

# 2021 BANQUET MENU

원산지 표기

쌀, 배추(김치): 국내산

쇠고기: 국내산(육우), 호주산, 미국산, 뉴질랜드산

소꼬리: 뉴질랜드산

닭고기: 국내산

돼지고기: 삼겹살- 칠레산, 방심- 국내산, 등갈비- 프랑스산

# BANQUET BUFFET MENU A

## \*\*\*APPETIZER\*\*\*

SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GARNISH  
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)

훈제연어  
모듬 콜컷

## \*\*\*SALAD\*\*\*

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING  
TOMATO SALAD  
KID BEAN SALAD  
GRILLED EGGPLANT WITH BALSAMICO  
CRAB MEAT SALAD

양상추 샐러드  
토마토 샐러드  
강낭콩 샐러드  
가지 발사믹 샐러드  
게 맛살 샐러드

## \*\*\*FROM THE HOT CHAFING DISH\*\*\*

POACHED PANGASIU WITH SOY SAUCE  
FRIED CHICKEN①  
DIM SUM  
BEEF STEW(②TENDERLOIN)  
GRILLED SAUSAGE WITH MUSTARD SAUCE①  
SPRING ROLL

간장소스 매기찜  
치킨 가라야케  
딤섬  
비프 스투  
그릴 소시지  
스프링 롤

## \*\*\*SOUP\*\*\*

BROCCOLI CREAM SOUP  
PORRIDGE OF THE SEASON(①참쌀)

브로콜리 크림 스프  
계절죽

## \*\*\*KOREAN FOOD\*\*\*

BULGOGI  
KOREAN STYLE KIMCHI①  
SEASONAL NAMUL  
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

불고기  
김치  
계절 나물  
해파리 냉채

## \*\*\*JAPANESE FOOD\*\*\*

RICE① ROLL WITH SEAWEED  
ASSORTED SUSHI①

김밥  
모듬 초밥

## \*\*\*CHINESE FOOD\*\*\*

SWEET AND SOUR PORK(①등심)  
FRIED RICE①  
BRAISED MIXED SEAFOOD AND OYSTER SAUCE

탕수육  
볶음밥  
유산슬

## \*\*\*DESSERT\*\*\*

HOME BAKED BREAD SELECTION  
SWEET POTATO CAKE  
ASSORTED COOKIES  
CREAM CARAMEL  
CHEESE CAKE  
CHOCO MUD CAKE  
PECAN PIE  
FRESH FRUITS IN SEASON

모듬 빵  
고구마 케이크  
모듬 쿠키  
카스타드 푸딩  
치즈 케이크  
초코 머드 케이크  
피칸파이  
계절 과일

## \*\*\*PUNCH\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

식혜 또는 수정과

## \*\*\*COFFEE OR TEA\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

커피 또는 차

₩ 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)  
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

# BANQUET BUFFET MENU B

## \*\*\*APPETIZER\*\*\*

SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GAMISH  
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)  
SEA SCALLOP CARPACCIO

훈계연어  
모듬 콜컷  
관자 카르파치오

## \*\*\*SALAD\*\*\*

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING  
TOMATO SALAD  
BROCCOLI SALAD  
GRILLED EGGPLANT WITH BALSAMICO  
CRAB MEAT SALAD

양상추 샐러드  
토마토 샐러드  
브로콜리 샐러드  
가지 발사믹 샐러드  
게 맛살 샐러드

## \*\*\*FROM THE HOT CHAFING DISH\*\*\*

SNAIL GRATIN  
FRIED CHICKEN①  
BRAISED OX-KNEE WITH GINGER  
POACHED PANGASIUUS WITH SOY SAUCE  
CHOP STEAK (②TENDERLOIN)  
GRILLED SAUSAGE WITH MUSTARD SAUCE①  
DEEP FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE

달팽이 그라탕  
치킨 가라야게  
생강향의 도가니  
간장소스 매기찜  
참스테이크  
그릴 소시지  
새우튀김

## \*\*\*SOUP\*\*\*

BROCCOLI CREAM SOUP  
PORRIDGE OF THE SEASON(①쌀)

브로콜리 크림 스프  
계절죽

## \*\*\*KOREAN FOOD\*\*\*

BROILED BEEF SHORT RILBS  
KOREAN STYLE KIMCHI①  
SEASONAL NAMUL  
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

갈비구이  
김치  
계절 나물  
해파리 냉채

## \*\*\*JAPANESE FOOD\*\*\*

RICE① ROLL WITH SEAWEED  
ASSORTED SUSHI①  
SOBA NOODLES

김밥  
모듬 초밥  
모밀국수

## \*\*\*CHINESE FOOD\*\*\*

SWEET AND SOUR PORK(①등심)  
DIM SUM  
FRIED RICE①

탕수육  
딤섬  
볶음밥

## \*\*\*DESSERT\*\*\*

HOME BAKED BREAD SELECTION  
SWEET PUMPKINCAKE  
ASSORTED COOKIES  
CREAM CARAMEL  
CHEESE CAKE  
CHOCO MUD CAKE  
PECAN PIE  
FRESH FRUITS IN SEASON

