

한식당「天池」는 한라산 정상의 못인 백록담을 지칭하는 것으로 '하늘(天)과 닿아있는 못(池)', 이라는 뜻을 가지고 있습니다. 天池에서 선인들의 지혜와 풍류가 짓든 전통요리와 제주향토 요리의 맛깔스러운 미각의 세계를 경험해 보십시오.

The Korean restaurant, Cheonjee, is named after the pond located on the summit of Mt. Halla. The word Cheonjee literally means the pond that borders with the sky. Here at the Cheonjee restaurant you can experience the traditional foods of Korea.

韓国レストラン「天池」は、漢拏山頂上にある蓮池の白鹿潭を指しており、「天に繋がる池」という意味をもっています。 天池の気運が漂い、先人の知恵が含まれた韓国の伝統料理と 旬の食材を使った済州島の郷土料理をお楽しみください。

### 원산지 안내

한식당 "天池"에서는 국내산 쌀,

배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산), 국내산 고등어만을 사용합니다.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토 等은 알러지를 유발할 수 있으므로 알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Pork, Peach, Tomato can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

# JEJU FAMILY SPECIALTIES

제주 전복죽 Jeju Abalone Porridge 済州鮑粥

해물 김치전 Korean Style Kimchi Pancake with Seafood 海鮮入りキムチのチヂミ

> 전복조림 Braised Abalone 鮑煮物

제주산 흑돼지 모둠 숯불구이 (120g) Assorted Marinated and Char-grilled Jeju Black Pork with Kimchi 済州黒豚炭火焼き盛り合わせ 熟成キムチ付き

> 제주산 은갈치구이 Broiled Jeju Hairtail with Salt 済州太刀魚塩焼き

보리밥과 시골된장찌개 Soybean Paste Soup with Boiled Barley 麦飯と味噌チゲ

> 후식 Dessert デザート

상기 요리에는 제주 전통젓갈(갈치-국내산)과 강된장, 쌈채소가 포함 되어있습니다. Vegetables, Soybean Paste and Salted Fish is included. 上記のメーニュには野菜, 済州産の塩辛と味 噌が含まれております.

₩ 150,000 (2인)

### CHEONJEE SPECIALTIES

바리메 코스

Barime Course

バリメコース

₩ 75,000

해산물 냉채

Seafood Cold Salad 海鮮冷菜

제주 전복죽

Jeju Abalone Porridge 済州鮑粥

제주산 흑돼지 양념숯불구이 (120g) Marinated and Char-grilled Jeju Black Pork

味付け済州黒豚炭火焼き

진지와 효종갱

[쇠고기-국내산 한우, 도가니-호주산]

Abalone, Seafood and Beef Clear Soup with Steamed Rice

鮑海鮮と韓国牛スープ

계절과일

Seasonal Fresh Fruit 季節の果物

다랑쉬 코스 Darangshi Course

ダランシコース

₩ 87,000

수제 도토리묵 냉채

Hand Made Acorn Jelly 手作りのどんぐり寒天

잣가루를 곁들인 타락죽 Milk Porridge 牛乳粥

해물 김치전

Korean Style Kimchi Pancake with Seafood

海鮮入りキムチのチヂミ

대하 전복볶음

Sautéed Abalone and King Prawn

鮑と車海老炒め

호주산 와규 숯불 양념 갈비구이 (100g)

Marinated and Char-grilled "Wagyu" Beef Ribs

味付け和牛カルビ焼き

진지와 시골된장찌개

Soybean Paste Soup with Steamed Rice

ご飯と味噌チゲ

계절과일

Seasonal Fresh Fruit 季節の果物

### CHEONJEE SPECIALTIES

노꼬메 코스

잣즙 대하냉채

Nocome Course

King Prawn with Pine Nut Sauce

ノコメコース

車海老冷菜 松の実ソース

₩ 120,000

성게알죽

Sea Urchin Porridge ウニのお粥

전복 해물 김치전

Korean Style Kimchi Pancake with Seafood

海鮮入りキムチのチヂミ

송이 전복탕 [쇠고기-호주산]

Abalone Soup with Pine Mushroom

松茸と鮑スープ

국내산 한우 차돌박이구이 (100g)

