차 Seasonal Fruits · Fruit Jelly · Traditional Tea

₩88,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 쇠고기(한우 설깃안심), 전복, 장어, 닭고기, 사골, 잡뼈

수입산 : 광어(스페인/베트남), 누룽지(중국), 대하, 새우(베트남), 문어(중국), 양지(호주), 주꾸미(베트남)



해린관

해내존지기 천애약비린(海內存知己 天涯若比隣, 천하에 자기의 속마음을 참되게 알아주는 벗이 있으면, 저 하늘 끝도 가까운 이웃과 같다)라는 뜻처럼 해린(海隣)은 ‘좋은 사람과 함께 하는 좋은 모임’에 어울리는 정성스럽고 격식 있는 한정식입니다.

The word ‘Haerin’ came from the famous poetic passage, ‘If you have a friend who knows your true heart, even the sky’s end becomes as close as your next-door neighbor.’

It is an elegant dinner prepared carefully for ‘joyful gatherings with good people.’

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 갑각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand.

해린정식

Haerin Jeongsik

찬품단자 Menu

전채요리

구절함 · 오절함 Gujeolham : A Platter of 9 Delicacies
Ojeolham : A Platter of 5 Delicacies

식전에 가벼운 한 입 음식으로 준비한 '구절함 밑쌈'과 '오절함 속살과'입니다.

계절냉채 Seasonal Salad

신선한 야채와 계절음식을 넣고 맛있는 소스를 가미하여 버무린 전채요리입니다.

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

재철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

매운생선찜 Braised Fish with Spicy Sauce

해물육수에 재운 광어를 찌서 짬뽕 매운소스를 곁들인 매콤한 요리입니다.

복분자등심육전 Pan-fried Sirloin with Black Raspberry Powder

얇게 저민 한우등심을 복분자 가루와 함께 부쳐낸 육전입니다.

전복 · 장어구이 Grilled Abalone · Grilled Eel

원기회복에 좋은 장어와 바다의 진미인 전복을 저온에서 장시간 찌낸 후 구워낸 요리입니다.

연잎꼬리찜 Braised Oxtail Wrapped in Lotus Leaf

뼈를 발라낸 한우꼬리를 향산화 성분이 풍부한 연잎에 감싸 찌낸 요리입니다.

보리싹소스대하찜 Steamed Prawns with Barley Sprout Sauce

혈관에 좋은 보리싹으로 소스를 만들어 대하찜에 올린 찜요리입니다.

씨겨자안심구이 Grilled Tenderloin with Whole-Grain Mustard

적당한 숙성과 굵기로 부드러움을 극대화한 안심에 씨겨자를 곁들인 요리입니다.

식사

열구자탕 · 밥 Royal Hot Pot · Steamed Rice

조선시대 궁중연회에서 빠지지 않는 음식으로 해산물과 채소, 육류와 어우러진 육수가 일품인 신선로입니다.
(궁중에서는 입을 즐겁게 하는 탕이라는 뜻에서 열구자탕이라 하였습니다.)

후식

과일 · 과편 · 떡 · 화채 Seasonal Fruits · Fruit Jelly · Rice Cake · Fruit Punch

₩122,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 배추, 고춧가루, 쇠고기(한우/등심/설깃/꼬리/안심), 전복, 장어, 닭고기, 사골, 잡뼈, 복분자
수입산 : 광어(스페인), 대하(베트남), 관자(중국), 양지(호주산), 주꾸미(베트남)

궁중어린이정식

Royal Jeongsik For Children

찬품단자 Menu

전채요리

계절죽 · 물김치 Seasonal Porridge · Water Kimchi

재철 식재료를 사용해 정성껏 끓인 죽과 소화를 돕는 물김치입니다.

주요리

백화고강정 Deep-Fried Shiitake Mushroom with Sweet Sauce

버섯의 왕인 백화고에 튀김옷을 입혀 아이들도 맛있게 먹을 수 있도록 만든 강정요리입니다.

새우튀김 · 석류만두 Deep-Fried Shrimp · Pomegranate-Shaped Dumplings

아이들이 좋아하는 새우튀김과 알록달록 예쁜 석류모양의 만두를 함께 내는 요리입니다.

궁중떡볶이 Royal Stir-Fried Rice Cakes with Soy Sauce

조선시대 궁에서 먹던 음식으로, 맵지 않게 간장으로 조리하여 아이들도 쉽게 먹을 수 있는 요리입니다.

닭간장구이 Grilled Chicken with Soy Sauce

순살만 발라낸 닭고기에 달콤 짭조름한 간장을 입혀 구워낸 요리입니다.

