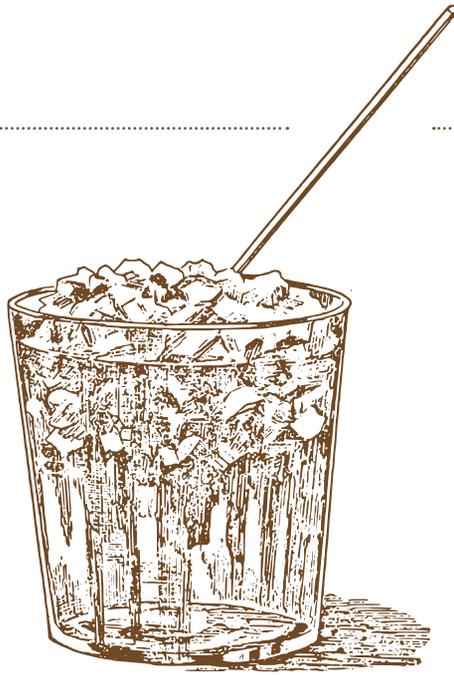


COCKTAILS

- M AIR-SPRESSO MARTINI** 20.0
에어-에스프레소 마티니
vanilla vodka, crème de cacao, tia maria, espresso
보드카, 브라운 크림 드 카카오, 티아 마리아, 에스프레소
- SMOKEY ROSE PALOMA** 25.0
스모키 로즈 팔로마
silver tequila, mezcal, lime, grapefruit juice, rose wine
테킬라, 메스칼, 라임, 자몽 주스, 로제 와인
- THE GILDED BERRY** 20.0
더 길디드 베리
vodka, dry vermouth, lemon, strawberry puree,
dry hibiscus tea leaf
보드카, 드라이 베르뭇, 레몬, 딸기 퓨레, 히비스커스
- BLACK MANHATTAN** 20.0
블랙 맨해튼
rye whiskey, amaro, angostura orange bitters
라이 위스키, 아베르나 아마로, 앙고스투라 비터스

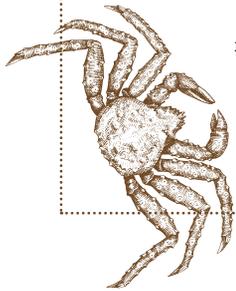


- LIKE SUMMER** 20.0
라이크 썸머
bacardi rum, watermelon juice, lemon,
brown sugar, honey, mint
바카디 럼, 수박 주스, 레몬, 흑설탕, 꿀, 민트

SPIRIT - FREE

- PASSIONFRUIT ICED TEA** 20.0
패션후르츠 아이스 티
passionfruit jam, darjeeling, earl grey, syrup,
blue mallow, dry tangerine
패션후르츠 잼, 다즐링, 얼그레이, 시럽, 블루 멜로우, 꿀
- HAWAIIAN PALOMA** 20.0
하와이안 팔로마
hibiscus, grapefruit soda, lime, tonic water
히비스커스, 자몽소다, 라임, 토닉워터

RAW BAR*

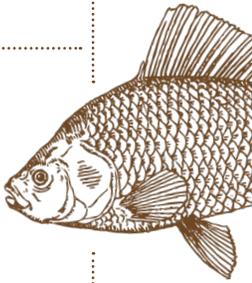


- GRAND PLATTER** 그랜드 플래터 300.0
abalone, shrimp, king crab, lobster, tuna crudo
전복, 새우, 대게, 바닷가재, 참치 크루도 (전복:국내산, 다량어:모로코)

- TUNA CRUDO** 참치 크루도 35.0
chili spiked ponzu
칠리 폰즈 소스 (다량어:모로코)

- PETITE PLATTER** 뷔띠 플래터 160.0
abalone, shrimp, lobster
전복, 새우, 바닷가재 (전복:국내산)

