두도 斗度

곡식을 담은 가구
제주의 식재료를 깊이 탐구하여 새롭게 해석한 음식을 맛볼 수 있는 곳.

원산지 안내

쌀	국내산
배추김치	배추, 고춧가루 : 국내산
돼지고기	국내산
고등어	노르웨이산
갈치	국내산
전복	국내산
문어	국내산
연어	노르웨이산
새우	베트남, 말레이시아산
성게	국내산
바지락	국내산
홍합	국내산
뿔소라	국내산
삼치	국내산
오징어	원양산
베이컨(돼지고기)	외국산 (캐나다, 미국, 네덜란드)
소시지	국내산

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine nut can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀,
고등어, 게, 새우, 오징어, 연어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며
그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Breakfast

운영시간 07:00 - 10:30

두도(斗度) 정식 제주성게 미역국 정식 28,000

Sea Urchin Seaweed Soup

성게 미역국, 생선구이, 반찬3종

수란, 음료 (아메리카노, 녹차, 홍차, 아이스티)

게우 전복죽 28,000

Abalone Rice Porridge

게우 전복죽, 반찬 3종, 매실차

수란, 음료 (아메리카노, 녹차, 홍차, 아이스티)

제주 고사리 해장국 28,000

Jeju Bracken Soup

고사리 해장국, 생선구이, 반찬3종

수란, 음료 (아메리카노, 녹차, 홍차,아이스티)

미국식 조찬 28,000

American Breakfast

웰컴주스, 브레드, 샐러드, 요거트, 베이컨, 소시지, 구운채소

계란요리 (선택 가능), 음료 (아메리카노, 녹차, 홍차, 아이스티)

Eggs (Choice of Style) : Scrambled, Sunny Side Up, Over Easy, Over Medium, Over Hard

함박 스테이크 for Kids 18,000

Hamburg Steak

웰컴주스, 저온숙성 함박 스테이크

계란요리 (프라이드 에그)

매쉬드 포테이토 샐러드, 구운채소

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Lunch Special

운영시간 12:00 - 15:00

~~26,000~~ 18,000

제주 흑돼지 짬뽕

Jeju Black Pork Jjamppong

누구에게나 익숙한 짬뽕, 그 맛 속에 두도만의 특별함을 담았습니다. 얼큰한 국물 위로 제주 흑돼지의 고소한 풍미가 깊게 스며들고, 채소와 해산물의 시원함이 한데 어우러집니다. 그저 얼큰한 맛이라 부르기엔 조금 더 정성되고 깊은 속까지 시원해지는 맛입니다.

~~25,000~~ 18,000

제주 흑돼지 김치찌개 솥밥 정식

Jeju Black Pork Kimchi Stew & Sotbap SET

잘 익은 묵은지와 육질 좋은 흑돼지를 넣어
정성스럽게 오랜 시간 베지근하게 끓였습니다.
깊고 시원한 국물에 갓 지은 솥밥을 곁들여
익숙하지만 든든하게 기억되는 한 상입니다.

~~25,000~~ 18,000

바당 해물 뚝배기 솥밥 정식

Jeju Seafood Stew & Sotbap SET

바다의 향을 머금은 전복, 오징어, 바지락, 꽃게를
뚝배기 가득 오랜 시간 정성껏 끓였습니다.
갓 지은 솥밥과 함께 정갈하게 차려낸 따뜻한 한 상,
깊은 속까지 부드럽게 채워줍니다.

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Lunch Special

운영시간 12:00 - 15:00

~~26,000~~ 18,000

제주 흑돼지 짬뽕

Jeju Black Pork Jjamppong

누구에게나 익숙한 짬뽕, 그 맛 속에 두도만의 특별함을 담았습니다. 얼큰한 국물 위로 제주 흑돼지의 고소한 풍미가 깊게 스며들고, 채소와 해산물의 시원함이 한데 어우러집니다. 그저 얼큰한 맛이라 부르기엔 조금 더 정성되고 깊은 속까지 시원해지는 맛입니다.

~~25,000~~ 18,000

제주 흑돼지 김치찌개 솥밥 정식

Jeju Black Pork Kimchi Stew & Sotbap SET

잘 익은 묵은지와 육질 좋은 흑돼지를 넣어
정성스럽게 오랜 시간 베지근하게 끓였습니다.
깊고 시원한 국물에 갓 지은 솥밥을 곁들여
익숙하지만 든든하게 기억되는 한 상입니다.

~~25,000~~ 18,000

바당 해물 뚝배기 솥밥 정식

Jeju Seafood Stew & Sotbap SET

바다의 향을 머금은 전복, 오징어, 바지락, 꽃게를
뚝배기 가득 오랜 시간 정성껏 끓였습니다.
갓 지은 솥밥과 함께 정갈하게 차려낸 따뜻한 한 상,
깊은 속까지 부드럽게 채워줍니다.

