

THE  
MARGAUX  
GRILL



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.

# THE MARGAUX GRILL LUNCH SET

3 COURSE	100
4 COURSE	120

## *STARTER*

### HANWOO 1\*\* BEEF TARTARE

한우1\*\* 타르타르 (소고기: 국내산 한우)

Pears, cornichons, capers, crisp sweet potatoes, chili, egg yolk mixture oil

### CAESAR SALAD & SMOKED SALMON

시저 샐러드와 훈제연어

Romaine, anchovies, croûtons, Parmigiano Reggiano

### WALDORF SALAD

구운 새우를 곁들인 트러플 드레싱의 월도프 샐러드

Pan-seared shrimps, truffle dressing, apple, endives, Gorgonzola, fried potatoes

### HOMEMADE RICOTTA CHEESE

아카시아 허니와 레몬 비네그레트 소스를 곁들인 리코타 치즈 샐러드

Acacia honey-lemon vinaigrette, olive oil, tomatoes, mixed berry, grapes, almonds, candied walnuts

## *SOUP*

### FRENCH ONION SOUP [+5]

퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수 - 소고기: 호주산)

Caramelized sweet onions, beef jus, aged Comté and Gruyère

### SOUP OF THE DAY

오늘의 추천 수프 (육수 - 닭고기: 국내산)

## *ENTRÉE [+10]*

### THE MARGAUX GRILL SALMON

더 마고 그릴 연어

MOBO gin and tonic cured, caviar, sour cream, fried seaweed

### JUMBO CRAB CAKE

점보 크랩케익 (꽃게: 국내산)

Ranch dressing, beet salad

### SHRIMP & SCALLOP RAVIOLI

새우와 가리비 라비올리 (가리비: 미국산)

Pecorino & cream sauce

## ***MAIN***

### **KOREAN HANWOO 1\*\* STRIP LOIN [+20]**

한우 1\*\* 채끝 등심 (소고기: 국내산 한우)

### **KOREAN HANWOO 1\*\* TENDERLOIN [+20]**

한우 1\*\* 안심 (소고기: 국내산 한우)

### **USA PRIME STRIP LOIN**

미국산 프라임 채끝 등심 (소고기: 미국산)

### **USA PRIME RIB-EYE**

미국산 프라임 꽃등심 (소고기: 미국산)

### **USA PRIME TENDERLOIN**

미국산 프라임 안심 (소고기: 미국산)

### **AUSTRALIAN LAMB CHOPS**

호주산 양갈비 (양고기: 호주산)

Served with seasonal vegetable purée, seasonal vegetables, Bordeaux jus

### **CATCH OF THE DAY with beurre blanc**

레몬 크림 소스를 곁들인 오늘의 생선 (도미: 국내산, 광어: 국내산)

Seasonal vegetable purée, seasonal vegetables

## ***DESSERT***

### **DESSERT OF THE DAY**

오늘의 디저트

### **PISTACHIO MOUSSE CAKE**

피스타치오 무스

White dacquoise, blueberry jam, chocolate crunch

### **CREAM CHEESE TART**

크림 치즈 타르트

Mango sorbet

## CAVIAR

TRADITIONAL served with traditional accoutrements & toasted brioche

<b>*OSETRA (30G)</b>	180
*프랑스산 오세트라 캐비어	
<b>*BELUGA (30G)</b>	280
*이란산 벨루가 캐비어	

## STARTER

<b>HANWOO BEEF TARTARE</b>	39
한우1** 타르타르 (소고기: 국내산 한우) Pears, cornichons, capers, crisp sweet potatoes, chili, egg yolk mixture oil	
<b>THE MARGAUX GRILL SALMON</b>	39
더 마고 그릴 연어 MOBO gin and tonic cured, caviar, sour cream, fried seaweed	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	40
문어 구이 Black olive tapenade, pickled mustard seeds, sun-dried tomatoes, shrimp chips	
<b>JUMBO CRAB CAKE</b>	40
점보 크랩 케익 (꽃게: 국내산) Ranch dressing, beet salad	
<b>SEARED LOBSTER &amp; SCALLOPS</b>	38
바닷가재와 가리비 관자 구이 (초리조: 스페인산 돼지고기, 가리비: 미국산) Herb bread crumbs, chorizo, peperonata, romesco sauce	

