



사골, 잡뼈, 쌀, 배추김치, 깍두기, 양파, 대파, 표고버섯, 양송이, 계란, 고추가루는 **국내산**을 사용하며, 소안심(호주산/ 미국산), 양지(호주산/ 미국산)은 **수입산**을 사용합니다.

Beef bone, Miscellaneous bones, napa cabbage kimchi, Kkakdugi, Onion, Spring Onion, Shiitake, Mushroom, Egg, Red pepper powder use to domestic, and Beef tenderloin (Australia/America), Brisket and flank(Australia/America) use to imported.

특정 음식에 알러지가 있거나 특이반응 있으신 고객께서는 미리 알려주시기 바랍니다. Please tell us to advance to allergic a particular food or unusual reaction.

식재료는 수급상황에 따라 변경될 수 있습니다 Food ingredients may exchange according to support situations.



조찬 Breakfast

한국식 A 코스 Korean Style A Course

계란찜

Steamed Eggs

샐러드

Salad

계절 전

Korean Pancake

계절 요리

Seasonal dishes

*메인 음식 아래 4개 중 택 1

소고기 안심 덮밥 • 설렁탕 • 전복죽 • 복어김치국

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

김치, 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

囙

조찬 Breakfast

서양식 A 코스 Western Style A Course

주스 또는 우유

Juice or Milk

샐러드

Salad

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

계절 전

Korean Pancake

계절 요리

Seasonal dishes

*메인 음식 아래 4개 중 택 1

소고기 안심 덮밥 • 설렁탕 • 전복죽 • 복어김치국

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

김치, 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



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

58,000



전통 한정식 A Traditional Korean Lunch Set Menu A

건강죽(호박죽)

Health porridge (Pumpkin porridge)

구절판 Platter of nine delicacies

홍시 죽순채

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

홍시 죽순채

Seasoned bamboo shoots with ripe persimmon

한우 육회 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 Labe l(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