



Korean Restaurant **GODAM**

알레르기 주의사항  
To our valued guests who have food allergies



특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.  
Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

# 고담

‘에스롭고 맑은 느낌’을 뜻하는 순우리말로 지어진  
코모도호텔의 한식당 '고담'에서 정성스레 준비한 한식 고유의 맛을 선보입니다.

한국 전통적인 분위기와 모던한 인테리어가 매력적인 ‘고담’에서,  
소중한 사람과 함께 하는 시간부터 상견례까지,최상의 서비스와 미식을 경험하시기 바랍니다.

Godam means ‘classy and clarity’ in Korean, is a Korean restaurant at the Commodore Hotel Busan.  
We are trying to present the unique taste of Korean Cuisine.

Ranging from family gathering to the time you spend with precious people,  
Experience the best service and gourmet food from the charming  
'Godam' with the traditional Korean atmosphere and modern interior.

김치(배추,고춧가루) : 국내산

쇠고기 : 한우

쌀 : 국내산

명란 : 러시아산

광어 : 국내산

우럭 : 국내산

두부 : 미국, 호주, 캐나다산

오징어 : 중국산

꽃게 : 중국산

고등어 : 노르웨이산

옥도미 : 국내산

경단(찹쌀) : 국내산

한정식 메뉴의 경우 사전 예약 주문시 가능하며,메뉴는 사정에 의해 변동 될 수 있습니다.  
Early reservation orders are available and the menu can be changed by circumstances.

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

# 고담

'에스럽고 맑은 느낌'을 뜻하는 순우리말로  
건강한 제철 식재료와 정성스런 손길을 담아 정갈하고 바른 한식 고유의 맛을 선사합니다.

1人 ₩ 65,000  
(2인 이상 주문 가능)

## 맞이요리

### 견과 야채샐러드

발효 맛내기 소스를 곁들인 야채 샐러드

### 전통 죽과 물김치

계절 재료로 만든 전통 죽과 물김치

### 초다짐

신선한 야채와 제철 식재료로 맛을 낸 전채

### 대하 인삼튀김

바삭한 식감이 일품인 새우튀김과 인삼튀김

### 활 전복찜

죽염으로 간하며 양조간장으로 맛을 낸 남해산 전복찜

### 조피볼락 탕수어부덕

천일염으로 숙성한 우럭을 탕수 소스에 부어 먹는 탕수어

### 사계절 차

입안을 개운하게 가시어 내는 계절 특선 차

## 채움요리

### 송이버섯 소갈비구이

자연의 향 가득한 송이버섯과 특재 양념으로 맛을 낸 소갈비구이

### 계절 별찬

사계절의 맛과 향을 오롯이 담아낸 찬모듬

### 비빔밥

오색 야채와 함께 순창 고추장으로 맛을 낸 비빔밥

### 된장찌개

해물 육수로 맛을 내어 감칠맛이 일품인 된장찌개

## 맺음요리

제철 과일과 경단 그리고 전통 음료

# 소담

‘음식이 넉넉하여 먹음직하다 / 생김새가 탐스럽다’  
오랜 기다림과 정성으로 세심히 담아낸 한정식 '소담'의 풍미 가득한 미식을 전합니다.

1人 ₩ 55,000  
(2인 이상 주문 가능)