## SALAD

<b>WALDORF SALAD</b>	35
구운 새우를 곁들인 트러플 드레싱의 월도프 샐러드 Pan-seared shrimps, truffle dressing, apple, endives, Gorgonzola, fried potatoes	
<b>HOMEMADE RICOTTA CHEESE SALAD</b>	34
아카시아 허니와 레몬 비네그레트 소스를 곁들인 리코타 치즈 샐러드 Acacia honey-lemon vinaigrette, fresh greens, tomatoes, mixed berries, grapes, almonds, candied walnuts	
<b>KALE SALAD</b>	34
조스퍼 charcoal 오븐에서 구운 닭다리살을 곁들인 땅콩 드레싱의 케일 샐러드 (닭고기: 국내산) Peanut dressing, Jospoer charcoal oven chicken legs	
<b>CAESAR SALAD</b>	32
시저 샐러드 Romaine, anchovies, croutons, Parmigiano Reggiano additional homemade smoked salmon 훈제 연어 [+8] additional homemade Korean smoked bacon 국내산 통 베이컨 [+8]	

## SOUP

- FRENCH ONION SOUP** 25  
퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수 - 소고기: 호주산)  
Caramelized sweet onions, beef jus, aged Comté and Gruyère
- BLACK BEAN SOUP** 25  
검정콩 수프 (육수 - 돼지고기: 국내산)  
Butter crouton, fresh cream
- SOUP OF THE DAY** 22  
오늘의 추천 수프 (육수 - 닭고기: 국내산)

## THE SECOND

- BEEF BOURGUIGNON** 75  
비프 부르기뇽 (국내산 한우와 미국산 소고기 혼합, 베이컨 - 돼지고기: 국내산)  
Potatoes, butter glazed shallots, button mushrooms, bacon lardons, red wine jus
- SEAFOOD SPAGHETTI** 62  
해산물 스파게티 (비스큐: 국내산 꽃게, 가리비: 미국산)  
Tomato sauce, lobster tails, shrimps, scallops, clams
- SHRIMP & SCALLOP RAVIOLI** 62  
새우와 가리비 라비올리 (가리비: 미국산)  
Pecorino & cream sauce

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.

## BEEF

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 Josper charcoal oven.

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

### KOREAN HANWOO 1\*\*

국내산 한우 1\*\*

TENDERLOIN 안심	200g	190
STRIP LOIN 채끝 등심	250g	220
RIB-EYE 꽃등심	250g	210

### US PRIME BEEF

미국산 프라임 소고기

PORTER HOUSE 포터 하우스	1000g	290
T-BONE 티본	600g	210
TENDERLOIN 안심	200g	120
STRIP LOIN 채끝 등심	250g	140
RIB-EYE 꽃등심	300g	140
BONE IN RIB-EYE 본인 립아이	1000g	200

### LAMB

LAMB CHOPS 양갈비 (양고기: 호주산)	270g	120
------------------------------	------	-----

## FISH

**“CIOPPINO” SPICY SEAFOOD STEW OR “GRILLED” SEAFOOD** 105  
“치오피노” 바실과 토마토를 넣은 매콤한 해산물 스투  
또는 “그릴드” 해산물 (비스큐: 국내산 꽃게, 가리비: 미국산)  
1 Lobster tail, 3 shrimps, 3 scallops, clams, white fish fillet tomatoes, basil

**CATCH OF THE DAY** with beurre blanc 85  
레몬 크림 소스를 곁들인 오늘의 생선 (도미: 국내산, 광어: 국내산)

## SIDE DISHES

**KOREAN HANWOO 1\*\* BEEF FRIED RICE** 30  
한우 소고기 볶음밥 (소고기: 국내산 한우, 쌀: 국내산)

**TRUFFLE FRENCH FRIES** 16  
트러플 감자 튀김

**CREAMY POTATO PURÉE** with Brie 14  
감자 퓨레

**GRILLED ASPARAGUS** with ranch sauce 16  
아스파라거스 구이, 랜치 소스

**CREAMED SPINACH** with pine nuts, raisins and fried egg 16  
젓과 건포도를 곁들인 크림 시금치와 청계란

**“JANG-AJJI”** Korean style pickled vegetables 12  
장아찌

**HERB-MARINATED OLIVES** 12  
허브에 절인 올리브

Please note that Kalamata olives contain seeds.  
칼라마타 올리브는 씨를 포함하고 있으니 주의 부탁드립니다.



