

Municipal Information Renseignements municipaux

Return completed
form to:
Alcohol and Gaming
Commission of Ontario
90 Sheppard Avenue, East,
Suite 200
Toronto ON M2N 0A4

Remplir et retourner cette
formule à :
Commission des alcools
et des jeux de l'Ontario
90, avenue Sheppard Est
Bureau 200
Toronto ON M2N 0A4



The information requested below is required in support of all applications for a **new** liquor licence or outdoor areas being added to an **existing** liquor licence.

Les renseignements sont recueillis conjointement à toute demande de **nouveau** permis d'alcool ou d'ajout de zones de plein air à un permis d'alcool existant.

Section 1 - Application Details

Section 1 - Détails de la demande

Establishment name/Nom de l'établissement

DAHN KOREAN CUISINE

Establishment tel. no./ N° de tél. de l'établissement

N/A

Contact name/Nom de la personne à contacter

SONGWOOK KONG

Contact's tel. no./ N° de tél. de la personne à contacter

416-997-5796

Exact location of establishment (not mailing address - street number and name, city or lot no., concession and township)

Emplacement exact de l'établissement (non l'adresse postale - numéro et nom de la rue, ville ou numéro de lot, concession et canton)

8159 YONGE STREET, THORNHILL, ONTARIO L3T 2C6

Does the application for a liquor licence include:/La demande de permis d'alcool porte-t-elle entre autres sur :

☒ indoor areas/des zones intérieures ☐ outdoor areas/des zones de plein air

Section 2 - Municipal Clerk's official notice of application for a liquor licence in your municipality

Section 2 - Avis officiel de demande de permis d'alcool dans votre municipalité à l'intention du (de la) secrétaire municipal(e)

Municipal Clerk -
please confirm the "wet/damp/dry" status below.

Secrétaire municipal(e) :
Confirmer le statut de la région ci-dessous.

Name of village, town, township or city where taxes are paid/Nom du village, de la ville ou du canton à qui les impôts sont versés :

(If the area where the establishment is located was annexed or amalgamated, provide the name of the Village, Town, Township or City was known as)

(Si la région où se trouve l'établissement a été annexée ou fusionnée, nom sous lequel le village, la ville ou le canton était connu)

Is the area where the establishment is located:/ La vente de boissons alcooliques est-elle autorisée dans la région où se trouve l'établissement?

☐ Wet (for spirits, beer, wine)/Oui (spiritueux, bière, vin) ☐ Damp (for beer and wine only)/Oui (bière et vin seulement) ☐ Dry/Non

Note:

Specify concerns regarding zoning, non-compliance with bylaws, or general objections to the application by council or elected municipal representatives, must be clearly outlined, in a separate submission or letter within 30 days of this notification.

Remarque :

Toute question particulière concernant le zonage, la non-conformité aux règlements municipaux ou toute objection générale relative à la demande de la part de membres du conseil ou de représentants municipaux élus doit être décrite clairement dans un document distinct ou une lettre à l'intérieur d'une période de 30 jours après la remise du présent avis.

Signature of municipal official/Signature du (de la) représentant(e) municipal(e)

Title/Poste

Address of municipal office/Adresse du bureau municipal

Date



Town of Markham
LIQUOR LICENCE QUESTIONNAIRE

*To enable our evaluation of your liquor licence application, the following information is required.
Please return the completed form to the Clerk's Department.*

1. What type of restaurant is proposed?

☒ Family ☐ Roadhouse ☐ Sports Bar ☐ Fine Dining ☐ Take Out ☐ Café

2. a) What type of Food will be served: Varied menu ☒ Specialty ☐ Snacks ☐

b) ☒ Menu attached (Please note, a copy of the menu is required with all applications)

3. What entertainment or amusements will be provided?

☒ Karaoke ☐ Live entertainment ☐ Casino ☐ Off-track betting ☐ Arcade ☐

4. a) The maximum seating capacity will be 140 persons.

b) Where the restaurant is existing, the previous seating capacity was _____ persons.

