

# Breakfast

## 아침식사

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

### Korean Food



**\*효종갱 해장국 정식(사골,잡빠:한우/등갈비:미국산)** 28.  
엄선된 레시피로 재료 본연의 맛을 살린 티클라우드 정통 메뉴

\*효종갱(孝宗羹) : 새벽종이 울릴 때 먹는 해장국  
- 조선시대 해동죽지(海東竹枝)에 등장하는 해장국으로  
쇠갈비, 전복, 해삼을 이용해 폭 고아 만든 양반들이 즐겼던 해장국입니다.



**Chef 특선 매생이 굴국 정식(매생이,굴:국내산)** 25.  
철분과 비타민이 풍부한 제철 매생이 굴국

**한우 소고기 뭇국 정식(사태:한우)** 22.  
담백하고 진한 국물이 일품인 한우 뭇국

**배추 된장국 정식(배추:국내산)** 20.  
토속 된장으로 끓여낸 구수한 된장국

**콩나물 김치국 정식(김치:국내산)** 18.  
속성김치로 개운한 맛을 살린 김치국

### American Food

**서양조식(소세지:국내산)** 35.  
계절스프, 브레드 3종, 케란치리, 특선 셀러드, 말요유, 우스, 골드브루 커피

김치,쌀:국내산/두부(대두):외국산/육수(우사골,돈사골)국내산/꽃게:외국산

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

# Spring Special Menu

춘계 특선 메뉴

- 티클라우드에서 추천하는 춘계 스페셜 메뉴 -

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

**일품 해물 찜뽕(꾸꾸미,전복:국내산/오징어:외국산)** 25.  
진한 육수와 불맛이 가득한 해산물 찜뽕

**평양 냉면(양지:한우)** 22.  
한우 양지의 순수한 육향과 매밀면의 조화로움을 즐기는 평양 냉면

**Renewal 남도식 애호박 찜개(돼지고기:국내산)** 22.  
국내산 애호박으로 매콤 칼칼하게 끓여낸 남도식 찜개&국수사리

**Renewal 봄향 된장찌개(우렁:국내산)** 20.  
봄내음 가득한 제철 된장찌개

# Steady Seller Menu

스테디 메뉴

- 티클라우드 정통 스테디 메뉴 -



**효종갱 해장국 정식(사골,잡빠:한우/등갈비:미국산)** 28.  
엄선된 레시피로 재료 본연의 맛을 살린 티클라우드 정통 메뉴

**NEW 해물 잡탕밥(전복:국내산/꾸꾸미:국내산)** 25.  
각종 해산물로 맛을 낸 중화풍의 덮밥

**NEW Chef 특선 갈비탕(등갈비:미국산)** 26.  
소갈비를 폭 고아 끓고 진한 국물 맛의 갈비탕

**나주 곰탕(양지, 소머리, 사태:한우)** 22.  
소머리, 양지, 사태 등을 폭 고아 끓인 맑은 탕

**봄나물 강된장 비빔밥(우렁:국내산)** 22.  
구수한 강된장과 제철 나물 비빔밥

**삼겹살 계란 볶음밥(삼겹살:국내산)** 22.  
셀러드, 중화풍의 볶음밥과 콩나물김치국

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

# Master Chef Special Menu

국가공인 조리기능장 특선 메뉴

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

## Course Menu 120. / 1인

조리 기능장이 엄선한 제철 식재료와 노하우로 조리한 식선 메뉴, 특선 메뉴 4종, 메인 메뉴, 디저트

당일 엄선된 식재료에 따라 메뉴를 추천해드립니다.



### 공중 명인 7첩 반상(소갈비:한우) 38.

갈비찜, 생선구이 or 조림, 전류, 깻갈류, 기본찬 3종, 우라이, 계절국, 발효유

### 한우 꼬리곰탕(소꼬리:한우) 35.

소꼬리를 72시간 동안 우려낸 특선 보양식



### 한우 우족탕(우족:한우) 35.

진한 사골육수로 맛을 낸 한우 우족탕

### 공중 명인 비빔밥(소고기:한우) 30.

공중요리 명인의 레시피와 엄선된 재료로 조리한 한식 전통 비빔밥

### 옛날 수제 돈까스(돈등심:국내산) 35.

올리브유로 튀겨낸 건강식 수제 돈까스



### 수제 티클 샌드위치(돈육:스페인) 세트 20. / 단품 15.

얇은햄과 신선한 채소를 넣어 만든 프랑수아식 샌드위치 & 샐러드 & 음료

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

# Spring Special Menu

춘계 특선 메뉴

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

## NEW 새조개 샤브샤브 정식(새조개:국내산) 280.

제철 새조개 숙회, 무침, 샤브샤브 & 수제 칼국수사리 or 죽

## NEW 한우 샤브샤브 정식(등심:한우) 240.

한우 육회, 샤브샤브 & 수제 칼국수사리 or 죽

## Renewal 푸꾸미 샤브샤브 정식(푸꾸미:국내산) 240.

푸꾸미 숙회, 볶음, 샤브샤브 & 수제 칼국수사리 or 죽

## 평양냉면 정식 160.

- 한우 모든 수육(사태, 소머리, 양지:한우)

한우 모든 수육 + 평만두 + 평양냉면(4인)

- 삼겹살 수육(삼겹살:국내산)

