

天池

CHEONJEE

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 정상에 위치한 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.

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, 꽃게,아귀, 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 알레르기를 유발할 수 있으며 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

어
울
림
술

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% (Fermented Raspberries Wine)	(500ml)	95,000

Wine

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

SHILLA SPECIALTIES

Appetizing Nibbles
주전부리

Abalone Platter
전복초회

Snow Crab Maesaengi-juk
대게살 매생이 죽

Red Tilefish Jeonyuhwa
옥돔 전유화

Royal Hot Pot with Seafood
해산물 신선로

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

Chopped Noodles with Top Shell
or
Korean Beef Bone Soup with Abalone
진지_보말 칼국수, 전복 한우 곰탕 중 택 1
(곰탕: 쇠고기-국내산 한우)

Seasonal Fruit
제철 과일

Grilled Yam
서여향병

Traditional Tea
전통차

₩ 150,000

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

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

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