- SHRIMP COCKTAIL** 새우 칵테일 48.0
spicy cocktail sauce
매운 칵테일 소스



ICONIC STARTERS

- M GARLIC BREAD** 18.0
갈릭 브레드
blue cheese fondue
블루 치즈 풍듀
- M COLOSSAL CRAB CAKE** 70.0
크랩 케이크 (크랩:인도네시아산)
lemon aioli
레몬 아이올리
- M NUESKE'S DOUBLE SMOKED BACON** 35.0
뉴스크 더블 스모크 베이컨
maple syrup-black pepper glaze
더블 컷 슬랩 베이컨, 메이플 시럽 (베이컨:외국산)
- BEEF CARPACCIO** 34.0
비프 카르파치오
smoked seared strip loin, truffle oil,
pecorino cheese
훈연 소고기 등심, 트러플오일, 페코리노 치즈 (소고기:호주산)
- SALMON GRAVLAX** 32.0
연어 그라브락스
pickled red onion, caviar, lemon cream
적양파피클, 캐비어, 레몬 크림

SOUPS & SALADS

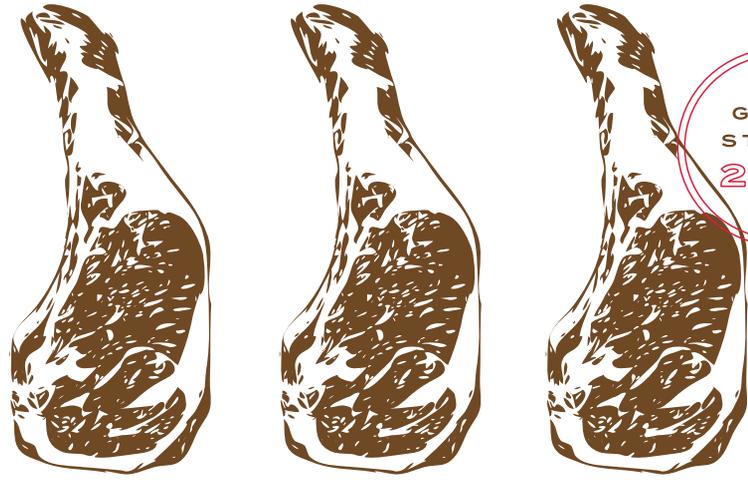
- LOBSTER BISQUE** 30.0
바닷가재 비스크
sautéed lobster meat
볶은 바닷가재
- CHOPPED SALAD** 25.0
MJ 칩 샐러드
chopped lettuces, sauteed bacon, blue cheese, tomato,
pickled onion, red wine vinaigrette
양상추, 베이컨, 블루치즈, 토마토, 양파, 레드와인 비네그레트 양파 피클 (베이컨:외국산)
- CAESAR SALAD** 26.0
시저 샐러드
olive oil croutons, grana padano, roasted garlic dressing
올리브 오일 크루통, 그라나 파다노 치즈, 로스트 갈릭 드레싱

M.J

M MJ'S FAVORITES
마이클 조던의 인기메뉴

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax. Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 계란, 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀/글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합포함), 복숭아, 토마토, 아황산류는 알레르기를 유발할 수 있으며 그 외 알레르기가 있거나 식단에 관한 문의로는 담당 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.



STEAKMANSHIP

We pride ourselves on Steakmanship, a guiding principal that a great steak stands on it's own and needs no introduction. Our hand selected steaks, from local Korean Hanwoo to wet-aged and dry- aged approved by USDA, are cooked to your specifications and never overdressed.

'스테이크맨십(Steakmanship)'을 자랑하는 마이클 조던 스테이크 하우스는 언제나 최상의 스테이크를 선보인다는 원칙에 따라 목초로 사육하여 선정된 한우와 미국 농무부에서 인정한 웨이징과 드라이 에이징 한 소고기만을 사용합니다. 이와 함께 엄선된 최고급 스테이크 자체의 맛과 향을 살린 조리법으로 스테이크 미식가들의 기대치를 충족시켜 드립니다.

