



Breakfast

아침식사

티클라우드는 신선하고 신선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

Korean Food



***효종갱 해장국 정식(사골,잡배:한우/등갈비:미국산) 25.**
엄선된 레시피로 재료 본연의 맛을 살린 티클라우드 정통 메뉴

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



목은지 물메기탕 (물메기:국내산) 25.
목은지와 부드러운 물메기로 맛을 낸 시원 얼큰한 탕

양구 시래기 된장국 정식(시래기:국내산) 20.
식이섬유 풍부한 강원도 양구 시래기와 톡톡 된장으로 끓여낸 구수한 된장국

한우 소고기 못국 정식(사태:한우) 20.
담백하고 진한 국물이 일품인 한우 못국

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

American Food

서양조식(소세지:국내산) 33.
그릴스프, 3종양, 소세지, 해위포테이토, 계란요리, 특선샐러드, 발효유, 주스, 콜드브루 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

평양 냉면(물, 비빔)(양지:한우) 22.

한우 양지의 순수한 육향과 메밀면의 조화로운 즐거움 평양 냉면

일품 해물 찜뽕(쭈꾸미, 전복:국내산/오징어:외국산) 22.

진한 육수와 불맛이 가득한 해산물 찜뽕

Renewal 돈코츠 라멘(돈육, 돈사골:국내산) 20.

차슈를 곁들인 일본식 라멘

Renewal 베트남 양지 쌀국수(양지:한우) 20.

한우 양지를 진하게 우려낸 달콤한 맛의 쌀국수

Steady Seller Menu

스테디 메뉴

- 티클라우드 정통 스테디 메뉴 -



효종갱 해장국 정식(사골, 잡뼈:한우/등갈비:미국산) 25.

엄선된 레시피로 재료 본연의 맛을 살린 티클라우드 정통 메뉴

나주 곰탕(양지, 소머리, 사태:한우) 22.

소머리, 양지, 사태 등을 푹 고아 끓인 맑은 탕

봄나물 강된장 비빔밥(우렁:국내산) 22.

구수한 강된장과 제철 나물 비빔밥

호남식 애호박 찜개(돈육:국내산) 22.

안동과 국내산 애호박으로 매콤 깔끔하게 끓여낸 호남식 찜개&국수사리

달래 냉이 된장찌개(우렁:국내산) 18.

토속 된장과 불철 달래, 냉이로 맛을 낸 옛날식 된장찌개

티클라우드의 김치와 쌀은 국내산만을 사용합니다.

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

2024 TeeCloud Trend Menu

2024 티클라우드 트렌드 메뉴

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

Master Chef Special Menu

조리기능장이 추천하는 특선 메뉴

궁중 비빔밥(소고기:한우) 25.

궁중요리 명인의 레시피와 엄선된 재료로 조리한 한식 전통 비빔밥

기버터 해물볶음(전복, 문어:국내산/오징어:외국산) 30.

각종 해산물과 야채를 정제된 버터로 볶은 요리

참치 회 덮밥 정식(참치:원양산) 33.

특급 참다랑어회와 다채로운 채소, 후토마끼, 된장국

Combo Meal

사이드 메뉴와 메인메뉴를 즐길 수 있는 식단

삼겹살 계란 볶음밥(삼겹살:국내산) 22.

샐러드, 중화풍의 볶음밥과 콩나물김치국

포르마지오 파스타 30.

포르마지오 파스타 & 제철샐러드 & 갈릭브레드

저염 속성안 고등어구이 반상(고등어:노르웨이산) 23.

저염 속성안 고등어구이, 된장찌개



제주 옥동구이 반상(옥동:제주산) 35.

제주산 옥동구이 & 된장찌개

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 추천 메뉴

티클라우드는 신선하고 엄선된 원재료로 정성껏 조리합니다

Made in TeeCloud

RESERVED **A Course Menu** 1인 150.
예약 식전 메뉴, 특선 메뉴 4종, 메인 메뉴, 디저트

RESERVED **B Course Menu** 1인 100.
예약 식전 메뉴, 특선 메뉴 3종, 메인 메뉴, 디저트

국가공인 조리기능장이 엄선한 메뉴로 선보이는 특별 맞춤 코스요리
(당일 재원에 따라 매번 다른 요리를 선보입니다.)

