

## APPETIZER

<b>Shrimp Cocktail</b> 쉬림프 칵테일   새콤한 토마토소스를 곁들인 신선한 새우 칵테일	15.	<b>BEST Crab Cake</b> 크랩 케이크   레몬드레싱의 샐러드와 레몰라드 소스가 어우러진 게살 케이크	15.
<b>Fried Calamari</b> 프라이드 칼라마리   페스토, 발사믹 소스가 어우러진 지중해식 한치 튀김	18.		

## SOUP

<b>Today's Soup</b> 오늘의 스프   매일매일 엄선한 제철 재료로 선보이는 스프	8.	<b>Onion Soup</b> 어니언 스프   치즈와 함께 오븐에서 구워낸 진한 양파 스프 (육수(쇠고기:미국산))	12.
<b>BEST Mushroom Soup with Half Boiled Egg, Prosciutto</b> TSH스타일 머쉬룸 스프   반숙계란과 프로슈토 칩을 곁들인 버섯 스프 (햄:이탈리아산), (햄:프랑스산)	12.	<b>Lobster Bisque Soup</b> 랍스터 비스크 스프   토마토와 펜넬을 곁들인 랍스터 스프	15.

## SALAD

<b>BEST Garlic Shrimp Caesar Salad</b> 갈릭 쉬림프 시저 샐러드   마늘버터 새우구이와 베이컨을 곁들인 시저 샐러드 (베이컨(돼지고기:외국산))	18.	<b>Blue Cheese &amp; Red Beet &amp; Orange Salad</b> 레드 비트 블루치즈 샐러드   블루치즈, 레드비트, 오렌지가 어우러진 샐러드	18.
<b>Creamy Buffalo Mozzarella Caprese Salad</b> 크리미 모짜렐라 카프레제 샐러드   부드러운 모짜렐라 토마토 카프레제	19.	<b>Nicoise Salad</b> 니스와즈 샐러드 연어스프레드, 삶은 계란, 올리브, 토마토, 그린빈스, 파프리카 등이 어우러진 샐러드	19.

## LAMB & FISH & POULTRY STEAK

<b>Halibut in Kadaif with Leek Fondue</b> TSH스타일 할리벗 카다이프   카다이프로 감싼 바삭한 광어와 대파 풍류 (넙치:국내산)	34.	<b>BEST Basque Chicken with Chorizo</b> 바스크 치킨   초리조 소시지와 파프리카, 토마토를 곁들인 닭고기 (닭고기:국내산), (소시지:스페인산)	35.
<b>Provence Style Lamb Steak</b> 프로방스 스타일 램 스테이크   프로방스 풍미의 양고기 스테이크 (양고기:호주산), (소스육수(양고기:호주산))	63.		

## STEAK

### SERVED FOR 3,4

<b>T-Bone Steak</b> 티본 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	800g 200. (+100g 25.)
<b>Bone-In Ribeye Steak</b> 드라이 에이지드 본 인 립아이 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	800g 208. (+100g 26.)
<b>PORTERHOUSE Steak</b> 포터하우스 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	1kg 260. (+100g 26.)

### SERVED FOR 2

<b>New York Strip Steak</b> 뉴욕 스트립 스테이크 (쇠고기:미국산)	360g 90.
<b>Ribeye Steak</b> 립아이 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	360g 98.
<b>Dry Aged Ribeye Steak</b> 드라이 에이지드 립아이 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	360g 110.
<b>Chateaubriand</b> 샤또 브리앙 (쇠고기:미국산 Prime), (소스육수(쇠고기:호주산))	400g 150.
<b>L-Bone Steak</b> 엘본 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	700g 168. (+100g 24.)

### SERVED FOR 1

<b>BEST Signature Steak</b> 특제 겨자소스와 감자튀김을 곁들인 채끝등심 스테이크 (쇠고기:미국산)	180g 58.
<b>New York Strip Steak</b> 뉴욕 스트립 스테이크 (쇠고기:미국산)	180g 55.
<b>Ribeye Steak</b> 립아이 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	180g 59.
<b>Dry Aged Ribeye Steak</b> 드라이 에이지드 립아이 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	180g 65.
<b>Tenderloin Steak</b> 안심 스테이크 (쇠고기:미국산 Prime)	180g 65.
<b>Striploin Steak</b> 한우 채끝 등심 스테이크 (쇠고기:국내산 한우)	180g 65.

· 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
· (+100g) 메뉴는 100g당 가격을 산정하여 최종주문 가격을 책정합니다.

## SIDE DISH

<b>Creamed Spinach</b> 크림드 스피나치   화이트 크림 소스의 쏘테한 시금치	10.	<b>BEST Basil Gnocchi</b> 바질 뇨끼   바질과 토마토소스를 곁들인 수제 감자 뇨끼	11.
<b>Mushroom Sauté</b> 머쉬룸 쏘테   노루궁뎅이, 새송이, 양송이, 표고의 네가지 버섯 쏘테	11.	<b>BEST Tomato Cannelloni</b> 토마토 까넬로니   토마토, 꼬뜨렘, 시금치로 속을 채운 까넬로니 그라탕 (햄:이탈리아산)	11.
<b>Asparagus Sauté</b> 아스파라거스 쏘테   토마토, 올리브, 베이컨, 파마산치즈를 곁들인 아스파라거스 (베이컨(돼지고기:외국산))	12.	<b>Baked Vegetable Tian</b> 베이컨드 베지터블   토마토소스의 가지와 호박 구이	12.
<b>Potato Gratin</b> 포테이토 그라탕   베사멜 소스의 감자, 햄, 독셀이 어우러진 그라탕 (햄:이탈리아산)	14.	<b>BEST Lobster Mac&amp;Cheese</b> 랍스터 맥앤치즈   그뤼에르 치즈로 풍미를 더한 랍스터 맥앤치즈	15.
<b>French Fries (Plain/Reggiano/Truffle)</b> 프렌치 프라이즈 (플레인/레지아노/트러플)	8./9./10.	<b>Mashed Potato (Plain/Gravy/Truffle)</b> 매쉬드 포테이토 (플레인/그레이비/트러플) (소스육수(쇠고기:호주산))	9./12./14.

## DESSERT

<b>Chocolate Mousse</b> 초콜릿 무스	9.	<b>Pineapple Tartare with Coconut Sorbet</b> 파인애플 타르타르와 코코넛 셔벗	9.
<b>Pistachio Crème Brulee</b> 피스타치오 크렘브뤼레	9.	<b>3 Scoops Ice Cream</b> 세가지 종류의 아이스크림	9.
<b>Espresso Jelly with Mascarpone and Coffee Ice Cream</b> 마스카포네크림을 곁들인 에스프레소 젤리와 커피 아이스크림	10.		