

# Breakfast (조식)

1. 사과 우거지 해장국 ₩18,000  
(양지-국내산 육우/사골,잡뼈-국내산 한우)  
사과와 우거지를 넣고 푹 고아 맛을 낸 담백한 탕

2. 섭(홍합) 해장국 ₩19,000  
간 기능 회복, 숙취해소 및 피로 회복에 좋은 홍합을 넣어 끓인 해장국

3. 복 맑은탕 ₩22,000  
피로회복, 숙취해소, 성인병예방에 좋은 까치복으로 끓인 시원하고 맑은 복국

4. 올드 스타일 아메리칸 조식 ₩24,000  
(베이컨:돼지고기-수입산/소시지:돼지고기-국내산)  
동물복지란 계란후라이, 화이트비엔나, 요플레, 토스트 외에 커피가 제공되는 음식

※ T/O 15분 전 카트로 이동 부탁 드립니다.

※쌀(국내산), 배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산)

※두부,콩(국내산)

※상기 금액은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

# Lunch & Dinner(중, 석식)

- 1. 장터 국밥** W18,000  
(소머리-국내산 한우, 육수/사골,잡뼈-국내산 한우)  
소고기와 사골 육수를 구수하게 끓여낸 시골장터 국밥
- 2. 활어 회덮밥 (참치- 원양산)** W25,000  
도미, 광어, 참치를 모듬야채와 드실 수 있게 준비된 메뉴
- 3. 곤드레 나물비빔밥과 우렁 강된장** W20,000  
강원도 명물인 곤드레나물밥과 우렁 강된장을 곁들여 드실 수 있는 웰빙 건강메뉴
- 4. 오므라이스와 한우 안심구이 (소고기-국내산한우)** W25,000  
한우안심꼬치가 올라간 셰프 특제 소스의 옛날 스타일 볶은밥
- 5. 매콤한 낙지덮밥(낙지-중국산)** W20,000  
쫄깃한 낙지를 매콤한 양념에 볶아 나물과 곁들여 드시는 메뉴
- 6. 보리굴비와 차돌 된장찌개 (한우-국내산)** W25,000  
잘 우린 녹차물과 고소한 보리굴비에 차돌 된장찌개를 곁들인 메뉴
- 7. 전복 갈비탕** W23,000  
(육수:소고기-국내산육우,소갈비-호주산)  
양질의 갈비를 정성껏 다듬어 진하게 우려낸 육수와 함께 즐기실수 있는 기력회복탕
- 8. 해물 순두부 (두부,콩-국내산,오징어-뉴질랜드산)** W20,000  
신선한 해물이 들어간 진하고 얼큰한 맛의 순두부찌개
- 9. 돈까스 & 한우안심 카레** W25,000  
(돼지고기-국내산,소고기-국내산 한우)  
한우안심 카레와 진하게 끓여낸 소스, 도톰한 고기가 함께하는 최고의 돈까스
- 10. 홀인원 탄탄면 (돼지고기-국내산)** W18,000  
땅콩버터의 고소함과 매콤한 국물맛이 일품인 인생 탄탄국수
- 11. 즉석 전복해물 짜장면 (돼지고기-국내산)** W18,000  
전복, 새우, 해삼등의 해물을 넣고 즉석에서 볶아낸 짜장면

# Meal(4인 식사류)

- 1. 제주 흑돼지 김치전골 (흑돼지-제주산)** W100,000  
흑돼지 특유의 쫄깃함과 구수한 육수가 어우러진 전골
- 2. 삼겹살 낙지 부추무침과 계란찜** W100,000  
(돼지고기-국내산/낙지-중국산)  
신선한 낙지와 매콤한 숙성과일 소스에 볶아낸 삼겹살을 부추무침에 함께 드시는 요리
- 3. 토종 닭 백숙 (닭-국내산) \_1시간전 예약** W120,000  
토종닭의 쫄깃한 껍질과 단단한 육질의 국민보양식 !
- 4. 춘천 닭갈비 & 비빔막국수 (닭-국내산)** W100,000  
춘천 대표 메뉴인 닭갈비와 비빔막국수를 한번에 드실 수 있는 라비에벨 최고 인기메뉴
- 5. 소고기 모듬버섯 전골** W100,000  
소고기 등심과 모듬버섯을 넣어 깔끔하게 끓여낸 국물이 일품인 전골 식사
- 6. 목은지 등갈비찜(돼지고기-국내산/사골,잡뼈-국내산)** W90,000  
잘익은 목은지와 부드럽게 졸여낸 등갈비 구수한 사골 육수의 만남
- 7. 전복 해물탕** W120,000  
전복, 꽃게 등의 신선한 해물로 시원한 맛을 살린 전골요리
- 8. 매콤 새우 낙지 갈비찜 (갈비-미국산)** W120,000  
부드러운 갈비찜과 새우 낙지를 넣어 깔끔하고 매콤하게 만든 찜요리