## 맞이요리

### 견과 야채샐러드

발효 맛내기 소스를 곁들인 야채 샐러드

### 전통 죽과 물김치

계절 재료로 만든 전통 죽과 물김치

### 초다짐

신선한 야채와 제철 식재료로 맛을 낸 전채

### 생선회

엄선한 활어로 꼬들꼬들 씹히는 맛이 일품인 생선회

### 삼색전

계절 재료를 사용하여 계란에 묻히고 번철에 지진, 삼색전

### 활 전복찜

죽염으로 간하며 양조간장으로 맛을 낸 남해산 전복찜

### 사계절 차

입안을 개운하게 가시어 내는 계절 특선 차

## 재음요리

### 송이버섯 소갈비구이

자연의 향 가득한 송이버섯과 특재 양념으로 맛을 낸 소갈비구이

### 제철 생선 구이

제철 생선을 노릇노릇 잘 구워 고소한 맛이 일품인 생선 구이

### 계절 별찬

사계절의 맛과 향을 오롯이 담아낸 찬모듬

### 진지

전통방식 가마솥 원리를 이용하여 우리 쌀로 지은 진지

### 사계절 탕

제철 식재료와 함께 오랜 시간 끓여 진한 맛이 일품인 탕

## 맺음요리

제철 과일과 경단 그리고 전통 음료

# 다온

‘좋은 모든 일이 온다.’는 순우리말로  
건강한 기운을 담은 제철 식재료로 아름다운 맛과 향, 영양이 어우러진 한식을 선보입니다.

1人 ₩ 45,000  
(2인 이상 주문 가능)

## 맞이요리

견과 야채샐러드  
발효 맛내기 소스를 곁들인 야채 샐러드

전통 죽과 물김치  
계절 재료로 만든 전통 죽과 물김치

초다짐  
신선한 야채와 제철 식재료로 맛을 낸 전채

생선회  
엄선한 활어로 꼬들꼬들 씹히는 맛이 일품인 생선회

대하 야채튀김  
바삭한 식감이 일품인 새우튀김과 야채튀김

사계절 차  
입안을 개운하게 가시어 내는 계절 특선 차

## 채움요리

한우 너비아니  
육질 좋은 한우를 얇고 넓게 저며서 양조간장으로 맛을 낸 너비아니

제철 생선 구이  
제철 생선을 노릇노릇 잘 구워 고소한 맛이 일품인 생선 구이

계절 별찬  
사계절의 맛과 향을 오롯이 담아낸 찬모듬

진지  
전통방식 가마솥 원리를 이용하여 우리 쌀로 지은 진지

사계절 탕  
제철 식재료와 함께 오랜 시간 끓여 진한 맛이 일품인 탕

## 맺음요리

제철 과일과 경단 그리고 전통 음료

# GODAM

Godam means 'classy and clarity' in Korean.  
We are trying to present the best Korean cuisine with Healthy seasonal ingredients and all sincerity.

₩65,000

## Appetizer

### Nuts and vegetable salad

Nuts and fresh vegetable salad with fermented sauce

### Porridge and watery Kimchi

Porridge boiled with traditional method and lactic ferments watery Kimchi

### Appetizer made with seasonal food

Various seasonal vegetables added sweet and sour sauce

## Main 1

### Deep fried shrimp and ginseng

Crispy taste of Deep fried shrimp and ginseng

### Braised Abalones

Braised abalones seasoned bamboo salt

### Pan-fried Rockfish

Pan-fried Korean rockfish pickled bat salt with sweet and sour sauce

### Four - Season Tea

Seasonal tea refreshing your mouth

## Main 2

### Grilled Matsutake and Beef Ribs

Grilled marinated beef ribs added mushroom scented pine

### Special Side dishes

Tasty side dishes with natural flavor

### Bibimbap

Bibimbap added five-colored vegetables and red-pepper paste

### Soybean paste stew

Stew with fermented soybean paste and tasty stock

## Desserts

### Korea traditional rice cake and beverage

Korean traditional rice cakes and drinks filled with Four-Season

# SODAM

Sodam means 'plenty of food and it looks delicious' in Korean,  
We are trying to present the best Korean cuisine for gourmets, cooking for a long time with all sincerity.

