

天池

C H E O N J E E

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 the sky. Here at Cheonjee.

You can experience the traditional foods of Korea.

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 깃든 전통요리와 제주향토 요리의 맛깔스러운 미각의 세계를 경험해 보십시오.

어
을
림
술

원산지 안내

한식당 '天池'에서는 국내산 쌀(밥·죽), 두부(콩),
배추김치(배추·고춧가루), 돼지고기, 넙치(광어), 참돔, 갈치,
오징어와 기본찬(국내산–쇠고기(한우), 돼지고기, 닭고기,
두부(콩), 고등어)을 사용합니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts,
Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,
Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato,
Sulfites and Pine nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

Korean Liquor

Omegi Wine	오메기술 13%	(375ml)	₩ 20,000
Hwayo Soju	화요소주 17%	(375ml)	35,000
Mt. Seonwoon Bokbunja	선운산 복분자 19%	(500ml)	95,000
(Fermented Raspberries Wine)			

Wine	Glass	Bottle
La Chablisienne, Chablis La Pierrelée (2017)	25,000	100,000
Montgras Intriga, Alto-Maipo Valley (2018)	35,000	140,000

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

SOOMBI COURSE

숨비코스

Appetizing Nibbles
주전부리

Assorted Seafood Chilled Salad and Buckwheat Pancake Rolls
해산물 모듬 냉채와 빙떡 말이

Fish Jeonyuhwa
생선 전유화

Red Tilefish Fillet Dumplings and Cutlassfish Balls
옥돔 어만두와 갈치 완자(갈치-국내산)

Grilled Black Dombе Pork, Grilled Giant Mottled Eel
흑돼지 돔베 고기, 무태장어 구이
(돼지고기·뱀장어-국내산)

Topshell Noodles or Cold Raw Cuttlefish Soup
보말 국수, 한치 물회 중 택일

Traditional Tea and Omegi Rice Cakes
(Jeju Traditional Glutinous Millett Rice Cakes)
전통차와 오메기떡

₩ 120,000

The menu above offers a welcome drink
and can be ordered for more than 2 people.
상기 메뉴는 웰컴 드링크가 제공 되며 2인 이상 주문 가능합니다.

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

RAPESEED HONEY GRILLED BULGOGI

유채꿀 석쇠불고기

Appetizing Nibbles
주전부리

Braised Abalone and Wild Pine Mushrooms
자연송이 전복 찜

Assorted Korean Pankakes
모듬전(돼지고기-국내산)

Rapeseed Honey Grilled Bulgogi
유채꿀 석쇠불고기(쇠고기-국내산 한우)

Pine Nut Gangjeong
잣강정

Traditional Tea and Sweet Red Bean Tiramisu
전통차와 단팥 티라미수

₩ 85,000

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

PINE MUSHROOM CLEAR SOUP

자연송이 맑은 탕

Appetizing Nibbles
주전부리

Octopus Naengchage Salad
돌문어 냉채

Assorted Korean Pankakes
모듬전(돼지고기-국내산)

Spicy Lobster Stir-fry
매콤한 바닷가재 볶음

Pine Mushroom Clear Soup and Steamed Rice
자연송이 맑은 탕

Green Tea Ice Cream
녹차 아이스크림

Traditional Tea and Sweet Red Bean Tiramisu
전통차와 단팥 티라미수

₩ 68,000

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

HOT POT WITH KOREAN BEEF AND ABALONE

한우 전복 신선로

Appetizing Nibbles
주전부리

Assorted Korean Pankakes
모듬전(돼지고기-국내산)

Hot Pot with Korean Beef and Abalone
(Octopus, Prawns, Pine Mushrooms)
한우 전복 신선로(쇠고기-국내산 한우)
(돌문어, 대하, 자연송이)

Plum Ice
매실 빙과

Traditional Tea
전통차

₩ 49,000

This menu is available for two.
상기 메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

VEGETARIAN MENU

채식 메뉴

Appetizing Nibbles
주전부리

Vegetables with Mustard Sauce
겨자채

Korean-style Bonnet Bellflower Pancakes
더덕 찹쌀전

Burdock Japcheae Noodles
우엉잡채

Bibimbap with Vegetables
채소비빔밥

Seasonal Fresh Fruit
계절과일

₩ 45,000

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

CHILDREN'S MENU

어린이 정식

Egg Dish
계란요리

Shrimp Gratin
새우 그라탕

Rapeseed Honey Grilled Bulgogi
유채꿀 석쇠불고기(쇠고기-국내산 한우)

Sea Mustard Soup with Korean Beef and Steamed Rice
한우 미역국(쇠고기-국내산 한우)

Seasonal Fresh Fruit
계절과일

₩ 32,000

국내산 쌀(밥, 죽), 배추김치(배추, 고춧가루), 두부(콩)를 사용합니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.