

레스토랑 천제연

RESTAURANT CHENJEYEON

천제연폭포 Chenjeyeon Falls

중문관광단지 부근, 천제교 (天帝橋) 아래쪽에 상. 중. 하의
3단 폭포로 이어져 있다.

천제연 제 1폭포는 길이 22m, 수심 21m의 소를 이루며
이 물이 흘러내려 다시 제 2.3의 폭포를 만든다.

폭포의 양안 일대에는 난립지대가 형성되어 있어,
한국에서는 희귀 식물인 송엽란(松葉蘭).담팔수(膽八樹) 등이 자생하며
그 밖에도 여러가지 상록수와 덩쿨식물. 관목류가 무성하게 어우러져 있다.

이 난립지대를 보호하기 위하여 천연기념물 제 378호로 지정,
특히 이 계곡의 담팔수는 지방 기념물 제 14호로 지정되어있다

점심특선

Lunch



흑돼지국밥
Black Pork Rice soup

₩12,000



돔베고기
Dombe

₩27,000



2인 세트 Set for 2 Person ₩47,000
(국밥2인 + 돔베고기)

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

씨에스 스페셜 이벤트

Seaes Special Event

**이용당일 17시 30분까지 예약을 주셔야 이용이 가능합니다.



돔베 밥상 2인

(샐러드, 전복죽, 돔베고기, 전, 영양밥, 명란계란
찜, 4찬, 우렁된장찌개)

Salad, Abalone, porridge, Boiled
Pork, Korean pancake, Nutritious
rice, Steamed eggs, Dung bean paste stew

₩109,000



해녀 밥상 2인

(샐러드, 전복죽, 계절생선회, 우럭조림,
영양밥, 명란계란찜, 4찬, 우렁된자

Salad, Abalone, porridge, Raw Fish, Boiled
Rockfish, Nutritious rice, Steamed eggs
Dung bean paste stew

₩119,000

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

건강한 향토밥상

Black pork belly barbecue

성인 (Adult) : 80,000
소인 (13세이하) : 40,000
2인 이상 주문 가능합니다.

오늘의 샐러드

of the day salad

전복죽

Abalone Porridge

오늘의 회

of the day fresh raw fish

전복버터구이&민물장어구이

Abalone butter roast & Freshwater eel roast

제주 흑돼지 오겹살 구이

Grilled black pork
(왕새우/야채구이)

진지 & 우렁된장찌개

meal and stew of bean paste

후식

dessert

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

도야지 코스

Black pork course

성인 (Adult) : 50,000
2인 이상 주문 가능합니다.

오늘의 샐러드

of the day salad

전복죽

Abalone Porridge

제주 흑돼지 오겹살 구이

Grilled black pork
(왕새우/야채구이)

진지 & 우렁된장찌개

meal and stew of bean paste

후식

dessert

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

바당 코스

Sea course

성인 (Adult) : 80,000
2인 이상 주문 가능합니다.

오늘의 샐러드

of the day salad

전복죽

Abalone Porridge

오늘의 회

of the day fresh raw fish

진지 & 우렁된장찌개

meal and stew of bean paste

후식

dessert

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

일 품 메뉴

A la carte

전복 게우 볶음밥

(계절 샐러드/4찬/오늘의 국/후식)
Abalone inner parts fried rice

₩23,000

제주 활전복 해물뚝배기 정식

(계절샐러드/해물뚝배기/진지와4찬/후식)
Jeju Abalone Seafood Soybean Soup

₩30,000

제주 은갈치 조림 반상차림

(계절 샐러드/진지와4찬/후식)
boiled down Jeju hairtail

₩30,000

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.
Above price included 10% tax.