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Sharing Dudo

문게 연어 샐러드 31,000

Octopus & Salmon Salad

심해 한가운데 앉아 있는 듯한 기분, 단지 '신선함' 이라고만 부르기엔 조금 아쉬운 감정입니다. 푸릇한 제철 그린 채소와 식감좋은 문어와 연어를 싱싱하게 올리고, 쌀과 콩을 발효해 만든 백된장 소스는 적절한 산미와 깊은 풍미로 그 사이를 잇습니다. 혼자서도, 함께 나누기에도 완벽한 샐러드입니다.

대파크림 페스츄리 피자 35,000

Green Onion Cream Pastry Pizza

대파 크림 소스와 불고기를 올린 페스츄리 도우 피자입니다. 자연 치즈의 묵직한 풍미가 입안에 부드럽게 녹아들 때쯤, '맛있다'를 연발하게 될, 정직하게 만든 프리미엄 피자입니다. 두도에서 오랜 시간 사랑받아 온, 익숙하면서도 새롭고 한 입마다 유쾌한 놀라움이 있는 자신 있는 피자입니다.

*1시간 전 예약

야크마을 바베큐 플래터 ~~130,000~~ 108,000

구성 : 바베큐플래터 + 가든샐러드

Yak Maeul Barbecue Platter

천천히, 제대로 구운 고기는 말이 많지 않습니다. 두툼하게 썬 등갈비는 불향을 머금고, 속 깊이 촉촉한 결을 드러냅니다. 다양한 그릴 채소가 곁들여져 풍성한 조화를 이룹니다. 기억에 남을 식사 한 끼가 필요한 날, 정성스런 야크마을 바베큐 플래터면 충분합니다.

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Dudo

제주 흑돼지 모둠카츠 26,000
Jeju Black Pork Cutlet

흑돼지 안심과 등심, 치즈 카츠를 낮은 온도에서
천천히 튀기고, 오븐에서 짧게 구워 마무리하여
기름기는 쏘옥 빼고 바삭함을 더했습니다.
두도가 수많은 테스트 끝에 완성한, 육질 좋은 고기를
'가장 바삭하게' 만나는 방법입니다.

제주 은갈치 텐동 27,000
Jeju Silver Hairtail Tempura

은빛 바다에서 건져 올린 은갈치를 노릇하게 튀겨
따뜻한 밥 위에 정갈하게 올렸습니다. 곁들여진 튀김은
특제 비법을 담은 수제 소스와 어우러져 산뜻하면서도
담백합니다. 가볍게 떠올랐지만 오래 남는
바다의 묵직한 한 입을 만나보세요.

왕새우 튀김 우동 23,000
King Prawn Tempura Udon

탱글한 왕새우를 바삭한 튀김 옷을 입히고,
쫄깃한 면발 위에 묵직하게 올렸습니다. 따뜻하고 진한
육수는 소박하지만 든든한 위로로 다가옵니다.
오늘 같은 날, 딱 좋은 한 그릇. 소란한 일상에 조용히
건네는 소박한 안부를 담았습니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Dudo

게우 크림 파스타 26,000
Abalone Cream Pasta

전복 내장과 신선한 비법 재료들을 곱게 갈아 완성한 프리미엄 파스타입니다. 마늘쫑과 다시마, 약간의 페페론치노 터치로 깔끔하고 알싸한 풍미를 더했습니다. 소스 한 방울까지 자신있는 두도의 시그니처입니다.

문게 라구 파스타 26,000
Octopus Ragu Pasta

잘게 다진 소고기를 신선한 토마토 소스에 천천히 졸여 산뜻하면서도 깊은 풍미를 더했습니다. 쫄깃한 문어가 어우러져 어린이 고객님은 물론 파스타가 익숙치 않은 분들도 자연스레 마음을 열게 되는 파스타입니다.

제주 흑돼지 짬뽕 26,000
Jeju Black Pork Jjamppong

누구에게나 익숙한 짬뽕, 그 맛 속에 두도만의 특별함을 담았습니다. 얼큰한 국물 위로 제주 흑돼지의 고소한 풍미가 깊게 스며들고, 채소와 해산물의 시원함이 한데 어우러집니다. 그저 얼큰한 맛이라 부르기엔 조금 더 정성되고 깊은 속까지 시원해지는 맛입니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Local Dudo

2인 한상

제주 돼지
화로 모둠구이 한상 65,000

구성 : 화로 모둠 구이, 진지상 2인

Grilled Jeju Pork SET

화로에서 정성껏 구워져 직접 굽는 번거로움 없이,
마지막 한 점까지 따뜻하게 즐겨 보세요.
싱그러운 쌈 채소와 계절의 곁들임을 더해,
가장 맛있는 제주를 올렸습니다.

제주 흑돼지
김치찌개 솥밥 정식 25,000

Jeju Black Pork Kimchi Stew & Sotbap

잘 익은 묵은지와 육질 좋은 흑돼지를 넣어
정성스럽게 오랜 시간 베지근하게 끓였습니다.
깊고 시원한 국물에 갓 지은 솥밥을 곁들여
익숙하지만 든든하게 기억되는 한 상입니다.

바당 해물
뚝배기 솥밥 정식 25,000

Jeju Seafood Stew & Sotbap

바다의 향을 머금은 전복, 바지락, 뿔소라, 홍합을
뚝배기 가득 오랜 시간 정성껏 끓였습니다.
갓 지은 솥밥과 함께 정갈하게 차려낸 따뜻한 한 상,
깊은 속까지 부드럽게 채워줍니다.

