

2019

BANQUET MENU

(2019.03.01 START)

원산지 표기

쌀, 배추(김치): 국내산

쇠고기: 국내산(육우), 호주산, 미국산, 뉴질랜드산

소꼬리: 뉴질랜드산

닭고기: 국내산

돼지고기: 삼겹살- 칠레산, 방심- 국내산, 등갈비- 프랑스산

WESTERN COURSE SET MENU

A

FRESHLY BAKED BREAD

갓 구워 낸 빵

SMOKED SALMON ROSE AND MARINATED TUNA TATAKI

훈제 연어와 참치 다다끼

POTATO CREAM SOUP WITH CROUTON(①닭뼈)

감자 크림 스프

GRILLED BEEF TENDERLOIN(②안심) AND KING PRAWN WITH GLAZED VEGETABLES

소고기 안심과 새우 구이

CRUMBLE CHESTNUT CHEESE CAKE WITH FRESH FRUITS

밤 크럼블 치즈 케익과 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 65,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WESTERN COURSE SET MENU

B

FRESHLY BAKED BREAD

갓 구워 낸 빵

MARINATED PRAWN AND FRESH BUFFALO CHEESE WITH VEGETABLE BASIL OIL

바질 오일을 곁들인 절인 새우와 버팔로 치즈

WILD MUSHROOM SOUP WITH HERB CROUTON(①닭뼈)

허브 크루통을 곁들인 야생 버섯 스프

SAUTEED LANGOUSTINE ON BABY VEGETABLE WITH WHITE WINE SAUCE

백포도주 소스를 곁들인 청 가재 살 구이

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN(②안심) WITH SHALLOT SAUCE

샬롯 소스의 소고기 안심 구이

CHOCOLATE CHEESE CAKE WITH FRESH FRUIT

초콜릿 치즈 케익과 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 75,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WESTERN COURSE SET MENU

C

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

ASSORTED CARPACCIO WITH SCALLOP, SALMON, TUNA AND LEMON SALSA

모듬 카르파치오와 레몬 드레싱

ASPARAGUS CREAM SOUP WITH CHEESE CROUTONS(①닭뼈)

아스파라거스 크림 스프

STEMMED ABALONE(①전복) WITH TOMATO SALSA

토마토 살사를 곁들인 완도 전복 찜

SHERBET

셔벗

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN(②안심) WITH RED WINE SAUCE

적포도주 소스와 소고기 안심 구이

TIRAMISU AND MACARON WITH EXPRESO SAUCE

에스프레소 소스의 마카롱과 티라미수

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 95,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

CHINESE MENU

A

THREE KIND OF COLD DISHES

3가지 냉채(새우, 송화단, 해파리)

CRAB MEAT SOUP

게살스프

SAUTÉED PINE MUSHROOMS AND SCALLOPS WITH OYSTER SAUCE

자연 송이와 관자

SAUTÉED SHREDDED BEEF ROUND(②방심) WITH GREEN PEPPERS

쇠고기 고추잡채

STEAMED BUN

화권

NOODLES WITH BLACK BEAN SAUCE(①돼지고기) OR FRIED RICE(①백미)

자장면 또는 볶음밥

SI-MI RO

시미로

3 KIND OF SIDE DISHES

3종류의 기본찬

₩ 75,000

CHINESE MENU

B

FOUR KIND OF COLD DISHES

4품 냉채(해파리, 관자, 송화단, 새우)

BEIJING STYLE BRAISED MIXED SEAFOOD

북경식 보양볶음

SAUTÉED KING PRAWN WITH CHILI SAUCE

왕새우 칠리 소스

BRAISED BEEF(②설도) WITH MIXED MUSHROOM RED & GREEN PEPPER

모듬 버섯 마라우육

NOODLES WITH BLACK BEAN SAUCE BEEF(①돼지고기) OR FRIED RICE(①백미)

자장면 또는 볶음밥

SI-MI RO

시미로

3 KIND OF SIDE DISHES

3종류의 기본찬

₩ 85,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

CHINESE MENU

C

SPECIAL APPETIZER WITH COLD ABALONE AND SEA SCALLOP

특선냉채 전복과 관자

BEIJING STYLE BRAISED MIXED SEAFOOD

북경식 보양 볶음

BRAISED SEA CUCUMBER, PINE MUSHROOMS AND SCALLOPS WITH OYSTER SAUCE

해삼 송이 가리비 볶음

SAUTEED SLICED BEEF TENDERLOIN(②소안심) WITH SZECHUAN STYLE SAUCE

어향 소스를 곁들인 소고기 안심 볶음

STEAMED BUN

화권

NOODLES WITH BLACK BEAN SAUCE(①돼지고기) OR FRIED RICE(①백미)