5. a) Was this premises previously used as a restaurant?

☐ Yes ☒ No (Note: If the answer to this question is no, a building permit will be required)

b) If this premises was previously used as a restaurant, is any construction or alteration proposed?

☐ Yes ☐ No (If the answer to this question is yes, a building permit will be required)

6. Has a building permit been applied for or obtained in connection with these premises?

☒ Yes Permit No. 10-128276-000-00-AL

☐ No Provide 1 copy of the floor plan showing the dimensioned floor layout, floor areas to be licenced, seating arrangements, washrooms (show fixtures) and exits.

7. Does the building on the premises have a fire alarm system? ☒ Yes ☐ No

8. Were the premises previously licenced? ☐ Yes ☒ No

9. Is the liquor licence application for an expansion of the existing operations? ☐ Yes ☒ No
(If yes, please provide details on a separate page)

10. What is the nearest major intersection to the proposed location? Yonge & 407 Hwy

11. What is the distance to the nearest residential area? 250 m

12. a) Your name (Please print)

Songwook Kong

b) Contact Telephone No.

Bus: 416-997-5796

Res: _____

c) The restaurant's name

Dahn Korean Cuisine

베풀선 저녁 메뉴

불고기류

베풀선 옛날식 불고기 200g 미국산 18,000
최상급 채끝 목심 부위를 사용한 순수 옛날식 불고기입니다..

버섯생불고기 130g 국내산 한우 24,000
최상급 한우 등심과 채끝 목심 부위를 사용해서 여러 가지 버섯과 야채가 어우러져
부드럽고 담백한 국물 맛이 뛰어납니다.

야채추가 5,000

국수사리 2,000

마리공기 2,000

불고기 주문시 공기밥은 별도입니다.
불고기는 2人以上 주문가능합니다

식사류 Meals

차돌된장정식 국내산한우..... 12,000
Soybean paste stew with beef brisket
고단백질의 한우 차돌박이와 배풍한 된장찌개가 어우러진 최상의 맛을 자랑합니다.

육회비빔밥 국내산한우 13,000
Bibimbap with shredded raw beef
전라도 광주에서 매일 직송한 신선한 생고기를 하루동안 숙성시켜 유기농야채,
나물 고추장등을 사용하여 맛이 뛰어납니다.

야채비빔밥 10,000
Vegetable bibimbap

갈비탕 국내산 + 호주산 11,000
Beef rib soup
매일 직송한 한우 갈비를 정성스레 손질하여 명성그대로 정성껏 우려낸 한정 판매품입니다.

면류 Noodles 베풀선 냉면은 전통 함흥식입니다

물냉면 국내산한우 7,000
buckwheat noodles in chilled broth

비빔냉면 국내산한우 7,000
cold buckwheat noodles with vegetables, meat and sauce

베폴선 점심스페셜 메뉴

식사류 Meals

베폴선 월 특식.....8,000

베폴선 조리장의 정성으로 준비한 매일 Rotation되는 베폴선 특식입니다.

철판 불고기+된장 미국산.....9,000

Bulgogi in an earthenware pot

한우등심과 목심부위를 조밀구어하여 철판에된장찌개와같이 준비한 베폴선 정식입니다.

차돌된장정식 국내산한우9,000

Soybean paste stew with beef brisket

고단백질의 한우 차돌박이와 매콤한 된장찌개가 어우러진 최상의 맛을 자랑합니다.

육회비빔밥 국내산한우10,000

Bibimbap with shredded raw beef

전라도 광주에서 매일 직송한 신선한 생고기를 하루동안 숙성시켜 유기농야채, 나물 고추장등을 사용하여 맛이 뛰어납니다.

야채비빔밥7,000

Vegetable bibimbap

육개장 국내산한우7,000

spicy beef and leek soup

등심에 붙은 간양지를 사용하며 유기농야채 고사리 토란대 등을 사용하여 매콤하면서도 담백합니다.