모듬 빵  
단호박 케이크  
모듬 쿠키  
카스타드 푸딩  
치즈 케이크  
초코 머드 케이크  
피칸파이  
계절 과일

## \*\*\*PUNCH\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

식혜 또는 수정과

## \*\*\*COFFEE OR TEA\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

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)  
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

# BANQUET BUFFET MENU C

## \*\*\*APPETIZER\*\*\*

TUNA TATAKI	참치 다다키
SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GAMISH	훈제연어
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)	모듬 콜컷
COCKTAIL SHRIMP WITH SAUCE	카테일 새우

## \*\*\*SALAD\*\*\*

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING	양상추 샐러드
TOMATO SALAD	토마토 샐러드
KID BEAN SALAD	강낭콩 샐러드
BROCCOLI SALAD	브로콜리 샐러드
SINGSING SALAD	싱싱 샐러드

## \*\*\*FROM THE HOT CHAFING DISH\*\*\*

SEA BREAM PICATAL GRATIN	도미 피카타
B.B.Q.CHICKEN①	바비큐 치킨
DIM SUM	딤섬
MINI STEAK WITH PEPPER CORN SAUCE②	미니스테이크

## \*\*\*SOUP\*\*\*

MUSHROOM CREAM SOUP	양송이 스프
PUMPKIN PORRIDGE(①참쌀)	호박죽

## \*\*\*KOREAN FOOD\*\*\*

KALBI JIM④	갈비찜
KOREAN STYLE KIMCHI①	김치
SEASONAL HERBS-2 KINDS	계절나물 2가지
SLICED BEEF ROUND(②우둔살) TARTAR WITH PINE NUTS	쇠고기 육회와 잣
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE	해파리 냉채

## \*\*\*JAPANESE FOOD\*\*\*

RICE① ROLL WITH SEAWEED	김밥
ASSORTED SUSHI①	모듬 초밥
SOBA NOODLES	모밀국수

## \*\*\*CHINESE FOOD\*\*\*

SWEET AND SOUR PORK(①등심)	탕수육
STIR-FRIED SEAFOOD AND VEGETABLES	팔보채
CHINESE STYLE FRIED RICE	볶음밥

## \*\*\*DESSERT\*\*\*

HOME BAKED BREAD SELECTION	모듬 빵
SWEET PUMPKINCAKE	단호박 케이크
ASSORTED COOKIES	모듬 쿠키
CREAM CARAMEL	카스타드 푸딩
CHEESE CAKE	치즈 케이크
CHOCO MUD CAKE	초코 머드 케이크
PECAN PIE	피칸파이
FRESH FRUITS IN SEASON	계절 과일

## \*\*\*PUNCH\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH	식혜 또는 수정과
-------------------------------	-----------

## \*\*\*COFFEE OR TEA\*\*\*

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH	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)  
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

# BANQUET STANDING BUFFET MENU

## \*\*\*CANAPE & SNACKS\*\*\*

CANAPES (3KINDS)

3가지 종류의 카나페

MIXED NUTS

모듬견과류

SWEET POTATO CHIPS

감자칩

ASSORTED CHEESE PLATE, DRIED FRUITS

모듬치즈와 마른과일

## \*\*\*COLD SELECTION\*\*\*

BUTTON MUSHROOM SALAD WITH GRATED PARMESAN CHEESE

파마산 치즈를 곁들인 버섯샐러드

OPEN SANDWICHES

샌드위치

COLD CUT PLATE

콜컷

ASSORTED GRILLED VEGETABLES

모듬 그릴 야채

TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE SALAD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

토마토 모짜렐라 샐러드

SMOKED SALMON WITH SOUR CREAM

훈계연어

## \*\*\*COLD SELECTION (ORIENTAL)\*\*\*

SEAWEED RICE ROLLS (2 KINDS)①

김밥 2종류

SUSHI (3 KINDS)①

스시 3종류

## \*\*\*HOT SELECTION\*\*\*

CHESTNUT BACON⑥ ROLL

베이컨으로 감싼 밤

DEEP FRIED CHICKEN

치킨 가라아게

PAN SAUTEED PANGASIOUS WITH SWEET CHILI SAUCE

칠리소스 메기

SPRING ROLL

스프링롤

DIMSUM

딤섬

SEAFOOD FRIED RICE①

해산물 볶음밥

## \*\*\*DESSERT\*\*\*

SEASONAL FRESH FRUITS

계절 과일

PECAN PIE

피칸파이

FRENCH PASTRIES

페스츄리

CHOCO MUD CAKE

초코 머드 케이크

COOKIES AND CHOCOLATES

모듬 쿠키와 초콜렛

₩ 50,000

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)  
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

# 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 케이크와 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)

# 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)