자장면 또는 볶음밥

SI-MI RO

시미로

3 KINDS OF SIDE DISHES

3종류의 기본찬

₩ 95,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

KOREA SET MENU

A

BEEF ROLL FILLED WITH VEGETABLE AND SOY SOUSE

소고기 찹쌀구이 말이

PORRIDGE OF THE SEASON(①백미)

계절죽

3 KINDS OF STEAMED SEAFOOD

모듬 속회

SEAFOOD AND JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

해물 해파리 냉채

KING OYSTER MUSHROOM AND BROILED SPICY BEEF RIBS(④소갈비)

새송이 구이와 LA 갈비

COOKED RICE AND BROTH OF THE SEASON(①백미)

진지와 계절국

KIMCHEE(①김치) AND 3KINDS OF SIDE DISHES

김치와 3종류의 찬

FRESH FRUIT IN SEASON

계절 과일

KOREAN TEA

전통차

₩ 60,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

KOREA SET MENU

B

KING CRAB MEAT AND GINSENG WITH VEGETABLE

왕게살과 수삼냉채

PORRIDGE OF THE SEASON(①백미)

계절죽

MARINATED RAW BEEF(②우둔살)

육회

3 KINDS OF SPECIAL ASSORTED FRESH RAW FISH

특선 모듬 사시미 3종(점성어, 연어, 참치)

BRAISED BEEF SHORT RIB(④소갈비)

갈비찜

COOKED RICE(①백미) AND BROTH OF THE SEASON

진지와 계절국

KIMCHEE(①김치) AND 3KINDS OF SIDE DISHES

김치와 3종류의 찬

FRESH FRUIT IN SEASON

계절 과일

KOREAN TEA

전통차

₩ 70,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

KOREA SET MENU

C

FRESH GINSENG WITH HONEY

수삼과 꿀

RICE PORRIDGE WITH ABALONE(①백미)

전복죽

3 KINDS OF SPECIAL ASSORTED FRESH RAW FISH

특선 모듬 사시미 3종 (광어, 연어, 참치)

KOREAN LENTIL PICCATA(①녹두)

녹두전

BROILED EEL ON VINEGAR GINGER WITH RED PEPPER PASTE

생강을 올린 장어구이

BROILED SPICY BEEF RIBS(④갈비)

양념 갈비 구이

COOKED RICE(①백미) AND BROTH OF THE SEASON

진지와 계절국

FIVE KINDS OF SIDE DISHES

5종류의 찬

FRESH FRUIT IN SEASON

신선한 계절 과일

KOREAN TEA

전통차

₩ 90,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

TABLE D'HOTE

A

CRAB MEAT AND VEGETABLE WRAPPED IN BUCKWHEAT PANCAKE

게살과 채소 메밀전병

SWEET PUMPKIN PORRIDGE(①참쌀)

단호박죽

JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

해파리 냉채

THREE KINDS OF PICCATA

삼색전

MIXED DISH OF VEGETABLE

궁중잡채

KING OYSTER MUSHROOM AND BROILED SPICY BEEF RIBS(④갈비)

새송이 구이와 LA 갈비

ASSORTED SIDE DISHES(5 KINDS)

기본찬(5종류)

COOKED RICE AND BROTH OF THE SEASON

진지와 계절국

FRESH SEASONAL FRUITS

신선한 계절 과일

₩ 68,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

TABLE D'HOTE

B

STEAMED PRAWN WITH PINE NUT AND MUSTARD SAUCE

대하 잣즙 채

SWEET PUMPKIN PORRIDGE(①참쌀)

단호박죽

MARINATED RAW BEEF(②우둔살)

육회

THREE KINDS OF PICCATA

삼색전

MIXED DISH OF VEGETABLE

궁중잡채

STEAMED BEEF SHORT RIB(④갈비)

갈비찜

ASSORTED SIDE DISHES(5 KINDS)

기본찬(5종류)