갈비탕 국내산 + 호주산8,000

Beef rib soup

매일 직송한 한우 갈비를 정성스레 손질하여 명성그대로 정성껏 우려낸 한정 판매품입니다.

된장찌개6,000

Soybean paste stew

육수를 12시간 이상 우려내어 천연조미료만으로 맛을 낸 순수한 된장찌개입니다.

면류 Noodles 베폴선 냉면은 전통 함흥식입니다

물냉면 국내산한우6,000

buckwheat noodles in chilled broth

비빔냉면 국내산한우6,000

cold buckwheat noodles with vegetables, meat and sauce

불고기류

베폴선 옛날식 불고기 200g 미국산15,000

최상급 등심과 채끝 목심 부위를 사용한 순수 옛날식 불고기입니다..

버섯생불고기 130g 국내산 한우20,000

최상급 한우 등심과 채끝 목심 부위를 사용해서 여러 가지 버섯과 야채가 어우러져

부드럽고 담백한 국물 맛이 뛰어납니다.

야채추가5,000

국수사리2,000

마리공기2,000

불고기 주문시 공기밥은 별도입니다./불고기는 2인이상 주문가능합니다
점심 스페셜메뉴는 4시이전까지만 주문을 받습니다.

육류 Meat

베폴선 스페셜

암소 생갈비 260g (한정판매) 국내산한우63,000

전국에서 생산되는 전체 한우 물량 중 2%만이 생산되는 암소등심 특상등급이상으로 국내에서 맛볼 수 있는 한우 중 최상의 고기 맛을 선사 할 것입니다.

*특수 부위와 베폴선 스페셜 암소 생갈비는 물량이 한정되어 있으니 직원에게 문의바랍니다.

즉석양념생갈비 260g (한정판매) 국내산한우63,000

특수부위

안창살 150g (한정판매) Beef thin skirt 국내산한우 53,000

갈비의 안쪽에 붙어있는 기름이 가장 적은 부위로 소의 부위중 가장 부드러우며 고소함과 담백한 육향을 동시에 느낄 수 있습니다.

치마살 150g 국내산한우 48,000

등심류

베폴선 꽃살 150g 국내산한우 48,000

Prime Sirloin Beef

진꽃살 150g (미국산) 33,000

최상급 미국산 갈비에 붙어있는 마블링이 가장 뛰어난 꽃판으로써 가장 부드러운 부위입니다.

★꽃등심 150g 국내산한우 43,000

Sirloin (low-fat portion for steak)

즉석 등심 양념 150g 국내산한우 30,000

Marinated shoulder loin with soy sauce

★갈비살 150g 국내산한우42,000

Beef rib meat

한우 갈비뼈에 붙은 부위로 입에서 씹을수록 쫄깃한 맛을 느낄 수 있으며 갈비의 참 맛을 알 수 있는 부위입니다.

★양념갈비 대250g (미국산) 38,000

Barbecued beef ribs with seasoned soy source

최고급 미국산 갈비에 숙성시켜 나가는 (구)수원성의 그맛 그대로의 양념갈비입니다.

차돌박이 150g38,000

Beef brisket

양지 밑에 붙어있는 고단백질의 부위로 한우의 고소한 맛을 느낄 수 있습니다.

선지국 추가 (국내산)2,000

베폴선의 육류는 한우 특상등급이상만을 사용합니다.

마블링이 뛰어나며 씹을수록 뒷맛이 고소하며
육질에서 풍겨 나오는 풍미를 느낄 수 있습니다.
2인이상 주문가능합니다.

전채 Appetizer

★육사시미 200g 국내산 한우 40,000

산지에서 직송한 한우 암소의 신선한 육질을 그대로 즐기실 수 있습니다. 마늘, 고추장, 참기름이 어우러진 소스와 곁들여 드시면 그 부드러움이 극치쯤 이루며 구이류를 드시기 전에 가볍게 입맛을 열어 드립니다.

