

큰 접시

가리비술빚 23

진해 안골에서 직접 공수해오는 싱싱한 가리비에 땡초 살짝 넣고 청주로 찌낸 술빚
+ 칼국수 혹은 우동 추가 2

연어한판 29

우스즈쿠리, 사시미, 연어아보타르타르가 한 판에

LA갈비 29

18가지 국산양념으로 재어 48시간 숙성한 쫄깃 두툼 육즙가득 LA갈비와
계절채소 곁절이, 백화고 슬라이스

모듬전한판 25

왕새우전과 새우머리튀김, 육전, 표고전, 생선전과 계절채소를 정성으로 부쳐낸 모듬전 한 판

해물굴파전 13

뒤집기도 힘들 정도로 통통한 굴과 새우, 오징어를 듬뿍 올려 찌내듯 지진 촉촉한 파전

고래어묵탕 27

최고급 멸치와 다시마, 디포리로 뽑아내는 육수에 보글보글 끓여먹는
밀가루 0% 부산명물 탱글한 고래사어묵, 떡, 버섯, 치즈유부주머니, 녹두당면, 반숙달걀

닭다리살매콤구이와 꿀치즈포피아 21

염지 숙성한 국내산 닭다리살에 매콤한 양념과 불향을 입힌 빨간 닭 양념구이와
꿀을 뿌린 치즈 포피아
+ 꿀치즈포피아 추가 2

한돈볶음우동 15

국내산 생등심과 채소 듬뿍 넣고 특제소스로 볶아낸 쫄깃한 볶음우동

말린안주한판 20

최고급 한치, 도톰한 아키포, 버터구이 쥐포, 쇠고기 육포와 바삭한 부각으로
다양하게 즐기는 마른안주 한 판

작은 접시

멍게새싹무침 15

진해산 활멍게를 새싹채소와 소면, 직접 담근 초장과 함께 비벼 먹는 향긋한 바다 한 입

명란두부전골 15

담백하게, 혹은 얼큰하게 즐기는 통통한 최고급 저염 명란을 듬뿍 올린 두부버섯전골

명란타타키구이 9

레어로 구워 촉촉한 불맛나는 최고급 저염 명란 타타키 구이

몽글게살달걀말이 8

포근포근 감칠맛 듬뿍 일식 달걀말이와 몽글몽글 게살스프의 조화

통오징어직화구이 9

향긋한 생강채, 생강식초소스와 함께 즐기는 직화로 고소하게 구운 오징어 한 마리

연어아보타르타르 9

특제 타르타르소스에 버무려 크래커와 함께 즐기는 연어 아보카도

한줄LA갈비 8

호랑이알개의 스테디셀러 LA갈비 한 줄과 새싹채소 샐러드

맛보기모듬전 8

호랑이알개의 모듬전을 1조각씩 맛 보는 작은 모듬전

꿀떡구이 8

꿀, 간장참기름, 김과 함께 즐기는 걸바속쫄 찹쌀모찌와 가래떡

꽃감호두크림치즈 12

호랑이알개가 짝아 말린 꽃감에 호두와 크림치즈를 듬뿍, 그리고 바닐라 아이스크림

결들임과 음료

차완무시 (1인 달걀찜) 2 보들보들 부드럽게 넘어가는 일본식 달걀찜 (20분~25분정도 소요)

호랑이밥 2 가늘게 채 썬 다시마 간장조림을 얹은 하얀 쌀밥

호랑이오차즈케 3 다시마 간장조림과 연어 한 조각을 얹어 호랑이알개의 육수를 끼얹은 오차즈케

마무리김치국수 3 호랑이알개의 육수에 갖은 고명과 특제 양념장, 맛있게 익은 김장김치를 더한 깔끔하고 칼칼한 미니국수

소주 4

대선, 진로, 참이슬, 새로,
좋은데이, 시원, 시원블루

맥주 4

카스, 테라

일품진로 25

화요25° 25

화요41° 40

별빛청하 6

궁중술 왕주 12

지평생막걸리 5

알밤동동막걸리 6

늘봄막걸리 6

호랑이막걸리 7

아카시 하이볼 8

조니워커 하이볼 9

하쿠쓰루 마루 35

오카네 금사케 40

코카콜라 2

스프라이트 2

오랑지나 2

골드메달 애플주스 4

골드메달 스파클링 애플 4

토닉워터 2