삼겹살 수육 + 수제보쌈김치 + 평양냉면(4인)

# Steady Seller Menu

스테디 메뉴

- 티클라우드 정통 스테디 메뉴 -

## 푸꾸미 & 제육 쌈밥 정식(푸꾸미,삼겹살:국내산) 160.

푸꾸미와 삼겹살을 매콤하게 조리, 제철 쌈채소, 된장찌개, 진지

## 덕덕 삼겹살구이 정식(삼겹살:국내산) 160.

직육구이 삼겹살과 양념 덕덕구이, 제철 쌈채소, 된장찌개, 진지

## 제육볶음 쌈밥 정식(삼겹살:국내산) 140.

특제 고추장소스에 볶은 제육과 제철 쌈채소, 된장국, 진지

## 한우 모든 수육 전골(양지,사태,소머리:한우) 200.

꼭 삶은 한우 양지, 사태, 머릿고기수육과 각종 채소, 우동사리

## 묵은지 김치전골(돈육:국내산) 120.

숙성김지로 시원한 맛을 살린 김치전골

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

# Master Chef Fine Dining Menu

국가공인 조리기능장 파인 다이닝 메뉴

국가공인 조리기능장이 엄선한 메뉴로 선보이는 특별 맞춤 코스요리

Made in TeeCloud

## RESERVED Course Menu 120. / 1인

예약

조리 기능장이 엄선한 제철 식재료와 노하우로 조리한 식전 메뉴, 특선 메뉴 4종, 메인 메뉴, 디저트

조리기능장이 엄선한 제철 식재료에 따라 메뉴를 추천해드립니다.

## RESERVED 토마호크 스테이크 정식(뼈등심(미국산) / 1,400g 이상) 260.

예약

새우살, 꽃등심, 녹간살

Side dish : 마늘빵 & 양송이스트프, 카프리제, 감바스, 식사류

Garnish : 아스파라거스, 감자, 양송이버섯, 브로콜리, 호박, 통마늘

## RESERVED 본앤본 프레스티지 스테이크 정식(꽃갈비:미국산) 260.

예약

꽃갈비와 본메로우

Side dish : 마늘빵 & 양송이스트프, 카프리제, 감바스, 식사류

Garnish : 아스파라거스, 감자, 양송이버섯, 브로콜리, 호박, 통마늘

## RESERVED 궁중 명인 한정식(소갈비:한우) 240.

예약

Side dish : 계절샐러드, 생선전, 제철요리, 궁중잡채

Main dish : 한우 소갈비찜, 된장찌개 or 소고기뭇국

## Renewal 일품 문어 삼합 정식(문어, 쭈꾸미:국내산) 240.

문어두릅숙회 & 삼겹수육 & 연포탕

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

# Side Dish

일품요리

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

## Renewal 일품 문어 삼합(문어, 삼겹살:국내산) 160.

자숙문어,삼겹수육,제철두릅,수제보쌈김치



Chef 추천

훈제갈비구이(푹rip(돈육):미국산)

맥주와 잘 어울리는 훌륭한 훈제 등갈비

100.



Chef 추천

수육과 보쌈김치(삼겹살:국내산)

국내산 삼겹살 수육과 직접 담근 보쌈김치

100.

일품 해물 양장피(돈육:국내산/해산물:외국산)

해산물볶음에 겨자소스를 곁들인 요리

100.

옛날식 탕수육(돈육:국내산)

중화풍의 전통식 탕수육

100.

옛날 경양식 수제 돈까스(돈등심:국내산)

브라운소스와의 조합이 일품인 옛날식 추억의 황돈까스

100.

마라 칸풍기(닭:국내산)

매콤한 마라소스로 맛을 낸 중화풍의 요리

100.

NEW

장봉 샐러드(돈육:스페인)

모짜렐라 치즈의 부드러운 풍미와 장봉의 조화가 어울리는 샐러드

80.

NEW

카프리제 샐러드

신선한 토마토, 모짜렐라 치즈, 바질을 올리브 오일과 발사믹 소스로 조화롭게 즐기는 이탈리아 대표 샐러드

80.

닭날개튀김과 웨지감자(닭날개:외국산)

바삭한 닭날개와 모듬 감자튀김

80.

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

## Alcoholic Beverages

주류

### Beer / 맥주

생맥주	에딩거 (330ml)	14.
	에딩거 피처 (1700ml)	60.
병맥주 (500ml)	카스 / 테라	8.

### Soju / 소주

소주	참이슬 / 처음처럼 / 진로	12.
화요 (375ml)	17" / 25" / 41"	30. / 40. / 60.
일품진로	25" / 43"	40. / 60.

### Beverage / 음료

코카콜라 / 칠성사이다 / 제로콜라	3. / 3. / 4.
탄산수	3.
토닉워터	3.

### Wine / 와인

몬테스 알파 옴	레드	230.
1865 까베르네 소비뇽	레드	60.
파니엔테 사도네이	화이트	230.
1865 소비뇽 블랑	화이트	60.

### Liquor / 양주

스카치블루	100.
임페리얼 클래식	100.
발렌타인 17y	250.
21y	350.
로알살루트 21y	400.
조니워커 블루라벨	500.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.  
All prices are inclusive of 10% VAT.

Tea Cloud  
Country Club