

### 조찬 Breakfast

한국식 A 코스 Korean Style A Course

> 계란찜 Steamed Eggs

> > 샐러드 Salad

소고기 육전 & 계절 전 Beef & Seasonal Korean Pancake

> 계절 요리 Seasonal dishes

메인 음식(소고기 안심 덮밥, 설렁탕, 전복죽, 복어김치국 중 택 1)

Main Dish(Choose one from Beef tenderloin with rice, Seolleongtang,
Abalone rice porridge, Puffer fish kimchi soup)

김치, 김, 계절 반찬 Kimchi, Seaweed, Seasonal side dish

> 아이스크림(생과일) Ice cream with fresh fruits

커피 또는 한국 전통차 Coffee or Korean traditional tea

28,000

상기 금액은 10%의 VAT가 포함된 금액입니다. The above charges include 10% VAT.



### 조찬 Breakfast

서양식 A 코스 Western Style A Course

> 주스 또는 우유 Juice or Milk

> > 샐러드 Salad

스프 Soup

모닝빵, 크루아상과 토스트 Soft rolls, Croissants and toast

메인 음식(소시지, 베이컨, 햄, 달걀 요리, 가니시) Main Dish(Sausage, Bacon, Ham, Eggs, Garnish)

> 아이스크림(생과일) Ice cream with fresh fruits

> > 커피 또는 녹차 Coffee or Green tea

> > > 28,000



### 점심 Lunch

한국식 A 코스 Korean Style A Course

> 계란찜 Steamed Eggs

> > 샐러드 Salad

소고기 육전 & 계절 전 Beef & Seasonal Korean Pancake

> 계절 요리 Seasonal Dishes

메인 음식(소고기 안심 덮밥, 설렁탕, 전복죽, 복어김치국 중 택 1)

Main Dish(Choose one from Beef tenderloin with rice, Seolleongtang,

Abalone rice porridge, Puffer fish kimchi soup)

김치, 김, 계절 반찬 Kimchi, Seaweed, Seasonal side dish

> 아이스크림(생과일) Ice cream with fresh fruits

커피 또는 한국 전통차 Coffee or Korean traditional tea

28,000

상기 금액은 10%의 VAT가 포함된 금액입니다. The above charges include 10% VAT.



### 점심 Lunch

한국식 B 코스 Korean Style B Course

> 계란찜 Steamed Eggs

한국식 샐러드 Korean Salad

소고기 육전 & 계절 전 Beef & Seasonal Korean Pancake

> 고급 계절 요리 Gourmet Seasonal Dishes

> > 안심구이 Grilled tenderloin

메인 음식(갈비탕 또는 주방장 추천 계절 별미 탕) Main Dish(Galbitang or Chef's recommended seasonal delicious soup)

> 김치, 김, 계절 반찬 Kimchi, Seaweed, Seasonal side dish

> > 아이스크림(생과일) Ice cream with fresh fruits

커피 또는 한국 전통차 Coffee or Korean traditional tea

48,000

상기 금액은 10%의 VAT가 포함된 금액입니다. The above charges include 10% VAT.



#### 전통 한정식 A

## Traditional Korean Lunch Set Menu A

건강죽(호박죽) Health porridge(Pumpkin porridge)

구절판 Platter of nine delicacies

홍시죽순채 Seasoned bamboo shoots with ripe persimmon

전유화(새우전, 깻잎전, 고기전, 생선전) Assorted pan fried delicacies

(Shrimp pancake, Sesame leaf pancake, Pan fried beef, Pan fried fish fillet)

자연송이 전복 갈비찜 Braised short ribs and abalone wild pine mushrooms

궁중 신선로 Royal hot pot

너비아니와 구운 채소 Marinated grilled beef slices and vegetables

진지와 된장조치 Meal and soybean paste stew

계절 세가지 찬 Three kinds of seasonal side dishes

과일 2종과 수정과 Two kinds of fruits and cinnamon punch

250,000



#### 전통 한정식 B

#### Traditional Korean Lunch Set Menu B

전복죽(변경 가능) Abalone rice porridge

구절판 Platter of nine delicacies

홍시죽순채 Seasoned bamboo shoots with ripe persimmon

한우육회 Beef tartare

전유화(새우전, 깻잎전, 고기전, 생선전)
Assorted pan fried delicacies
(Shrimp pancake, Sesame leaf pancake, Pan fried beef, Pan fried fish fillet)

왕새우 구이 Grilled jumbo shrimp

자연송이 전복 갈비찜 Braised short ribs and abalone wild pine mushrooms

궁중 신선로 Royal hot pot

너비아니와 구운채소 Marinated grilled beef slices and vegetables

진지와 도미 맑은국 Meal and clear sea bream soup

계절 세가지 찬 Three kinds of seasonal side dishes

과일 2종과 수정과 Two kinds of fruits and cinnamon punch

300,000



# 음주류

# Beverage

샤또 드 라곤 Chateau du Ragon(Red Wine, France)	88,000
테누타 산 안토니오, 스카이아 Tenuta Sant'Antonio, Scaia(Red Wine, Italy)	70,000
펠시나, 이 시스트리 Felsina, I Sistri 2018(White Wine, Italy)	120,000
무츠핫센 특별 준마이 레드라벨 Mutsuhasen Special Junmai Red Label(Junmai)	110,000
히타카미 준마이 야마다니시키 Hitakami Junmai Yamada Nishiki(Junmai)	90,000
텐쥬 준마이 Tenju Junmai(Junmai)	70,000
감홍로 Gamhongro Soju	120,000
산토리 프리미엄 몰츠 Suntory Premium Malt's(Beer)	8,000
소주 Soju	8,800
맥주 Beer	8,800
콜라 Coke	5,500
사이다 Sprite	5,500
과일주스 Fruit Juice	8,800