SPECIALTY STEAKS

BONE-IN RIBEYE 220.0 (USDA CHOICE, 650g) 본-인 립아이 (소고기:미국산) pickled onion 습식 숙성, 양파 피클	KANSAS CITY STRIP 200.0 (USDA CHOICE, 540g) 캔자스 시티 스트립 (소고기:미국산) linz heritage angus, 30-day dry aged, miso butter 30일 건식 숙성, 미소버터
BONE-IN FILET 220.0 (USDA CHOICE, 450g) 본-인 안심 (소고기:미국산) black garlic butter 흑마늘 버터	PORTERHOUSE 290.0 (USDA CHOICE, 980g) 포터 하우스 (소고기:미국산) linz heritage angus, 30-day dry aged, garlic confit, grilled lemon 30일 건식 숙성, 갈릭 콩피, 구운 레몬
DELMONICO 200.0 (USDA PRIME, 450g) 프라임 델모니코 (소고기:미국산) 45-day dry aged, balsamic ginger jus 45일 건식 숙성, 발사믹 생강 소스 (소고기 정육:미국산, 호주산 / 소고기 사골, 잡뼈: 국내산 한우 / 닭:국내산)	HANWOO STRIP STEAK 1* 245.0 (KOREA, 350g) 한우 스트립 (소고기:국내산 한우) crispy sweet onion, ponzu 어니언 링, 폰즈 소스
HANWOO RIBEYE 1* 250.0 (KOREA, 400g) 한우 립아이 (소고기:국내산 한우) miso butter 미소버터	TOMAHAWK 290.0 (USDA CHOICE, 900G) 토마호크 (소고기:미국산) wet aging, pickled onion 습식 숙성, 양파피클

CLASSIC STEAKS

FILET MIGNON (AUSTRALIA, 250g) 110.0 안심 (소고기:호주산) bay leaf butter 월계수 버터
NEW YORK STRIP (AUSTRALIA, 350g) 115.0 뉴욕 스트립 (소고기:호주산) pickled onion 양파 피클
RIBEYE (AUSTRALIA, 400g) 125.0 립아이 (소고기:호주산) gochu-balsamic sauce 고추 발사믹 소스

SIDES TO SHARE

ROASTED MUSHROOMS 19.0 구운 버섯 (소고기 정육: 미국산, 호주산 / 소고기 사골, 잡뼈: 국내산 한우 / 닭:국내산) miso Butter, bordelaise sauce 미소 버터, 보드레이즈 소스 (소고기 정육:미국산, 호주산 / 소고기 사골, 잡뼈:국내산 한우 / 닭:국내산)	MAC AND CHEESE 17.0 마카로니 앤 치즈 four cheese sauce - cheddar, american, mozzarella, grana padano 네가지 치즈 소스 - 체다, 아메리칸, 모짜렐라, 그라나 파다노
PAN ROASTED ASPARAGUS 22.0 구운 아스파라거스 lemon vinaigrette, pecorino 레몬 비네그레트, 페코리노	SAUTÉED BOK CHOY 12.0 볶은 청경채 garlic confit 갈릭 콩피
FRENCH FRIES 12.0 프렌치 프라이	MASHED POTATO TRIO 25.0 메시트 포테이토 트리오 lobster, roasted sweet onion, goat cheese 바닷가재, 구운 양파, 고트 치즈

ADD-ONS

BLACK GARLIC TRUFFLE SHRIMP 32.0 흑마늘 트러플 새우	BORDELAISE 12.0 보드레이즈 소스 (소고기 정육:미국산, 호주산 / 소고기 사골, 잡뼈:국내산 한우 / 닭:국내산)
BUTTER POACHED LOBSTER 48.0 버터에 살짝 익힌 바닷가재	BÉARNAISE 10.0 베어네이즈 소스
	23 STEAK SAUCE 5.0 23 시그니처 소스

SEAFOOD

SEARED SEA SCALLOPS 48.0 구운 관자 (가리비:미국산) stone ground grits, brown butter 옥수수 그리츠, 브라운 버터	
MAPLE GLAZED SALMON 50.0 메이플 글레이즈 연어 (베이컨:외국산) baby potatoes, bacon, pickled garlic 감자, 베이컨, 마늘 피클	

ENTRÉES

BROILED PORK CHOPS (PORK CHOPS, 250g) 32.0 폭 찍 구이 (돼지고기:국내산) coffee rub, bourbon-brown sugar glaze 커피 럽, 버번 위스키-브라운 슈가
BUTTERMILK ROASTED CHICKEN (CHICKEN, 300g) 45.0 로스트 치킨 (닭고기:국내산) brown butter jus, creamy sweet corn grits 브라운 버터, 옥수수 그리츠
BROILED LAMB CHOPS (LAMB CHOPS, 350g) 68.0 양 갈비 구이 (양고기:호주산) spicy yogurt, parsley leaves, tomato, cucumber, onion, paprika, Italian dressing 스파이시 요거트, 파슬리 잎, 토마토, 오이, 양파, 파프리카, 이탈리아 드레싱