# Cuisine(4인 요리류)

- 1. 라비에벨 수제족발 (돼지고기-국내산)** ₩80,000  
정성껏 삶은 수제족발을 올드셰프의 카빙을 통해 맛보실 수 있는 올드 한정판매 요리
- 2. 대파소스 랍스터** ₩120,000  
랍스터 살을 튀겨 달콤한 대파소스를 얹어낸 일품요리
- 3. 복분자 소스의 한우안심 탕수육(소고기-국내산 한우)** ₩120,000  
바삭하게 튀겨낸 한우안심과 달콤한 복분자소스의 조화가 일품인 튀김요리
- 4. 전복,회무침 & 알밥 (지리탕 또는 매운탕 )** ₩120,000  
신선한 전복과 회를 무쳐 알밥과 탕을 함께 드실 수 있는 메뉴 (3~4인식사)
- 5. 한우 안심구이 & 루꼴라 샐러드 (소고기-국내산한우)** ₩80,000  
오일 드레싱을 곁들인 루꼴라 샐러드와 고소한 한우안심 구이
- 6. 마라양귀  
(닭날개-국내산)** ₩80,000  
새우, 술방울 오징어, 닭날개르 맵고 얼얼하게 볶아낸 사천식 볶음요리
- 7. 홍시소스를 곁들인 대하жат슴무침** ₩80,000  
대하, 죽순, 오이를 고소한 잣즙에 무쳐 홍시소스를 곁들여 드시는 무침요리
- 8. 연어그라브락스(연어-뉴질랜드)** ₩40,000  
라비에벨 올드만의 특제소스를 숙성시켜 만든 연어회

# 일식 회 정식

2시간 전 예약

₩250,000

3인~4인이 드실수 있는 코스요리

## · 제주 스타일의 전복죽

제주향토의 맛을 구현한  
내장까지 사용하여 진하게 끓여낸 전복죽

## · 신선한 모듬 해물

멍게, 해삼, 전복  
(날씨와 수급상태에 따라 재료가 바뀔 수 있습니다.)

## · 생선 모듬회

신선한 생선을 모듬으로 정성껏 준비한 생선회

## · 메로 미소구이

메로를 일본된장에 재워 숙성 한 뒤  
정성껏 구워낸 구이요리

## · 모듬 튀김

새우, 버섯, 양파등을 갓 튀겨내어 고소한 맛

## · 얼큰한 매운탕 또는 시원한 지리탕

신선한 도미머리 부위를 시원하게 정성껏 끓여낸 탕

## 계절과일

※쌀(국내산), 배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산)

※두부,콩(국내산) ※도미 광어(국내산)

※상기 금액은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

# START HOUSE(스타트하우스)

## 주전부리 & 안주류

- |   |         |
|---|---------|
| 1. 해물파전과 한치 초무침 (오징어-뉴질랜드산)                           | ₩38,000 |
| 2. 순살 고추치킨 & 수제 새우춘권 (닭-국내산)                          | ₩38,000 |
| 3. 모듬 소시지 & 감자샐러드<br>(소시지:돼지고기-국내산)                   | ₩38,000 |
| 4. 돼지오겹수육 & 병천순대 & 명태회무침(수육삼합)<br>(돼지고기- 국내산, 순대-국내산) | ₩38,000 |

## 식사

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 1. 한우 안심 카레라이스 (소고기-국내산 한우) | ₩18,000 |
| 2. 새우튀김우동                   | ₩16,000 |

## 주류

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 1. 화요17도 200ml   | ₩15,000 |
| 2. 지평 막걸리        | ₩15,000 |
| 3. 가평 잣 프리미엄 막걸리 | ₩15,000 |
| 4. 마이셀 생맥주 375ml | ₩10,000 |

※쌀(국내산), 배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산)  
※두부,콩(국내산) ※오징어젓갈,낙지젓갈(중국산)  
※상기 금액은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.



## TAKE OUT MENU

- |   |         |
|---|---------|
| 1. 순살 고추치킨<br>(닭-국내산)                           | ₩40,000 |
| 2. 갑오징어 숙회<br>(갑오징어-국내산)                        | ₩50,000 |
| 3. 순살 마늘간장 닭구이<br>(닭고기 -국내산)                    | ₩50,000 |
| 4. 모듬 소시지와 감자샐러드<br>소시지- 국내산 (상하농원)             | ₩40,000 |
| 5. 골뱅이 파무침                                      | ₩40,000 |
| 6. 김밥<br>{햄(돼지고기)-국내산}<br>유부(대두)-외국산(미국,캐나다,호주) | ₩10,000 |
| 7. 샌드위치<br>햄(돼지고기)-국내산                          | ₩10,000 |

※ 20분정도의 조리시간이 필요하오니 사전에 주문해주시면  
정성껏 준비하여 드리겠습니다.

※ 상기 금액은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.



## Alcoholic drinks(주류)

마이셀 생맥주 (375cc)	₩10,000
마이셀 생맥주 (2000cc)	₩50,000
카스,테라 (330ml)	₩6,000
고구마 소주 "려" 25°	₩45,000
소주(참이슬 /처음처럼)	₩10,000
화요 ( 25 ,41° )	₩35,000    ₩65,000

## Whisky(위스키)

조니워커 블루(750ml)	₩600,000
발렌타인 21년(700ml)	₩500,000
킹덤 21년(700ml)	₩400,000
발렌타인 17년(700ml)	₩300,000
원저 21년(500ml)	₩220,000
원저 17년(450ml)	₩110,000
스카치블루 17년(700ml)	₩110,000

## Tea & Beverages(차&음료)

제철 생과일 주스	₩10,000	
대추차	₩8,000	
유자차 / 아이스 유자	₩8,000	₩9,000
생강차	₩8,000	
홍차	₩7,000	
녹차 / 아이스 녹차	₩7,000	₩8,000

## Coffee(커피류)

아메리카노	₩7,000
커피라떼	₩8,000
카푸치노	₩8,000
아이스 아메리카노	₩9,000
아이스 라떼	₩10,000