House Wine

Red / White / Sweet Sparkling Glass 12, _

Sparkling Wine

Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir 67, _
제이콥스 크릭 샤도네이 피노누아
Australia / NV

Moet Chandon Imperial 200, _
모엣 샹동 임페리얼
France / NV

Dom Perignon Blanc 700, _
돔페리뇽 블랑
France / 2008

White Wine

Zonin Soave Classico 50, _
조닌 소아베 클라시코
Italy / 2018

Piesporter Gold Tropfchen Spatlese 60, _
피스포르테 골드 트롭첸 스페트레제
Germany / 2015

Chateau Souverain Chardonnay 70, _
샤또 수버렌 샤도네이
New Zealand / 2016

Mont Perat Blanc 90, _
몽페라 블랑
France / 2014

Palliser Estate Sauvignon Blanc *추천 120, _
펠리셔 에스테이트 쇼비농블랑
New Zealand / 2018

Fontanafredda Gavi Di Gavi 120, _
폰타나프레다 가비 디 가비
Italy / 2018

Remy Pannier Sancerre 140, _
레미 파니에 상세르
France / 2018

Red Wine

Angelo Montepulciano d'Abruzzo 안젤로 몬테풀치아노 다부르쵸 Italy / 2017	60, _
Vidal Fleury Cotes Du Rhone Villages Rouge 비달 플라리 코트 뒤 론 빌라쥬 루주 France / 2016	70, _
Zonin Sasseo 조닌 짜세오 Italy / 2016	80, _
Banfi Chianti 반피 끼안티 Italy / 2018	80, _
Peter Lehmann Portrait Shiraz *추천 피터르만 포트레이트 쉬라즈 Australia / 2017	90, _
Chateau St. Jean California Cabernet Sauvignon 샤또 생진 캘리포니아 까베르네 쇼비농 U.S.A / 2018	90, _
Chateau St. Jean California Pinot Noir 샤또 생진 캘리포니아 피노누아 U.S.A / 2016	110, _
Fontanafredda Nebbiolo 'Langhe' 폰타나프레다 네비올로 랑게 Italy / 2012	120, _

*Corkage 30, _

*빈티지는 수시로 변경됨에 따라 제품과 다를 수도 있습니다.

SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

3 Glass of Korean Liquor 15,_
전통주 3잔 세트
교동 빚주 1잔과 전통주 메뉴에서 2잔 선택 가능
Gyodong BeopJu 60ml with
You can choose 2 Glass of Korean traditional liquor
that you want. (30ml, 30ml)

3 Glass of Rice Wine 20,_
청주 3잔 세트
쿠보타 준마이 다이긴쵸
Kubota Junmai Daiginjo (30ml)
코시노칸바이 시로라벨
Koshi no Kanbai (60ml)
츠키사보탄 야마유즈 시보리
Tsukasabotan Yamayuzu Shibori (30ml)

전 통 주

KOREAN LIQUOR

전통 청주 FILTERED RICE WINE

누룩과 쌀을 이용해 탁주를 담근 후, 용수를 이용해 자연적으로 침전시키거나, 고운 천으로 술지게미를 걸러낸 맑은 술로 한국에서 전통적으로 양조되어 주로 상류층이 즐기던 고급 양조주이다.

교동 법주

Gyodong BeopJu

Glass : 25._ (150ml)

Bottle : 138._ (900ml)

350년 이상의 전통을 가진 찹쌀로 빚은 약조로 기능보유자가 직접 손수 빚는 중요무형문화재 술이다. 모두 수작업으로 이루어지므로 생산되는 양이 적습니다.

경주교동법주는 찹쌀로 빚은 청주라 부르기도 하는데 청주는 예로부터 겨울 술이라 하여 교동법주 역시 여름에는 술을 빚지 않습니다.

찹쌀 특유의 짹짹한 맛과 단맛, 신맛을 느낄 수 있으며 누룩 향과 본연의 독특한 향이 잘 어우러져 있습니다.

두견주

DugyeonJu

Glass : 12._ (150ml)

Bottle : 27._ (360ml)

천년 명주의 맥을 이어온 오랜 역사와 전통성, 진달래꽃잎으로 빚은 지극한 효성이 탄생시킨 술로 전통 발효주 가운데서 높은 알콜도수에도 불구하고 맛이 부드럽고 감칠맛이 좋으며 담황갈색의 점성이 있는 발효약주입니다.

