

조식

계절메뉴

봄 냉이 황태맑은탕

₩ 19.

향긋한 냉이와 한겨울 덕장에서 말린 황태로 맑게 끓여낸 해장국

사골 우거지 해장국

₩ 19.

진한 사골과 양지육수로 맛을 낸 얼큰한 해장국

계절메뉴

봄 내음 도다리 썩국

₩ 23.

담백한 도다리의 속살과 봄기운을 머금은 썩과의 조화로운 맛

마이더스 양식조찬

₩ 26.

계란, 토스트, 베이컨, 소시지, 샐러드, 크로와상, 시금치웰빙쥬스



중·석식

사골 우거지 해장국

진한 사골과 양지육수로 맛을 낸 얼큰한 해장국

₩ 19.

마이다스 소머리 곰탕

세 번에 걸쳐 진하게 우려낸 사골육수로 끓여낸 소머리 곰탕

₩ 20.

계절메뉴

참두릅 주꾸미 해물뎡밥

봄 두릅과 해물을 프리미엄 굴소스와 진한 고추기름으로 향을 낸 중식뎡밥

₩ 20.

계절메뉴

구운 바게트와 키조개 된장 파스타

봄 냉이와 제철 해산물을 구수한 된장으로 풍미를 살린 파스타

₩ 20.

계절메뉴

봄새싹 안심뎡밥

채 썬 안심과 야채, 신선한 새싹으로 맛을 낸 양식 뎡밥

₩ 20.

한방 오골계 보양탕

한약재로 우려낸 육수에 오골계, 대추, 밤, 더덕을 넣고 고아낸 보양탕

₩ 20.

중·석 식

양구 시래기 갈치조림

₩ 22.

갈치의 부드러움과 양구 편치불의 시래기로 맛을 낸 한식조림

고등어구이와 우렁쌈밥

₩ 22.

그릴에 바삭 구운 고등어와 논 우렁이를 넣어만든 강된장 쌈밥

봄 내음 도다리 썩국

₩ 23.

담백한 도다리의 속살과 봄기운을 머금은 썩과의 조화로운 맛

전복장과 전복내장 달래소스 영양 비빔밥

₩ 23.

부드럽게 찢 전복을 양념장에 재우고 내장과 달래로 만든 양념장으로 풍미를 살린 비빔밥



4인 식사

마이더스 흑돼지 목은지 전골

₩ 90.

직접 담근 목은지와 흑돼지가 어우러진 얼큰한 전골요리

계절메뉴

봄 주꾸미 흑돼지 볶음

₩ 120.

식감이 탱글한 봄 주꾸미와 흑돼지를 매콤한 양념으로 볶아낸 요리

계절메뉴

봄 미나리 불고기 낙지 전골

₩ 120.

봄 향기 가득한 미나리와 낙지를 넣어 끓여낸 불고기 전골

계절메뉴

참 돔 매운탕

₩ 140.

제철 생선인 담백한 참돔으로 칼칼하게 끓인 매운탕

계절메뉴

봄 냉이 한방 갈비찜

₩ 140.

봄철 노지 냉이와 밤, 대추, 당근, 은행으로 풍미를 살린 찜요리



일 품 요리

아보카도 생연어 리코타 치즈 샐러드

₩ 70.

수제 리코타 치즈와 직접 마리네이드한 생 연어 샐러드

모듬 감자튀김과 반반 닭날개 튀김&샐러드

₩ 80.

모듬 감자튀김을 곁들인 양념 반 후라이드 반 닭날개 튀김

참나물 샐러드와 봄동 소고기 안심볶음

₩ 90.

신선한 참나물 샐러드와 한우안심에 봄동을 넣어 볶아낸 요리

계절메뉴



특선요리

“사전예약”

자연방사 오골계 (1인)

₩ 45.

자연에서 자란 오골계를 7가지 한약재를 넣고 고아낸 마이다스 대표
보양식

(리코타 치즈 샐러드, 계절과일, 단호박 양갱 포함)

표고버섯과 낫또를 유부로 감싼 어향동고

₩ 120.

향이 풍부한 표고버섯에 새우살과 낫또를 섞은 후 유부로 감싸 튀긴
중식 일품요리

토종닭 볶음탕

₩ 120.

토종닭을 각종야채와 특제양념으로 매콤하게 볶아낸 요리
(그린샐러드, 계절과일, 단호박 양갱 포함)

토종닭 백숙 또는 토종닭 해신탕

₩ 130.

약선 육수에 토종닭과 전복의 궁합이 일품인 요리
(그린샐러드, 녹두죽, 계절과일, 단호박 양갱 포함)
(활문어 추가 시 1마리 ₩ 20.)



코스식사

"사전예약"

아폴로 코스

- 구운 아스파라거스와 가지 샐러드
- 모듬 감자튀김과 반반 닭날개 튀김
- 마이다스 흑돼지 목은지 전골

₩ 50. (1인)

박카스 코스

- 생연어 리코타치즈 그린 샐러드
- 대파, 마늘구이와 안심 꼬치구이
- 표고버섯과 낫또를 유부로 감싼 어향동고
- 봄 미나리 불고기 낙지 전골
- 계절과일, 단호박 양갱

₩ 60. (1인)

코스 식사

"사전예약"

민물장어 소금구이

- 구운 야채와 수제치즈 그린샐러드
- 오미자청 소스와 로스트 편채
- 민물장어 소금구이
- 시골 된장찌개와 식사
- 계절과일, 가평 잣 크램블레

₩ 70. (1인)

코스식사

"사전예약"

한우 BBQ

- 야채스틱 쌈 야채
- 생연어 리코타치즈 샐러드
- 봄냉이 감자 크림스프
- 전복, 새우, 가리비, 관자살 버터구이와 구운야채
- 계절과일, 가평 잣 크램블레
- 식사별도

₩ 70. (1인)

코스 식사

"사전예약"

LA갈비, 양갈비 세트

- 그린 야채 샐러드
- 새우, 전복구이와 구운야채
- LA갈비, 양갈비, 폭립, 소세지
- 계절과일, 단호박 양갱
- 식사별도

₩ 40. (1인)

스타트

한방보쌈과 오미자청 모듬순대

봄나물 달래 모듬전

가평 잣두부와 마이다스 묵은지볶음

비단가리비 모듬 오뎅탕

구운마늘 바게트와 토마토 해산물 스투

제첩육수로 맛을 낸 주꾸미 두릅짬뽕

마이다스 자장면

야채샌드위치

