

Berkshire Dweji Gomtang 26

Herb-infused broth with Berkshire loin, neck, and jowl. Served with green tea noodles and rice.

Wagyu Sogogi Gomtang 27

Herb-infused broth with Wagyu brisket, shin and short rib. Served with glass noodles and rice.

Spicy Sogogi Yukgaejang 27

Spicy Wagyu brisket broth with shallot, bean sprouts, radish and dried vegetables. Served with rice.

Sagol Hwangtae Gomtang 26

Dried golden pollock and beef bone broth with clams, tofu, bean sprouts, and radish. Served with rice.

Side Dishes

Berkshire Dweji Mandoo 3 pcs 9 / 5 pcs 14

Berkshire pork dumplings filled with garlic chives, shallot, cabbage and radish.

Wagyu Chadol Sooyuk 19

Slow-cooked MB7 Wagyu brisket. Served with spicy seasoned chive and onion.

Wagyu Soot Tteok Galbi 3 pcs 15

Charcoal-grilled Wagyu short rib patty with soy sauce, garlic and shallot.

Saewoo Buchu Jeon 18

Pan-fried pancake with prawn, zucchini, and garlic chives.

Drinks

Sikhae 4

Traditional sweet rice drink

Sujeonggwa 4

Traditional sweet cinnamon and ginger drink

Soft Drinks 4

Coke, Coke zero, Chilsung cider, Milkis

Korean Beer 8

Makgeolli 15

Chumchureum Soju 20

Required to order minimum one gukbap per person.
All seafoods are imported.

Jin·guk[®]

진국

국밥

● 직접 공수한 철원오대쌀로 밥을 짓습니다.

버크셔돼지곰탕 26

우영의 구수한 향과 돼지감자의 은은한 단맛으로 깊게 우려낸 국물에 담백한 버크셔 등심, 항정살 그리고 풍미 깊은 목살을 더해 완성했습니다.

와규소고기곰탕 27

웃나무와 황기 등 한방 약재에 갈비, 사태, 양지를 넣어 맑고 진하게 끓여내 세 가지 부위가 만드는 서로 다른 식감을 한 그릇에 담았습니다.

매운소고기육개장 27

와규 양지만을 12시간 동안 저온에서 우려낸 깔끔한 육수에 대파의 달큰한 향과 직접 정제한 전통 우지 다대기로 깊은 풍미를 더했습니다.

사골황태곰탕 26

강원도에서 겨우내 말린 황태와 진한 사골육수에 두부, 조개, 콩나물 그리고 무를 넣어 구수하고 시원하게 끓여냈습니다.

결들임메뉴

버크셔돼지만두 3 pcs 9 / 5 pcs 14

조선시대 궁중 연회 상차림의 전통 만두에서 영감을 받아 버크셔 돼지고기와 부추, 파, 무를 듬뿍 넣어 빚어냈습니다.

와규차돌수육 19

마블링 스코어 7등급의 와규 차돌을 장시간 부드럽게 삶아내어 쫄깃한 식감과 담백한 풍미를 동시에 담았습니다.

와규숯불떡갈비 3 pcs 15

옛 반가의 너비아니 구이 방식을 재해석해 와규를 부드럽게 다진 뒤 숯불에 직접 구워내어 은은한 불향을 입혔습니다.

새우부추전 18

반죽에 새우를 곱게 갈아 넣어 은은한 감칠맛을 더했습니다. 풍성한 새우의 여운 뒤로 향긋한 부추와 애호박의 단맛이 이어집니다.

음료 및 주류

식혜 4

수정과 4

탄산음료 4

코카콜라, 코카콜라 제로, 칠성사이다, 밀키스

맥주 8

막걸리 15

처음처럼 20

저희 매장은 1인 1국밥을 원칙으로 운영하고 있습니다.

Jin·guk[®]

진국