1000년 전 고려개국공신 복지겸이 면전에서 백약이 무효한 병을 앓자 그의 딸 영랑이 백일기도를 드린 후 진달래꽃과 샘물로 빚은 두견주를 담아 100일 후 아버지에게 마시게 하여 병을 고쳤다는 효성스런 전설이 전해지고 있습니다.

소곡주

SogokjJu

Glass : 8._ (150ml)

Bottle : 36._ (750ml)

한산소곡주는 백제 1500년의 오랜 역사와 전통을 고스란히 담아 전해 내려오는 전통주입니다.

찹쌀과 누룩을 주원료로 들국화, 메주콩, 생강, 홍 고추 등의 조화 속에 100일간 숙성을 하여 빚어지는 전통주로 감미로운 향과 특유의 감칠맛 때문에 취하면 자리에서 일어설 줄 모른다고 하여 '앓은뱅이 술'이란 이름으로도 불립니다.

물처럼 맑고 투명하지만 상압증류기를 이용해 불에 그을린듯한 향이 강하게 올라오고, 알코올 도수에 비해 자극적이지는 않지만 술을 입에 넣으면 입술과 혀를 서서히 자극시킵니다. 입 안에 탄 듯한 맛이 남는 것이 강한 남자 같은 술 같다.

전 통 주

KOREAN LIQUOR

전통 청주 FILTERED RICE WINE

누룩과 쌀을 이용해 탁주를 담근 후, 용수를 이용해 자연적으로 침전시키거나, 고운 천으로 술지게미를 걸러낸 맑은 술로 한국에서 전통적으로 양조되어 주로 상류층이 즐기던 고급 양조주이다.

감홍로

Gamhongro

Bottle : 87._ (400ml)

별주부전에서 거북이가 토끼를 유혹하는 술로 등장한바있는 감홍로는 조선시대 3대명주중 첫 번째로 꼽히는 술로 옛 문헌에도 등장할 정도로 명성이 높은 술입니다.

평양지역의 명주였으나 현재는 파주의 이기숙 명인이 전수하여 복원하였습니다. 누룩과 쌀로 빚은 술을 발효하여 숙성시키고 2번 증류 후, 한약재를 침출시켜 짧게는 6개월, 길게는 2년까지 숙성시켜 깊은 맛을 냅니다.

안동소주

Andong SOJU

Bottle : 51._ (400ml)

안동의 맑고 깨끗한 물, 양질의 쌀과 누룩을 가지고 전승되어 온 전통비법으로 빚어낸 증류식소주로서 은은한 향취에다 감칠맛이 그만이고 오래 지날수록 풍미가 좋아지는 특성이 있습니다.

문배주

MunbaeJu

Bottle : 21._ (375ml)

고려시대 신하들이 왕에게 좋은 술을 진상하여 벼슬을 얻게 되었는데 그 중 으뜸 가문의 술이 '문배술'이었습니다. 이후 고려중엽 후손들에 의해 널리 파급되었고, 현재 문배주양조원에서 5대에 걸쳐 술을 빚어 오고 있습니다.

문배술은 평안도지방에 전승되어 오던 술로 누룩과 곡물로만 빚는 술임에도 문배나무향기가 납니다. 인공적인첨가제가 전혀 없이 맛과 향을 낼 수 있는 특징을 지니고 있기고, 고도주임에도 목 넘김이 부드럽고 입속 가득한 향기로 감칠맛을 더할 수 있는 순곡의 증류주입니다.

청주

RICE WINE

쌀을 누룩으로 발효시킨 후 여과하는 과정을 통해 빛은 술을 말한다.

쿠보타 준마이 다이긴쵸 久保田 純米大吟釀

Kubota Junmai Daiginjo

Glass : 28._ (150ml)

Bottle : 130._ (720ml)

서양 배와 멜론을 연상시키는 화려한 향기와 단맛과 신맛이 조화된 고급스러운 맛과 향미가 입안에서 퍼진 후 뒷맛으로 흐르는듯한 여운이 느껴집니다.

건배 주로 전채요리 및 과일과 스위트 등의 디저트와 함께 즐길 수 있습니다.