## CRAFTED SAUCE

BLACK TRUFFLE BUTTER 블랙 트러플 버터	14
GREEN PEPPERCORN SAUCE 그린 페퍼콘 소스	10
WASABI 와사비	10

## DESSERTS

BANANA CAKE & ESPRESSO CREAM 바나나 케이크와 에스프레소 크림	24
PISTACHIO MOUSSE CAKE 피스타치오 무스 White dacquoise, blueberry jam, chocolate crunch	24
APPLE MILLE-FEUILLE 애플 밀푼유 Cinnamon crème anglaise	24
CREAM CHEESE TART 크림 치즈 타르트 Mango sorbet	24
CHOCOLATE FONDANT 초콜릿 풍당 Milk crumble, vanilla ice cream, sesame tuiles	24
3 KINDS ICE CREAM OR SORBET 3가지 아이스크림 또는 소르베	24

더 마고 그릴에서는 베이컨: 국내산 돼지고기, 쌀: 국내산, 초리조: 스페인산 돼지고기,  
양파 수프 (육수: 호주산 소고기), 오늘의 수프 (육수: 국내산 닭고기),  
도미: 국내산, 광어: 국내산, 다랑어: 원양산 만을 사용합니다.

THE  
MARGAUX  
GRILL



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.

# THE MARGAUX GRILL DINNER SET

180

KINDLY SELECT ONE DISH PER COURSE

## *STARTER*

### **KALE SALAD**

조스퍼 charcoal 오븐에서 구운 닭다리살을 곁들인 땅콩 드레싱의 케일 샐러드 (닭고기: 국내산)  
Peanut dressing, Josper charcoal oven chicken legs

### **SPICY FRESH TUNA TARTARE**

매콤한 참치 타르타르 (다량어: 원양산)  
Avocado mango salsa, spicy herb vinaigrette, monaka shell

### **BURGUNDY SNAILS**

프랑스산 버건디 달팽이  
Parsley and garlic butter, puff pastry

## *SOUP*

### **BLACK BEAN SOUP**

검정콩 수프 (육수 - 돼지고기: 국내산)  
Butter crouton, fresh cream

### **SOUP OF THE DAY**

오늘의 추천 수프 (육수 - 닭고기: 국내산)

## *ENTRÉE*

### **SEARED LOBSTER & SCALLOPS**

바닷가재와 가리비 관자 구이 (초리조: 스페인산 돼지고기, 가리비: 미국산)  
Herb bread crumbs, chorizo, peperonata, romesco sauce

## *MAIN*

### **KOREAN HANWOO 1\*\* STRIP LOIN [+20]**

한우 1\*\* 채끝 등심 (소고기: 국내산 한우)

### **KOREAN HANWOO 1\*\* TENDERLOIN [+20]**

한우 1\*\* 안심 (소고기: 국내산 한우)

### **USA PRIME STRIP LOIN**

슈퍼 프라임 채끝 등심 (소고기: 미국산)

### **USA PRIME TENDERLOIN**

슈퍼 프라임 안심 (소고기: 미국산)

### **AUSTRALIAN LAMB CHOPS**

양갈비 (양고기: 호주산)

