

CASCADIA GOURMET ROUND

카스카디아에서 전혀 새로운 패러다임을 시작하겠습니다.



CASCADIA



BREAKFAST MENU



BREAKFAST MENU 조식

소고기 아롱사태 해장국

35.0

한우사골과 양지, 아롱사태, 얼갈이를 넣어 얼큰하게 끓여낸 국밥

도가니양지 버섯 곰탕 추천

35.0

한우 사골과 제철버섯을 넣어 끓인 곰탕

황태 해장국과 전복장

35.0

대관령식으로 뽕양게 끓여낸 황태해장국과 전복장

American Breakfast

40.0

Bakery 3종, Salad, egg, Soup, Coffee or Fresh Juice

Toast & Coffee

26.0

Bakery 3종, Soup, Coffee



SINGLE MENU



CASCADIA

SINGLE MENU

1인 정식

소고기 아롱사태 해장국

35.0

한우사골과 양지, 아롱사태, 얼갈이를 넣어
얼큰하게 끓여낸 국밥

전복 해물 순두부찌개

32.0

제철 해물과 부드러운 순두부로
얼큰하게 끓여낸 찌개

산나물 골동반과 된장찌개

Vegan Option Menu



35.0

향긋한 산나물 골동반과
제철 된장찌개를 곁들인 한상

보리굴비와 곤드레밥

38.0

부드럽게 찌낸 보리굴비와 곤드레밥을
작설차와 같이 곁들여 먹는 한상

팔진 해물덮밥

33.0

제철 해산물을 넣어 만든 중식 덮밥

제철 해산물 짬뽕

추천



35.0

제철 해산물을 볶아 불맛을 살린
얼큰한 짬뽕

SINGLE MENU

1인 정식

도쿄 카레 32.0

크리스피하게 구워낸 소시지와 가라아게를 곁들인
일본식 카레라이스

토마토소스 페스카토레 30.0

상큼한 토마토소스와 제철 해산물과
시금치면을 넣어 만든 파스타

타워 오므라이스 Signature Menu ★ 35.0

함박스테이크와 치즈오믈렛을
타워처럼 쌓아 올린 오므라이스

숙성 로스가츠 추천 ★ 33.0

엄선된 한돈 등심을 누룩소금으로
120시간 숙성시켜만든 특 등심가츠

클럽 수제 버거 35.0

수제패티를 사용하여 만든 웰빙버거

CASCADIA



A LA CARTE




CASCADIA

버팔로윙과 메가크런치 70.0

짭조름한 버팔로윙과 바삭한 메가크런치와의 조화

풍기샐러드&직화 닭구이 100.0

트러플 오일로 볶은 제철버섯과 닭다리살을 직화로 구워 곁들여 먹는 클래식샐러드

유리기 추천  80.0

바삭하게 튀겨낸 닭다리살에 매콤, 새콤한 소스를 곁들인 샐러드요리

소고기 안심 탕수육 130.0

소고기 안심을 바삭하게 튀겨 새콤달콤한 소스와 곁들여 먹는 중화요리

차돌구이 샐러드 90.0

한우 차돌박이와 제철 나물 곁절을 곁들여먹는 샐러드

TAPAS&모듬치즈와 계절과일 120.0

모듬치즈와 와인을 곁들일 수 있는 플레이트

갈릭 나초 간풍기 80.0

매콤한 닭튀김에 바삭한 나초와 튀김마늘의 풍미를 느낄수 있는 요리

전가복 120.0

자연송이와 원기회복에 좋은 전복으로 만든 중화 요리

일품

🕒 운동 전 예약 필수

- | | |
|--|-------|
| 한돈 김치전골
국내산 한돈과 잘 숙성시킨 묵은지로 끓여 낸 전골 | 120.0 |
| 주꾸미 더덕 제육 쌈밥
주꾸미와 국내산 한돈으로 볶아낸 쌈밥 | 160.0 |
| 우럭지리/우럭매운탕
생우럭으로 시원하게 끓여낸 지리 또는 매운탕 | 140.0 |
| 평양식 소고기전골
양지, 아롱사태와 가지각색 채소를 곁들여 먹는 평양식 전골요리 | 160.0 |
| 메로매운탕
메로와 각종 채소로 얼큰하게 끓여낸 매운탕 | 180.0 |

Beverage Menu

음료류

Coffee Americano	16.0
Coffee Ice Americano	16.0
Coffee Caffe-Latte	19.0
Coffee Ice Caffe-Latte	19.0
Colombia Decaffeine	16.0
Colombia Ice Decaffeine	16.0
Le Benefique Herb Tea	15.0
Seasonal Fresh Juice	12.0