코시노칸바이 시로라벨 越乃寒梅 普通酒 白ラベル

Koshi no Kanbai Siro Label

Glass : 17._ (150ml)

Bottle : 78._ (720ml)

지향점은 저녁에 반주할 수 있는, 요리와 어울리는, 질리지 않고 즐겁게 마실 수 있는, 오픈하면 다음날까지 남지 않는 술'입니다.

보통주이지만 쌀을 "긴쵸주"와 같은 구조와 기술을 기본으로 저온에서 장시간 천천히 발효시켜 정성스럽게 빚고 있으며 가장 가까이에서 언제나 마실 수 있는 술을 실천하고 있습니다. 강하고 매력적인 맛 때문에 단골 팬들은 "얹은뱅이 술" 이라고도 합니다

츠키사보탄 야마유즈 시보리 司牡丹 山柚子搾り ゆずの酒

Tsukasabotan Yamayuzu Shibori

Glass : 20._ (150ml)

Bottle : 95._ (720ml)

향기로운 토사레이호쿠산 야생 유자의 짝 짝 과즙과 "준마이주"를 이용해 만든 청주 베이스 과실주.

야생 유자의 상쾌한 향기와 풍미를 느낄 수 있는 기분 좋은 술입니다.

일반 주류

SOJU (DISTILLED)

허벅술 (JEJU) HubuckJu	95, _
한라산 21, 17 (JEJU) Hallasan	9, _
화요 41, 25, 17 Hwayo	62, _ / 35, _ / 25, _
참이슬 Chamyiseul	9, _

Draft Beer

클라우드 Kloud Draft Beer	11, _
--------------------------	-------

Bottled Beer

제주 위트 에일(JEJU) Jeju Wit Ale	12, _
제주 펠롱 에일(JEJU) Jeju Pellong Ale	12, _
클라우드 Kloud	11, _
카스 Cass	11, _
테라 Terra	11, _

Soft Drink

콜라 Coke	4, _
사이다 Sprite	4, _

Room Service

내선번호 : 3030, 3036

Breakfast (08:00~09:30)

제주 활 전복죽 Jeju Abalone Porridge / 鲍鱼粥	28,000원
성게 바릇국 Sea Urchin Soup with Steamed Rice / 济州岛海胆海带汤	28,000원

Lunch (12:00~15:30)

제주 흑돼지 돈까스 Jeju Black Pork Cutlet / 炸猪排	27,000원
모듬소세지 구이 Roasted Jeju Pork Sausage with Grilled Onions / 烤香肠拼盘	27,000원
그릴드 비프버거와 프렌치 후라이 Grilled Beef Burger / 牛肉汉堡和炸薯條	28,000원

Dinner (18:00~21:30)

제주 흑돼지 돈까스 Jeju Black Pork Cutlet / 炸猪排	27,000원
모듬 소세지 구이 Roasted Jeju Pork Sausage with Grilled Onions / 烤香肠拼盘	27,000원
흑돼지 김치 볶음밥 Black Pork Kim Chi Fried Rice / 猪肉泡菜炒饭	27,000원
옛날통닭 Fried Chicken with Condiments / 炸鸡	30,000원
한치 버터구이 Butted Calamari with Mixed Nut / 奶油烤鱿鱼	30,000원
계절과일 Seasonal Fruits / 时鲜水果	M - 30,000원 L - 50,000원
치즈셀렉션 Assorted Cheese Selection / 奶酪拼盘	M - 30,000원 L - 50,000원
마르게리타 피자 Home Made Margherita Pizza / 玛格丽塔比萨	33,000원
새우를 곁들인 루꼴라 피자 Prawn - Arugula Pizza / 虾芝麻菜比萨(饼)	35,000원
쉐프가 추천하는 오늘의 신선한 회 Today Special Sashimi / 今天的生鱼片	M - 50,000원 L - 70,000원

상기 금액은 봉사료 및 부가세가 포함된 금액입니다.
특정 음식에 알레르기가 있거나 예민하시면 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

알레르기 유발 식품

호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 고등어, 게, 조개류(굴, 전복, 홍합), 난류(가금류), 우유
메밀, 땅콩, 대두, 밀, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이산화황)등