Broiled Korean Beef 韓牛霜降り焼き

제주산 갈치구이와 전복구이

Broiled Jeju Hairtail and Abalone with Salt

済州太刀魚と鮑焼き

진지와 국내산 한우 양지 미역국

Korean Beef and Seaweed Soup with Steamed Rice

ご飯と韓国牛ワカメスープ

계절과일

Seasonal Fresh Fruit 季節の果物

# TABLE D'HOTE

한라산 묵은지 고등어조림 Braised Mackerel with Kimchi 熟成キムチ入り鯖煮物	₩ 36,000
제주산 은갈치구이 반상 Broiled Jeju Hairtail with Salt 済州太刀魚塩焼き	39,000
제주산 은갈치조림 반상 Braised Jeju Hairtail Fish 済州太刀魚煮物	42,000
제주산 흑돼지 양념볶음(80g)과 돌솥비빔밥 [쇠고기-호주산] Marinated and Stir-fried Jeju Black Pork and Vegetable Rice Hot Pot 済州黒豚の辛味炒めと石焼きビビンバ	46,000
효종갱 반상 [쇠고기−국내산 한우, 도가니−호주산] Abalone, Seafood and Beef Clear Soup 鮑海鮮と韓国牛ス−プ	48,000
제주산 옥돔구이와 된장찌개 Jeju Broiled Red Snapper and Soybean Paste Soup 済州甘鯛塩焼きと味噌チゲ	55,000

### BEEF AND BLACK PORK SPECIALTIES

제주산 흑돼지 양념볶음(160g)

₩ 42,000

Marinated and Stir-fried Jeju Black Pork 済州黒豚の辛味炒め

제주산 흑돼지 양념 숯불구이 (250g)

44,000

Marinated and Char-grilled Jeju Black Pork

味付け済州黒豚炭火焼き

전복 소금구이와 제주산 흑돼지 오겹살 숯불구이 (150g) 55,000

Broiled Abalone and

Char-grilled Jeju Black Pork Belly with Kimchi

鮑塩焼きと済州黒豚五枚肉炭火焼き 熟成キムチ付き

호주산 와규 숯불 양념 갈비구이 (200g)

63,000

Marinated and Char-grilled "Wagyu" Beef Ribs

味付け和牛カルビ焼き

국내산 한우등심 언양식 석쇠 불고기 (200g)

79,000

Broiled Korean Beef Sirloin Bulgogi

韓国牛ロースプルコギ

상기 요리에는 유기농 쌈채소와 시골 된장찌개가 포함 되어있습니다.

Organic vegetables and soybean paste soup is included.

上記のメーニュには野菜と味噌チゲが含まれております.

# CHILDREN'S SPECIAL

어린이 정식 A

오늘의 죽

Children's Table D'Hote

Today's Porridge 本日のお粥

お子様定食

₩ 35,000

제주산 갈치구이와 호주산 와규 불고기 (70g)

Beef Slices "Wagyu Bulgogi" with Broiled Hairtail Fish

太刀魚塩焼きと和牛プルコギ

진지와 국내산 한우 미역국

Sea Mustard Soup with Steamed Rice

ご飯とワカメスープ

후식

Dessert

デザート

어린이 정식 B

오늘의 죽

Children's Table D'Hote

Today's Porridge 本日のお粥

お子様定食

₩ 32,000

고등어구이와 떡갈비살구이 [쇠고기-호주산, 70g]

Marinated and Char-grilled Beef Short Ribs

with Broiled Mackerel

鯖塩焼きと味付け牛トックカルビ焼き

진지와 된장국

Soybean Soup with Steamed Rice

ご飯と味噌スープ

후식

Dessert

デザート

# A LA CARTE

전복 해물 김치전 Korean Style Kimchi Pancake with Seafood 海鮮入りキムチのチヂミ	₩	30,000
수삼을 곁들인 국내산 한우 육회 (120g) Korean Raw Beef Tartar with Ginseng ユッケと高麗人参		49,000
제주산 흑돼지 양념볶음(180g) Marinated and Stir-fried Jeju Black Pork 済州黒豚の辛味炒め		38,000
버섯을 곁들인 호주산 와규 등심불고기 (150g) Soy-marinated Beef Slices "Wagyu Bulgogi" with Mushrooms 和牛プルコギ キノコ添え		49,000
호주산 와규 숯불 양념 갈비구이 (200g) Marinated and Char-grilled "Wagyu" Beef Ribs 味付け和牛カルビ焼き		52,000
전복 숯불구이 (400g) Char-grilled Abalone 鮑炭火焼き		150,000
자연송이 전 <del>복</del> 볶음 Stir-fried Abalone with Pine Mushrooms 松茸と鮑炒め		190,000