제주식
성게 미역국 정식 28,000

Sea Urchin Seaweed Soup

바다의 진미, 국산 성게와 미역을 제주식으로 정성껏
끓여 다른 미역국과는 비교할 수 없는 깊고 진한 국물
맛을 완성했습니다. 좋은 쌀로 지은 따뜻한 밥과 함께,
국물의 깊이가 온전히 전해지는 따뜻한 식사입니다.

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Coffee & Tea

아메리카노 Americano	5,000
카페라떼 Cafe Latte	6,000
카푸치노 Cappuccino	6,000
녹차 Green Tea	4,000

Ade

한라봉에이드 Hanrabong Ade	6,000
블루레몬에이드 Blue Lemon Ade	6,000
자몽에이드 Grapefruit Ade	6,000
자두에이드 Plum Ade	6,000

Soft Drink & Juice

제주 천혜향 주스 Jeju Cheonhyehyang Juice	5,000
제주 청귤 주스 Jeju Green Tangerine Juice	5,000
자몽 아이스티 Grapefruit Ice Tea	6,000
오렌지 주스 Orange Juice	4,000
콜라 Coke	4,000
제로콜라 Zero Coke	4,000
사이다 lemon-lime soda	4,000
페리에(플레인) Perrier	3,000

10% tax is included.
상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Yakmaeul Beer

자연과 교감하는 '야크마을'의 마음을 담아 만든 프리미엄 수제맥주입니다.

필스너 Pilsner 맥아의 진한 풍미와 고급스러운 아로마를 느낄 수 있는 라거맥주	500ml / 4.7%	8,800
페일 에일 Pale Ale 쓴맛을 줄이고 다양한 시트러스 계열의 홉을 균형있게 혼합한 에일맥주	500ml / 5%	8,800
스타우트 Stout 초콜릿과 커피의 향이 은은하게 느껴지는 흑맥주	500ml / 6%	8,800

Bottle Beer

카스 Cass	500ml / 4.5%	6,500

Draft Beer

테라 Terra	400ml /4.6%	8,000
자몽 생맥주 Grapefuite Beer	400ml /4.6%	9,000

Traditional Liquor

제주우도땅콩막걸리 JejuUdo Peanut Makgeolli		8,000
한라산 소주 (순한, 오리지널) Hallasan Soju		8,000
화요소주 Hwayo Soju 전통 도자기에 명가 광주요에서 우리쌀로 정성들여 빚어낸 맑고 깊은 고급 증류식 소주	375ml / 17%	26,000
화요소주 Hwayo Soju	375ml / 25%	30,000
허벅술 Hubuckju 참나무통에서 5년이상 원액을 숙성시키고 제주 천연 유채와 감귤 벌꿀을 첨가한 부드럽고 깔끔한 맛	720ml / 35%	73,000

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

House Wine

Red

Yellow Tail, Chardonnay 187ml — Australia / 2021 — 9,000

Sweeteness●●○○○ Acidity●●●○○ Body●●●○○ Tannins●●●○○

White

Yellow Tail, Chardonnay 187ml — Australia / 2021 — 9,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●○○ Body●●○○○ Tannins ●○○○○

Red Wine

Jacob's Creek Classic Merlot — Australia / 2020 — 34,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●○○Body●●●○○ Tannins ●●●○○

Viu Manent Reserva Cabernet Sauvignon — Chile / 2019 — 40,000

Sweeteness ●○○○○ Acidity ●●●○○ Body ●●●○○ Tannins ●●●●○

Penley Estate, Hyland Shiraz — Australia / 2021 — 62,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●○○ Body●●●●○ Tannins ●●●○○

Mouton Cadet, Rouge — France / 2017 — 65,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●○○ Body ●●●●○ Tannins ●●●○○

Louis Jadot, Bourgogne Pinot Noir — France / 2020 — 80,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●●○ Body●●○○○ Tannins●●○○○

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Sparkling Wine

Santero, Pinot Chardonnay Spumante *half bottle 375ml — Itray / NV — 29,000

Sweeteness●○○○○ Acidity●●●○○ Body●●○○○ Tannins●○○○○

JaumeSerra, Brut Cava — Spain / NV — 42,000

Sweeteness●●○○○ Acidity●●●○○ Body●●○○○ Tannins ●○○○○

Gancia, Moscato Rose — Itray / NV — 45,000

Sweeteness●●●●○ Acidity●●○○○ Body ●●○○○ Tannins ●○○○○

White Wine

La Croisade, Chardonnay — France / 2020 — 26,000

Sweeteness●●●●○ Acidity●●●○○ Body●●●○○ Tannins ●○○○○

Kim Crawford, Marlborough Sauvignon Blanc — New Zealand / 2021 — 45,000

Sweeteness ●○○○○ Acidity ●●○○○ Body ●●●○○ Tannins ●○○○○

DR. Loosen, Riesling — Germany / 2020 — 47,000

Sweeteness●●●○○ Acidity●●●●● Body ●●○○○ Tannins ●○○○○

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.