



SEOULITE

By hanilkwan

LUNCH

LUNCH

SIGNATURE

한일관 불고기 반상 1.3

한일관의 시그니처 메뉴인 서울불고기를 SEOULITE만의 색깔로 구현한 1인 불고기 반상



BEST

제육볶음 반상 1.2

돼지고기를 불맛 한껏 입혀 매콤하게 볶아낸 제육볶음



차돌된장찌개 반상 1.2

사골육수로 끓여 한층 더 깊은 맛을 낸 차돌된장찌개



한일관 갈비탕 반상 1.4

고기육수와 사골육수의 조화가 연한 소고기와 잘 어우러진 한일관 갈비탕



육개장 반상 1.2

맵기보다는 얼큰하고 자극적이기보다는 깊은 맛의 한일관 육개장



떡만두탕 반상 1.2

언제 먹어도 한끼 든든한 사골떡만두탕



쭈꾸미덮밥 반상 1.2

특제 매콤양념에 볶은 불향 가득 쭈꾸미덮밥



GRILLED BEEF

순살갈비구이 (200g) 2.2

한일관 양념 갈비살을 통마늘 새콤한 파채와 곁들여 먹는 순살갈비구이



바삭불고기 (200g) 1.5

한일관 서울불고기를 국물없이 볶아내 달달하고 고소한 바삭불고기



소고기 육전 (6pc) 1.2

부드럽고 고소한 부채살을 얇게 썰어 따끈하게 부친 소고기 육전



DINING PUB

BEST

백합조개탕 2.9

백합과 모시조개로 끓여내 시원하고 깔끔한 조개탕



순살갈비구이 (300g) 3.4

한일관 양념 갈비살을 통마늘 새콤한 파채와 곁들여 먹는 순살갈비구이



SIGNATURE

바삭불고기 (300g) 2.5

한일관 서울불고기를 국물없이 볶아내 달달하고 고소한 바삭불고기



MAIN

쭈꾸미 초무침 2.5

향긋한 채소와 매콤새콤 소스의 쭈꾸미 초무침



곱창전골 3.6

열린 고기육수에 톡톡하고 고소한 소곱창이 듬뿍 들어간 곱창전골



차돌박이 쭈꾸미볶음 2.5

한일관 베스트셀링 레시피를 그대로 재현한 차돌박이 쭈꾸미볶음



BEST

소고기 육전 (10pc) 2.4

부드럽고 고소한 부채살을 얇게 썰어 따끈하게 부친 소고기 육전



BEST

황태껌질 강정 2.1

바삭하게 튀겨 특제양념에 버무린 매콤달달 황태껌질 강정



제육두부김치 2.1

언제나 먹어도 옳은 제육두부김치



SIDE

불고기덮밥 0.9



쭈꾸미덮밥 0.9



불고기주먹밥 0.8



만두지짐이 (12pc) 1.7

바삭한 만두튀김을 서울라이트 시크릿 소스에 찍어 먹는 만두지짐이



BEVERAGES

지평막걸리 750ml 5°C 0.7

우리나라에서 사랑받는 대표 막걸리 중 하나로 5도의 낮은 알콜도수, 상큼함, 약간의 단맛이 특징이며 목넘김이 부드럽습니다.

BEST 해창막걸리 900ml 6°C 1.4

아스파탐 등 합성감미료로 빚지 않아 맛이 풍부하고 진한 막걸리. 완성도가 높고 단맛, 신맛, 고소함, 약간의 떫음이 공존합니다.

사곡알밤막걸리 750ml 6°C 0.8

인위적이지 않고 구수하고 부드러운 알밤막걸리 중 맛이 좋습니다.

이화백주 940ml 6°C 2.2

우리나라 대표 샴페인 막걸리 중 하나로 스파클링 와인 못지 않은 탄산과 상큼함과 달콤함의 조화를 자랑합니다.

화요 17°C | + (레몬슬라이스 / 토닉 3병 / 얼음) 2.9 | 3.8

화요 25°C | + (레몬슬라이스 / 토닉 3병 / 얼음) 3.3 | 4.2

소주 0.5

토닉 0.3

맥주 0.5

클라우드 생맥주 425ml 0.8

콜라 | 사이다 | 제로콜라 0.4