육회 150g 국내산 한우 30,000

전라도 광주에서 그날 도축한 생고기를 맛보실 수 있는 메뉴입니다.

로스편채 130g 국내산 한우 25,000

1000℃에서 육질의 결만 익히고 안은 신선한 생 육질을 보존한 상태로 새싹야채와 함께 말아서 간장소스를 곁들여 드시면 익은 고기와 생고기의 향을 동시에 느낄 수 있습니다.

베폴선 조리장의 오늘의 특선 (한정판매품) 20,000

그날 그날 들어온 신선한 야채와 특상품 한우와의 조합으로 베폴선에서만 맛보실수 있는 조리장의 특선 일품요리입니다.

계절전 15,000

그 계절 계절에 맞는 재철재료로 조리해 나오는 별미입니다.

샐러드 8,000

신선한 야채와 베폴선만의 소스로 즉석에서 준비되어 나오는, 신선함을 느낄 수 있을 것 입니다.

베폴선 망고스틴과 계절과일 10,000

열대과일의 여왕이라 불리는 망고스틴의 부드럽고 달콤새콤한 맛을 베폴선에서 느낄 수 있습니다.

저녁세트메뉴 Dinner Set Menu

베폴선 코스

죽 Porridge

샐러드 Salad

전 Pan-fried dish

하우스 와인 House Wine

편채 국내산한우 Slice

구이(등심,차돌박이) (1인100g) 국내산한우 Grilled assortment

냉면 or 된장찌개 Cold noodles or soybean paste stew

후식(망고스틴 & 계절과일) Dessert

차(커피, 녹차, 식혜중 택1)

Tea (Choose one of coffee, green tea, and sweet rice punch (sikye))

60,000

토요일 4시이후, 공휴일에는 코스요리를 받지않습니다.

코스요리는 2인이상 주문가능합니다.

.....

점심세트메뉴

Lunch Set Menu

A코스

죽 Porridge
샐러드 Salad
전 Pan-fried dish
편채 (국내산한우) Slice
구이(등심,차돌박이)(1인100g) (국내산한우) Grilled assortment
냉면 or 된장찌개 Cold noodles & soybean paste stew
후식(계절과일) Dessert
차(커피, 녹차, 식혜, 중택1)
Tea (Choose one of coffee, green tea, and sweet rice punch (sikye))

45,000

B코스

죽 Porridge
샐러드 Salad
전 Pan-fried dish
편채 (국내산한우) Slice
즉석등심양념(1인100g) (국내산한우)Marinated shoulder loin with soy sauce
냉면 or 된장찌개 Cold noodles & soybean paste stew
후식(계절과일) Dessert
차(커피, 녹차, 식혜, 중택1)
Tea (Choose one of coffee, green tea, and sweet rice punch (sikye))

34,000

C코스

죽 Porridge
샐러드 Salad
전 Pan-fried dish
편채(국내산한우) Slice
베풀선 불고기(1인 150g) Baepulseon's bulgogi(미국산)
냉면 or 된장찌개 Cold noodles & soybean paste stew
후식(계절과일) Dessert
차(커피, 녹차, 식혜, 중택1)
Tea (Choose one of coffee, green tea, and sweet rice punch (sikye))

23,000

선지국 추가 (국내산).....2,000

코스요리는 2인이상이며 오후4시까지 주문가능합니다.

.....

점심 스페셜 코스

Lunch Special Course

전채 Appetizer

샐러드 Salad

로스편채 (국내산한우) Roast Slice

전류 Pan-fried dishes

튀김류 Stir-fry dishes

계절 냉채류 Chilled vegetables

잡채류 Mixed dish of vegetables and sliced beef

보쌈 boiled pork

(돼지고기-캐나다産 냉장육)

된장 or 미역국 (3찬)

Bean-paste potage or Seaweed soup

후식 (계절과일) Dessert

차 (커피, 녹차, 식혜 중 택1)

Tea (Choose one of coffee, green tea, and sweet rice punch(sikye))

17,000