Served with seasonal vegetable purée, seasonal vegetables, Bordeaux jus

## *DESSERT*

### DESSERT OF THE DAY

오늘의 디저트

### PISTACHIO MOUSSE CAKE

피스타치오 무스

White dacquoise, blueberry jam, chocolate crunch

### CREAM CHEESE TART

크림 치즈 타르트

Mango sorbet

### CHOCOLATE FONDANT

초콜릿 풍당

Milk crumble, vanilla ice cream, sesame tuiles

## THE MARGAUX GRILL TASTY DINNER SET 210

### *APPETIZER*

#### GRILLED OCTOPUS

문어 구이

Black olive tapenade, pickled mustard seeds, sun-dried tomatoes, shrimp chips

### *SOUP*

#### FRENCH ONION SOUP

퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수 - 소고기: 호주산)

Caramelized sweet onions, beef jus, aged Comté and Gruyère

### *ENTRÉE*

#### JUMBO CRAB CAKE

점보 크랩케익 (꽃게: 국내산)

Ranch dressing, beet salad

### *MAIN*

#### KOREAN HANWOO 1<sup>++</sup> STRIP LOIN

한우 1<sup>++</sup> 채끝 등심 (소고기: 국내산 한우)

OR

#### KOREAN HANWOO 1<sup>++</sup> TENDERLOIN

한우 1<sup>++</sup> 안심 (소고기: 국내산 한우)

Served with seasonal vegetable purée, seasonal vegetables, Bordeaux jus

### *DESSERT*

#### APPLE MILLE-FEUILLE

애플 밀퐁유

Cinnamon crème anglaise

## CAVIAR

TRADITIONAL served with traditional accoutrements & toasted brioche

<b>*OSETRA (30G)</b>	180
*프랑스산 오세트라 캐비어	
<b>*BELUGA (30G)</b>	280
*이란산 벨루가 캐비어	

## STARTER

<b>HANWOO BEEF TARTARE</b>	39
한우1** 타르타르 (소고기: 국내산 한우) Pears, cornichons, capers, crisp sweet potatoes, chili, egg yolk mixture oil	
<b>THE MARGAUX GRILL SALMON</b>	39
더 마고 그릴 연어 MOBO gin and tonic cured, caviar, sour cream, fried seaweed	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	40
문어 구이 Black olive tapenade, pickled mustard seeds, sun-dried tomatoes, shrimp chips	
<b>JUMBO CRAB CAKE</b>	40
점보 크랩 케익 (꽃게: 국내산) Ranch dressing, beet salad	
<b>SEARED LOBSTER &amp; SCALLOPS</b>	38
바닷가재와 가리비 관자 구이 (초리조: 스페인산 돼지고기, 가리비: 미국산) Herb bread crumbs, chorizo, peperonata, romesco sauce	

## SALAD

<b>WALDORF SALAD</b>	35
구운 새우를 곁들인 트러플 드레싱의 월도프 샐러드 Pan-seared shrimps, truffle dressing, apple, endives, Gorgonzola, fried potatoes	
<b>HOMEMADE RICOTTA CHEESE SALAD</b>	34
아카시아 허니와 레몬 비네그레트 소스를 곁들인 리코타 치즈 샐러드 Acacia honey-lemon vinaigrette, fresh greens, tomatoes, mixed berries, grapes, almonds, candied walnuts	
<b>KALE SALAD</b>	34
조스퍼 charcoal 오븐에서 구운 닭다리살을 곁들인 땅콩 드레싱의 케일 샐러드 (닭고기: 국내산) Peanut dressing, Jospoer charcoal oven chicken legs	
<b>CAESAR SALAD</b>	32
시저 샐러드 Romaine, anchovies, croutons, Parmigiano Reggiano additional homemade smoked salmon 훈제 연어 [+8] additional homemade Korean smoked bacon 국내산 통 베이컨 [+8]	

## SOUP

- FRENCH ONION SOUP** 25  
퐁테, 그뤼에르 치즈가 올려진 양파 수프 (육수 - 소고기: 호주산)  
Caramelized sweet onions, beef jus, aged Comté and Gruyère
- BLACK BEAN SOUP** 25  
검정콩 수프 (육수 - 돼지고기: 국내산)  
Butter crouton, fresh cream
- SOUP OF THE DAY** 22  
오늘의 추천 수프 (육수 - 닭고기: 국내산)

## THE SECOND

- BEEF BOURGUIGNON** 75  
비프 부르기뇽 (국내산 한우와 미국산 소고기 혼합, 베이컨 - 돼지고기: 국내산)  
Potatoes, butter glazed shallots, button mushrooms, bacon lardons, red wine jus
- SEAFOOD SPAGHETTI** 62  
해산물 스파게티 (비스큐: 국내산 꽃게, 가리비: 미국산)  
Tomato sauce, lobster tails, shrimps, scallops, clams
- SHRIMP & SCALLOP RAVIOLI** 62  
새우와 가리비 라비올리 (가리비: 미국산)  
Pecorino & cream sauce

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.