궁중떡갈비 Royal Grilled Minced Beef

흰살생선과 한우등심을 정성스럽게 다져 갖은 양념과 함께 버무려 구운 요리입니다.

식사

계절국 · 밥 Seasonal Soup · Steamed Rice

계절에 맞는 식재료를 사용하여 맛있게 끓여낸 국과 밥입니다.

후식

과일 · 감귤주스 Fruits · Tangerine Juice

아이들의 건강을 생각한 한국집의 후식입니다.

₩20,000

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 떡, 배추, 고춧가루, 닭고기, 백화고

수입산 : 새우(베트남), 등심(호주)

우리나라 최초의 치킨, 조선 궁중 닭요리 포계(炮鷄)



<산가요록>은 15세기 우리 선조들이 즐겨 먹던 고유 음식들의 레시피를 기록한 가장 오래된 식품 고전인데, 여기에 '포계'라는 음식이 등장합니다.

1. 살찐 닭 한 마리를 수십개로 토막을 낸다.
2. 먼저 냄비에 기름을 넣고 달군 후 고기를 넣어 뒤집어 가며 튀긴다.
3. 마지막으로 간장과 참기름을 밀가루에 섞어 익힌 후에 식초와 함께 낸다.

지금의 프라이드 치킨과는 약간의 차이가 있는데,
포계는 참기름, 식초, 간장이 사용되고
반죽 없이 기름에 지져 만들었다고 기록되어 있습니다.
500년 전의 치킨은 어떤 맛일까요?

알레르기 유발 식재료

견과류, 어패류, 감각류, 오징어, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 콩, 달걀 등
위 식재료에 민감하신 분은 미리 말씀주시면 안내해 드리겠습니다.

Food allergy warning

Please be advised that food prepared here may contain nuts, soybean, egg, beef, pork, chicken, fish and shellfish, etc.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us beforehand

일품메뉴

Side Menu

민물장어구이 Grilled Freshwater Eel ₩70,000

장어는 체력과 정력 증강에 좋은 대표 식재료로, 기력 회복에 좋은 요리입니다.

등심너비아니 Grilled Marinated Sirloin ₩65,000

너뽏너뽏 썰어낸 고기를 뜻하는 ‘너비아니’는 궁중음식 불고기로서 부드럽고 은은한 육향이 일품입니다.

궁중신선로 Royal Hot Pot (4인) ₩50,000 / (2인) ₩30,000

조선시대 궁중 연회에서 빠지지 않는 음식으로서 해산물과 채소, 육류와 어우러진 육수가 일품인 신선로입니다. (궁중에서는 맛이 좋은 탕이라는 뜻에서 ‘열구자탕(悅口資湯)’이라 하였습니다)

구절함 Gujeolham : A Platter of 9 Delicacies ₩40,000

아홉으로 나누어진 목기에 채소, 고기류 등 8가지 재료를 둘러 담고, 가운데에 담긴 밀전병에 갖가지 재료를 싸먹는 요리입니다.

해물파전 Seafood and Green Onion Pancake ₩30,000

밀가루와 쌀가루를 혼합한 반죽에 쪽파와 각종 해산물을 듬뿍 넣은 해물파전입니다.

설리적 Grilled Beef Ribs 한우 ₩54,000 / 미국산 ₩20,000

눈과 같은 마블링의 갈비를 한국의집 비법 양념장을 곁들여 직화로 구워 갈비맛에 불맛까지 볼 수 있는 음식입니다.

포계 Korean Traditional Chicken ₩19,000

한국의집만의 양념으로 염지하여 굵고 튀긴 요리로, 우리나라 최초의 치킨이라 할 수 있습니다.

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 쌀(국산품종), 쌀가루, 배추, 고춧가루, 녹두, 쇠고기(한우 설깃/갈비), 민물장어, 닭정육

수입산 : 돼지고기(삼겹살, 독일), 쇠고기(갈비, 미국), 쇠고기(등심, 호주)

일품메뉴

Side Menu

사전에예약필수

Advanced reservation is required

- | | |
|--|---------|
| 녹두전 Mung Bean Pancake | ₩30,000 |
| 명절상이나 잔칫상에 올리는 대표 음식인 녹두에 여러가지 부재료를 넣어 기름에 지진 음식입니다. | |
| 제육주물럭 Stir-fried Marinated Pork | ₩55,000 |
| 너룻너룻 썰어낸 삼겹살을 매콤한 양념에 구운 맛이 일품인 요리 입니다. | |

계절 및 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

The menus are subject to change depending on the season and situation.

국내산 : 고춧가루, 녹두

수입산 : 돼지고기(삼겹살, 독일)