식사
Meals
お食事

함흥식 물냉면 Noodles with Vegetables and Meat in Chilled Broth 冷麺	₩ 12,000
함흥식 비빔냉면 Spicy Noodles with Vegetables and Meat Served Cold ビビン冷麺	₩ 12,000
등갈비 김치찜 Braised Pork Ribs and Kimchi スペアリブとキムチの煮こみ	₩ 16,000
매운 돼지 갈비찜 Spicy Braised Pork Ribs 辛い豚カルビの煮込み	₩ 16,000
한우 갈비탕 *하루 30그릇 한정 Special Beef Rib (Galbi) Soup *Limited 30 per day 韓国牛カルビのスープ *30食限定	₩ 20,000
황태구이 Grilled Pollack with Spicy Sauce スケトウダラの辛味焼き	₩ 23,000
가자미구이 Grilled Sole カレイのグリル	₩ 23,000
한우 뚝배기 등심 불고기 Beef Short Rib (Bulgogi) Stew Cooked in Clay Pot 韓国牛ヒレの土鍋プルコギ	₩ 25,000
한우 전복 갈비탕 *하루 10그릇 한정 Special Abalone and Beef Rib (Galbi) Soup *Limited 10 per day アワビ入り韓国牛カルビスープ *10食限定	₩ 29,000

All meals except noodles are served with steamed rice and side dishes.

로즈힐 그릴에서 사용하는 소고기(국내산 한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추(국내산), 고춧가루(국내산), 쌀, 광어, 우럭, 참돔(도미), 가자미, 장어, 낙지, 전복은 국내산만을 사용합니다.

점심 특선
Lunch Specials
ランチ特選定食

한우 등심 국수전골 *2인분 이상 주문 가능 — ₩ 28,000
Traditional Hot Pot with Thinly Sliced Beef Sirloin, Vegetables, and Noodles
*Minimum order for 2
韓国牛サーロインと麺入り鍋

한우 곱창전골 *2인분 이상 주문 가능 — ₩ 29,000
Beef Tripe Hot Pot *Minimum order for 2
韓国牛のホルモン鍋

한우 갈비찜 정식 — ₩ 40,000
Braised Beef Rib (Galbi) Set
韓国牛カルビの煮こみ定食

한우 양념갈비 정식 — ₩ 42,000
Grilled Marinated Beef Rib (Galbi) Set
韓国牛の味付きカルビ定食

한우 생등심 정식 — ₩ 42,000
Grilled Sirloin Set
韓国牛のサーロイン定食

점심 특선 정식은 2시 30분까지 가능합니다.
Lunch specials are available until 2:30pm.
Sets are served with steamed rice and side dishes.
ランチ特選定食のオーダーは午後の２時３０分までになります。

로즈힐 그릴에서 사용하는 소고기(국내산 한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추(국내산), 고춧가루(국내산), 쌀, 광어, 우럭, 참돔(도미), 가자미, 장어, 낙지, 전복은 국내산만을 사용합니다.

일품요리
À La Carte
一品料理

활 전복회 Abalone Sashimi アワビの刺身	₩ 27,000
한우 차돌박이 냉채 Beef Brisket and Vegetables 韓国牛焼きしゃぶの冷菜	₩ 30,000
해물파전 Seafood Pancakes 海鮮とねぎのチヂミ	₩ 30,000
한우 로스편채 (100g: 43,500원) Thinly Sliced Beef Strips Served with Vegetables 野菜の韓国牛ローストビーフ巻き	(80g 1인분) ₩ 35,000
한우 육회 (100g: 25,000원) Beef Tartare 韓国牛のユッケ	(140g 1인분) ₩ 35,000
장어구이 Roasted Eel うなぎの蒲焼き	₩ 53,000
킹크랩 (킹크랩: 러시아) *문의 및 예약 King Crab タラバガニ	Market Price

로즈힐 그릴에서 사용하는 소고기(국내산 한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추(국내산), 고춧가루(국내산),
쌀, 광어, 우럭, 참돔(도미), 가자미, 장어, 낙지, 전복은 국내산만을 사용합니다.

한우구이

Grilled Premium Grade Korean Beef

韓国牛の焼き肉

한우 양념갈비 (100g: 26,364원) Marinated Beef Ribs (Galbi) 韓国牛の味付きカルビ	(220g 1인분)	₩ 58,000
한우 생등심 (100g: 49,167원) Sirloin 韓国牛のサーロイン	(120g 1인분)	₩ 59,000
한우 꽃등심 (100g: 57,500원) Ribeye 韓国牛のリブロース	(120g 1인분)	₩ 69,000
한우 살치살 (100g: 57,500원 / 한정판매) Chuck Tender 韓国牛の霜降りロース	(120g 1인분)	₩ 69,000
한우 안창살 (100g: 65,833원 / 한정판매) Lean Brisket 韓国牛のハラミ	(120g 1인분)	₩ 79,000
한우 생갈비 (100g: 43,000원 / 한정판매) Beef Ribs (Galbi) 韓国牛のカルビ(味付けなし)	(200g 1인분)	₩ 86,000
한우 코냑 꽃등심 (100g: 61,110원) Cognac Ribeye (We use Hennessy) 韓国牛のコニャック掛けリブロース	(180g 1인분)	₩ 110,000
한우 등심 모둠구이 (생등심 200g, 꽃등심 150g, 살치살 50g) Assortment of Sirloin, Ribeye, and Chuck Tender 韓国牛焼肉の盛り合わせ (サーロイン、リブロース、霜降りロース)	(400g 3인분)	₩179,000

한우 고기에는 로즈힐 명품 보쌈김치가 기본으로 제공됩니다.
Served with Rosehill Bossam Kimchi.
全ての焼き肉類のオーダーには名品ポッサムキムチが提供されます。

로즈힐 그릴에서 사용하는 소고기(국내산 한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추(국내산), 고춧가루(국내산), 쌀, 광어, 우럭, 참돔(도미), 가자미, 장어, 낙지, 전복은 국내산만을 사용합니다.

후식 식사
Light Meals After Grilled Beef
締めの一品

함흥식 물냉면 Noodles with Vegetables and Meat in Chilled Broth 冷麺	₩ 8,000
함흥식 비빔냉면 Spicy Noodles with Vegetables and Meat Served Cold ビビン冷麺	₩ 8,000
된장찌개와 진지 또는 누룽지탕 Soybean Paste Hot Pot with Steamed Rice (or Scorched Rice) 味噌チゲとごはん又はおこげのお粥	₩ 8,000
로즈힐 냉면 Rosehill Naengmyeon – Tasting 2 Types of Noodles in Chilled Broth & Spicy Sauce with Vegetables and Meat ローズヒル冷麺 – 冷麺とビビン冷麺の盛り合わせ	₩ 10,000

후식
Dessert
デザート

흑미 아이스크림 Black Rice Ice Cream 黒米のアイスクリーム	₩ 6,500

로즈힐 그릴에서 사용하는 소고기(국내산 한우), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추(국내산), 고춧가루(국내산), 쌀, 광어, 우럭, 참돔(도미), 가자미, 장어, 낙지, 전복은 국내산만을 사용합니다.