₩55,000

## Appetizer

### Nuts and vegetable salad

Nuts and fresh vegetable salad with fermented sauce

### Porridge and watery Kimchi

Porridge boiled with traditional method and lactic ferments watery Kimchi

### Appetizer made with seasonal food

Various seasonal vegetables added sweet and sour sauce

## Main 1

### Sashimi

Sliced raw fish with tender taste

### Three – colored pancake

Pancake cooked with ingredients in season

### Braised Abalones

Braised abalones seasoned bamboo salt

### Four – Season Tea

Seasonal tea refreshing your mouth

## Main 2

### Korean native cattle food

Grilled marinated beef with soybean sauce

### Fish dishes

Tasty side dishes with natural flavor

### Special Side dishes

Tasty side dishes with natural flavor

### Savory boiled rice

Rice boiled in an iron pot

### Organic vegetable soup

Soup cooked a long time with seasonal ingredients

## Desserts

### Korea traditional rice cake and beverage

Korean traditional rice cakes and drinks filled with Four-Season

# DAON

Daon means 'hope that happy you are' in Korean,  
We are trying to present the best Korean cuisine for gourmets, cooking for a long time with all sincerity.

₩45,000

## Appetizer

### Nuts and vegetable salad

Nuts and fresh vegetable salad with fermented sauce

### Porridge and watery Kimchi

Porridge boiled with traditional method and lactic ferments watery Kimchi

### Appetizer made with seasonal food

Various seasonal vegetables added sweet and sour sauce

## Main 1

### Sashimi

Sliced raw fish with tender taste

### Deep fried shrimp and vegetable

Crispy taste of Deep fried shrimp and vegetable

### Four – Season Tea

Seasonal tea refreshing your mouth

## Main 2

### Korean native cattle food

Grilled marinated beef with soybean sauce

### Fish dishes

Tasty side dishes with natural flavor

### Special Side dishes

Tasty side dishes with natural flavor

### Savory boiled rice

Rice boiled in an iron pot

### Organic vegetable soup

Soup cooked a long time with seasonal ingredients

## Desserts

### Korea traditional rice cake and beverage

Korean traditional rice cakes and drinks filled with Four-Season



## 반·상·차·림

한우불고기 정식 Broiled Korean Sliced Beef with Vegetables	₩ 27,000
갈비구이 정식 Grilled Beef Short Ribs	₩ 25,000
갈비찜 정식 Steamed Beef-Rib Stew	₩ 25,000
돌솥비빔밥 Stone Bibimbap	₩ 20,000
꼬리곰탕 OX-tail Stock Soup with Korean Ginseng	₩ 20,000
사골 갈비 우거지 해장국 Beef Bone Soup with Beef Rib and Cabbage	₩ 20,000
전복죽 Fresh Abalone Porridge	₩ 20,000
해물 된장찌개 Seafood Bean Pastesoup	₩ 16,000

## 일·품·요·리

전복 소금 구이 Grilled Abalone with Salt	₩ 48,000
옥돔구이 Broiled Red Sea Bream with Salt	₩ 30,000
대하구이 Broiled King Prawn	₩ 30,000
훈제연어 Smoked Salmon	₩ 27,000
모듬 전 Assorted Savory Pancake	₩ 22,000

## 주류

### 전통주 / Korea Traditional

화요 Hwayo	₩ 35,000
복분자주 Bokbunjaju	₩ 15,000
설중매 Soljungmae	₩ 13,000
백세주 Bekseju	₩ 12,000
천년약속 Cheonnyeon Yaksok	₩ 13,000
일품진로 1st Jinro	₩ 35,000

### 맥주 / Beer

아사히 Ashahi	₩ 12,000
하이트 Hite	₩ 8,000
카스 Cass	₩ 8,000
생맥주 ( 하이트 / 클라우드 ) Drafr 250cc ( Hite / Kloud )	₩ 6,000
생맥주 ( 하이트 / 클라우드 ) Drafr 500cc ( Hite / Kloud )	₩ 8,000

### 음료수 / Drink

콜라 Coke	₩ 7,000
사이다 Sprite	₩ 7,000
생과일주스 ( 토마토 / 키위 / 오렌지 ) Freshly Squeezed Juice ( Tomato / Kiwi / Orange )	₩ 11,000