CASCADIA



KOREAN LIQUOR & DRAFT-BEER



CASCADIA

Korean Liquor

화요 25도	40.0
화요 41도	65.0
화요 XP 프리미엄	160.0
독도소주 17도	20.0
일품진로 1924	40.0
일품진로 리미티드 에디션	준비중

Draft-Beer

Cosmos Ale(Biere de Champagne)	20.0
Weihenstephaner Original Lager	20.0

Course Menu

🕒 예약 필수

T Course



1人 - 130,0

주전부리(3종부각)
단호박죽
대하 잣소스 수란냉채
잡채와 보쌈 그리고 묵은지
산삼배양근을 곁들인 갈비찜
보리굴비와 진지
디저트

S Course



1人 - 230,0

Wine-Pairing

브레드 4종 & 어니언스프
가든 샐러드
랍스터 크런치 토스트
콜라비 피클을 곁들인 관자요리
라구파스타
스테이크
디저트

W Course



1人 - 300,0

Wine-Pairing

웰컴푸드
Prwan 타파스
가든 샐러드
트러플 페스토 관자요리
우대갈비 구이
세이로무시(편백찜)
디저트

* 코스 메뉴는 사전 예약제로만 운영 됩니다.*

원산지

소고기 아롱사태 해장국	우양지:호주산, 만양:호주산, 우아롱사태:미국산, 육수 (우사골:국내산 한우, 우잡뼈:국내산 한우) 섞음
도가니양지 버섯 곰탕	우양지:호주산, 육수 (우사골:국내산 한우, 우잡뼈:국내산 한우) 섞음
황태 해장국과 전복장 American Breakfast	전복:국내산 소시지(돈육:국내산), 베이컨(돈육:외국산) 섞음
소고기 아롱사태 해장국	우양지:호주산, 만양:호주산, 우아롱사태:미국산, 육수 (우사골:국내산 한우, 우잡뼈:국내산 한우) 섞음
전복 해물 순두부찌개	전복:국내산, 주꾸미:베트남산, 가리비관자:중국산
보리굴비와 곤드레밥 팔진 해물덮밥	부세조기:중국산 전복:국내산, 주꾸미:베트남산, 가리비관자:중국산, 오징어:중국산, 육수(닭뼈:국산)
제철 해산물 짬뽕	전복:국내산, 주꾸미:베트남산, 가리비관자:중국산, 오징어:중국산, 육수(닭뼈:국산)
도쿄 카레 토마토소스 페스카토레 타워 오므라이스 숙성 로스가츠 클럽 수제 버거	소시지(돈육:국내산), 가라아게:태국산 가리비관자:중국산, 오징어:원양산 도쿄함박(우육:호주산, 뉴질랜드산, 돈육:국내산) 돈육:국내산 패티(우민찌:호주산, 돈민찌:국내산), 베이컨:(돈육:외국산)
버팔로윙과 메가크런치	버팔로윙:태국산

카스카디아CC는 쌀(국내산),

김치-배추(국내산), 고춧가루(국내산), 두부류(콩:외국산)을 사용합니다.

원산지

풍기샐러드&직화 닭구이	계육:국내산
유린기	계육:국내산
소고기 안심 탕수육	우안심:호주산
차돌구이 샐러드	우육:국내산 한우
TAPAS&모듬치즈와 계절과일	하몽:스페인산
갈릭 나초 간풍기	계육:국내산
전가복	전복:국내산, 쭈꾸미:베트남산, 가리비관자:중국산, 오징어:중국산, 육수(닭뼈:국산)
한돈 김치전골	돈육:국내산
쭈꾸미 더덕 제육 쌈밥	쭈꾸미:베트남산, 돈삼겹살:국내산
우럭지리/우럭매운탕	우럭:국내산, 혼다시:(가다랑어:일본산)
평양식 소고기전골	(우육:호주산, 우아롱사태: 미국산) 섞음, 동태살/명태:러시아산
메로매운탕	혼다시:(가다랑어:일본산)
잡채와 보쌈 그리고 묵은지	돈육:국내산
산삼배양근을 곁들인 갈비찜	우육:미국산
보리굴비와 진지	부세굴비:중국산
가든 샐러드	하몽:스페인산
콜라비 피클을 곁들인 관자요리	가리비관자:중국산
라구파스타	우육:국내산 한우, 돈육:국내산
스테이크	우육:호주산
트러플 페스토 관자요리	가리비관자:중국산
우대갈비 구이	우대갈비:미국산
세이로무시(편백찜)	가리지관자:중국산, 돈육:국내산, 우육:국내산 한우

카스카디아CC는 쌀(국내산),

김치-배추(국내산), 고춧가루(국내산), 두부류(콩:외국산)을 사용합니다.