## BEEF

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 Jospo charcoal oven.

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

### KOREAN HANWOO 1\*\*

국내산 한우 1\*\*

TENDERLOIN 안심	200g	190
STRIP LOIN 채끝 등심	250g	220
RIB-EYE 꽃등심	250g	210

### US PRIME BEEF

미국산 프라임 소고기

PORTER HOUSE 포터 하우스	1000g	290
T-BONE 티본	600g	210
TENDERLOIN 안심	200g	120
STRIP LOIN 채끝 등심	250g	140
RIB-EYE 꽃등심	300g	140
BONE IN RIB-EYE 본인 립아이	1000g	200

### LAMB

LAMB CHOPS 양갈비 (양고기: 호주산)	270g	120
------------------------------	------	-----

## FISH

**“CIOPPINO” SPICY SEAFOOD STEW OR “GRILLED” SEAFOOD** 105  
“치오피노” 바실과 토마토를 넣은 매콤한 해산물 스투  
또는 “그릴드” 해산물 (비스큐: 국내산 꽃게, 가리비: 미국산)  
1 Lobster tail, 3 shrimps, 3 scallops, clams, white fish fillet tomatoes, basil

**CATCH OF THE DAY** with beurre blanc 85  
레몬 크림 소스를 곁들인 오늘의 생선 (도미: 국내산, 광어: 국내산)

## SIDE DISHES

**KOREAN HANWOO 1\*\* BEEF FRIED RICE** 30  
한우 소고기 볶음밥 (소고기: 국내산 한우, 쌀: 국내산)

**TRUFFLE FRENCH FRIES** 16  
트러플 감자 튀김

**CREAMY POTATO PURÉE** with Brie 14  
감자 퓨레

**GRILLED ASPARAGUS** with ranch sauce 16  
아스파라거스 구이, 랜치 소스

**CREAMED SPINACH** with pine nuts, raisins and fried egg 16  
젓과 건포도를 곁들인 크림 시금치와 청계란

**“JANG-AJJI”** Korean style pickled vegetables 12  
장아찌

**HERB-MARINATED OLIVES** 12  
허브에 절인 올리브

Please note that Kalamata olives contain seeds.  
칼라마타 올리브는 씨를 포함하고 있으니 주의 부탁드립니다.

## CRAFTED SAUCE

BLACK TRUFFLE BUTTER 블랙 트러플 버터	14
GREEN PEPPERCORN SAUCE 그린 페퍼콘 소스	10
WASABI 와사비	10

## DESSERTS

BANANA CAKE & ESPRESSO CREAM 바나나 케이크와 에스프레소 크림	24
PISTACHIO MOUSSE CAKE 피스타치오 무스 White dacquoise, blueberry jam, chocolate crunch	24
APPLE MILLE-FEUILLE 애플 밀푼유 Cinnamon crème anglaise	24
CREAM CHEESE TART 크림 치즈 타르트 Mango sorbet	24
CHOCOLATE FONDANT 초콜릿 풍당 Milk crumble, vanilla ice cream, sesame tuiles	24
3 KINDS ICE CREAM OR SORBET 3가지 아이스크림 또는 소르베	24

더 마고 그릴에서는 베이컨: 국내산 돼지고기, 쌀: 국내산, 초리조: 스페인산 돼지고기,  
양파 수프 (육수: 호주산 소고기), 오늘의 수프 (육수: 국내산 닭고기),  
도미: 국내산, 광어: 국내산, 다랑어: 원양산 만을 사용합니다.