COOKED RICE(①백미) AND BROTH OF THE SEASON

진지와 계절국

CINNAMON PUNCH

수정과

FRESH SEASONAL FRUITS

신선한 계절과일

₩ 78,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

TABLE D'HOTE

C

FRESH GINSENG ROLL WITH HONEY

수삼 말이

ABALONE PORRIDGE(①백미)

전복죽

GU-JEOL-PAN(②우둔살)

구절판

STEAMED KING PRAWN

대하 찜

MIXED DISH OF VEGETABLE AND FRIED BEAN CURD

유부잡채

THREE KINDS OF PICCATA

삼색전

BROILED BEEF SHORT RIB(④갈비)

왕갈비 구이

ASSORTED SIDE DISHES(5 KINDS)

기본 찬(5종류)

COOKED RICE(①백미) AND BROTH OF THE SEASON

진지와 계절국

FRESH SEASONAL FRUITS

신선한 계절과일

₩ 110,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WEDDING ANNIVERSARY SPECIAL MENU

A

SMOKED SALMON AND SEA SCALLOP WITH BABY MIXED SALAD AND
LEMON ORANGE DRESSING

레몬, 오렌지 드레싱을 곁들인 훈제연어와 관자

LENTIL CREAM SOUP WITH CROUTON(①닭뼈)

크루통을 곁들인 렌틸 크림 스프

KOREA TRADITIONAL NOODLE

잔치국수

GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK(②등심) RED SAUCE
DELUXE VEGETABLE SELECTION

쇠고기 등심 스테이크 와 적포도주 소스

특선 야채 모듬

TIRAMISU CAKE WITH COFFEE SAUCE

커피소스를 곁들인 이태리 정통 티라미슈 케익

COFFEE OR TEA

커피 또는 홍차

₩ 60,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WEDDING ANNIVERSARY SPECIAL MENU

B

SMOKED SALMON WITH FILLED KING CRAB ON MIX BABY SALAD AND
LEMON DRESSING

킹크랩으로 속을 채운 훈제 연어 메추리알, 레몬 드레싱, 유기농 야채 샐러드

MUSHROOM SOUP WITH CHEESE CROUTON(①닭뼈)

양송이 수프

KOREA TRADITIONAL NOODLE

잔치국수

GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK(②안심) WITH RED WINE SAUCE
CHEF'S SPECIAL VEGETABLES AND FRIED BLACK RICE(①흑미)

적포도주 소스와 흑미 볶음밥을 곁들인 안심스테이크 석쇠구이

DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE WITH RUM VANILLA SAUCE

바닐라 소스 초코렛 무스케익

COFFEE OR TEA

커피 또는 홍차

₩ 65,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

SPECIAL BIRTHDAY FUSION MENU

A

INSALATA ALLA CAPRESE
FRESH BUFFALO CHEESE & TOMATO WITH BALSAMIC SAUCE
버팔로 치즈와 토마토 샐러드

CRABMEAT AND PINE MUSHROOM SOUP(①닭뼈)
송이 버섯 게살 스프

SPECIAL SUSHI WITH TUNA, SALMON & BEEF WAGYU(②와규) WITH TERIYAKE SAUCE
주방장 특선 초밥(참치, 와규, 연어)

GILLED RIB MEAT(④갈비) WITH SOY SAUCE & BUTTER RICE(①백미)
WITH MARROW BONE BROTH(①사골)
사골 버터 밥과 갈비살 불고기 소스구이

SEASONAL FRESH FRUITS
신선한 계절과일

COFFEE OR RICE PUNCH
커피 또는 식혜

₩ 65,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

SPECIAL BIRTHDAY FUSION MENU

B

Gỏi cuốn WITH VIETNAMESE ROLL WITH PRAWN & FRESH VEGETABLE

꾸이구온 (새우 야채 월남쌈)

ABALONE & SEAWEED RICE PORRIDGE(①백미)

미역 전복 죽

KOREA STYLE SPECIAL SALAD WITH DEODEOK, STRING BEANS AND
ORIENTAL DRESSING

오리엔탈 드레싱을 곁들인 더덕 샐러드

GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK(②안심) WITH MERLOT SAUCE
DELUXE VEGETABLE SELECTION

최상급의 안심 스테이크와 와인 소스

특선 야채 모듬

3KIND OF KOREA RICE CAKE(①찹쌀)

떡 3종

COFFEE OR CINNAMON PUNCH

커피 또는 수정과

₩ 70,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)