RESERVED **토마호크 스테이크 정식(뼈등심(미국산) / 1,400g 이상)** 260.
예약 새우살, 꽃등심, 녹간살
Side dish : 마늘빵&양송이소프, 웨프 특선 샐러드, 식사류
Garnish : 아스파라거스, 감자, 양송이버섯, 브로콜리, 호박, 통마늘

NEW **본앤본 프레스티지 스테이크 정식(꽃갈비:미국산)** 260.
예약 꽃갈비와 본메로우

Side dish : 마늘빵&양송이소프, 웨프 특선 샐러드, 양파튀김, 식사류
Garnish : 아스파라거스, 감자, 양송이버섯, 브로콜리, 호박, 통마늘

RESERVED **한우 궁중 소갈비찜 정식(소갈비:한우)** 240.
예약 Side dish : 계절샐러드, 생선전, 생선구이, 궁중잡채
Main dish : 진지, 갈비찜, 송이된장 or 소고기뭇국

NEW **문어두릅숙회 정식(문어, 주꾸미:국내산)** 240.
문어두릅숙회 & 연포탕

Weekend **일품 물회 정식(광어, 참돔, 농어, 방어:국내산 / 참치:원양산)** 240.
주말특선 남해 청정 바다에서 공수해 온 해산물로 만든 물회 정식

RESERVED Side dish : 특선회, 특선초밥, 모듬튀김
예약 Main dish : 일품 물회

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

주꾸미 정식(주꾸미:국내산) 240.
주꾸미로 숙회, 볶음, 전골을 즐기실 수 있는 코스 메뉴

NEW **해물 동태탕 정식(동태:러시아산/해산물:외국산)** 200.
청정 바다에서 공수해 온 동태로 조리한 시원 담백한 탕 & 동태전

중화요리 정식(돈육:국내산/해산물:외국산) 160.
일품 양장피 or 특선 해물 팔보채(4인)
일품 해물 찜탕 or 삼겹살 개란 볶음밥(1인)

평양냉면 정식 160.
- 한우 모듬 수육(사태, 소머리, 양지:한우)
한우 모듬 수육 + 황만두 + 평양냉면(4인)
- 삼겹살 수육(삼겹살:국내산)
삼겹살 수육 + 수제보쌈김치 + 평양냉면(4인)

Steady Seller Menu

스테디 메뉴

- 티클라우드 정통 스테디 메뉴 -

주꾸미 & 제육 쌈밥 정식(주꾸미,삼겹살:국내산) 160.
주꾸미와 삼겹살을 매콤하게 조리, 제철 쌈채소, 된장찌개, 진지

더덕 삼겹살구이 정식(삼겹살:국내산) 160.
직화구이 삼겹살과 양념 더덕구이, 제철 쌈채소, 된장찌개, 진지

제육볶음 쌈밥 정식(삼겹살:국내산) 140.
특제 고추장소스에 볶은 제육과 제철 쌈채소, 된장국, 진지

한우 소고기 국수 전골(소고기:한우) 160.
명품 해물육수, 한우등심, 각종버섯, 대파, 면사리 & 채소죽

한우 모듬 수육 (양지,사태,소머리:한우) 160.
꼭 삶은 한우 양지, 사태, 머릿고기수육과 각종 채소, 우동사리

묵은지 김치전골(돈육:국내산) 120.
숙성김치로 시원한 맛을 살린 김치전골

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

NEW	문어두름속회(문어:국내산) 타우린 풍부한 문어와 제철 두름 속회	160.
	일품 참치회(참치:원양산) 참치 육회, 뱃살, 등살, 정세치	120.
	한우 로스 편채(채끝:한우) 한우 채끝 등심을 신선한 채소와 곁들인 요리	120.
	훈제갈비구이(푹립(돈육):미국산) 맥주와 잘 어울리는 풀깃한 훈제 등갈비	100.
	수육과 보쌈김치(삼겹살:국내산) 국내산 삼겹살 수육과 직접 담근 보쌈김치	100.
	일품 해물 양장피(돈육:국내산/해산물:외국산) 해산물볶음에 겨자소스를 곁들인 요리	80.
	특선 해물 팔보채(해산물:외국산) 사천식 해산물 볶음요리	80.
	멘보샤 다진새우에 빵을 입혀 튀긴 중화풍의 요리	80.
NEW	샤퀴테리(살라미:외국산) 치즈와 살라미, 견과류, 크래커로 구성된 와인 안주	80.
NEW	리코타 치즈 & 치즈볼 샐러드 리코타 치즈의 부드러운 풍미와 치킨볼의 조화가 어울리는 샐러드	70.
	달걀개튀김과 웨지감자(달걀개:외국산) 바삭한 달걀개와 모든 감자튀김	70.

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.
병맥주	카스 / 테라	8.

Soju / 소주

소주	참이슬 / 처음처럼 / 진로 만라산	12. 13.
화요 (375ml)	17° / 25° / 41°	30. / 40. / 60.
일품진로	25° / 43°	40. / 60.
공부가주		35.

Wine / 와인

몬테스 알파 엠	레드	230.
1865 까베르네 소비뇽	레드	60.
파니엔테 샤도네이	화이트	230.
1865 소비뇽 블랑	화이트	60.

Liquor / 양주

스카치블루	100.
임페리얼 클래식	100.
싱글톤 12y	150.
발렌타인 17y	250.
21y	350.
로얄샬루트 21y	400.
조니워커 블루라벨	500.

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