

Beverage List

Red Wine

Apple Tree Flat Shiraz (Australia) 애플 트리 플랫 쉬라즈	40,
Cuvee Dissenay Cabernet Sauvignon (France) 퀴베 디즈네이 까베르네 소비뇽	50,
Cuvee Dissenay Pinot Noir (France) 퀴베 디즈네이 피노누아	50,
Santa Rita Reserva Merlot (Chile) 산타 리타 리제르바 멜롯	50,

White Wine

Weemala Riesling (Australia) 위말라 리즐링	40,
Island Easter Sauvignon Blanc (Chile) 아일랜드 이스터 소비뇽 블랑	40,
Cuvee Dissenay Chardonnay (France) 퀴베 디즈네이 샤르도네	50,
Beringer Founders Estate Sauvignon Blanc (USA) 베링저 파운더스 이스테이트 소비뇽 블랑	70,
Cloudy Bay Sauvignon Blanc (New Zealand) 클라우드 베이 소비뇽 블랑	70,

Champagne & Sparkling

La Pyramide Brut (France) 라 피라미드 브뤼	45,
La Vieille Ferme Reserve Rose (France) 라 비에이유 페름 리저브 로제	60,
Moet & Chandon Imperial Brut (France) 모엣&상동	140,
Veuve Clicquot Brut (France) 뵈브 클리코 브뤼	160,
Louis Roederer Collection 242 (France) 루이 로드레 컬렉션 242	160,

Beer

Kloud 클라우드 / Terra 테라	7,
Heineken 하이네켄 / Tiger 타이거	8,
Jeju Wit Ale 제주 워트 에일	9,
Jeju Pellong Ale 제주 펠롱 에일	9,

Soft Drink

Sprite 스프라이트	4,
Coke 콜라 / Zero Coke 제로 콜라	4,
Perrier Mineral Water 페리에 미네랄 생수	5,
S.Pellegrino Sparkling Water 산 펠레그리노 천연 탄산수	7,
Acqua Panna Natural Mineral Water 아쿠아 파나 천연 미네랄 생수	7,

Room Service Menu

Breakfast 06:30 ~ 12:00 * 조식 메뉴판 별도 제공 (예약제/당일 주문 불가)

Lunch&Dinner 12:00 ~ 24:00 (Last Order 23:30)

알러지 및 원산지 안내

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며 그 외 알러지가 있는 고객님의께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato and Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have food allergies or dietary.

쌀 : 국내산 | 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산 | 오징어젓갈 : 중국산 | 고등어 : 노르웨이산 | 소고기 : 호주산 | 소고기 갈비 : 미국산 | 소고기 안심, 등심 : 호주산 | 닭고기 : 국내산 | 햄버거 패티(소고기 : 미국산 / 소지방 : 국내산) | 베이컨 : 외국산(스페인산, 독일산, 오스트리아산) | 소고기 육포 : 외국산(호주산, 뉴질랜드산) | 훈제연어 : 노르웨이산 | 비어햄(돼지고기) : 국내산 | 소시지(닭고기, 돼지고기) : 국내산 | 떡볶이 떡 : 외국산 | 사골육수 : 호주산 | 황게 : 국내산

유의사항

외부에서 구입 혹은 배달한 음식물로 인해 식중독 사고가 발생하고 있으며 이 경우 호텔은 어떠한 책임도 없음을 안내해 드립니다.

Menu

Breakfast 06:30 ~ 12:00 * 조식 메뉴판 별도 제공
(예약제/당일 주문 불가)
Lunch&Dinner 12:00 ~ 24:00 (Last Order 23:30)

Salad

- Tomato Caprese 20,
Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Olive Oil
토마토 카프레제 버팔로 모짜렐라 치즈와 토마토, 바질 올리브 오일
- Chef's Salad 23,
주방장 샐러드

Soup & Sandwiches

- Truffle oil Mushroom Cream Soup 20,
트러플 오일 양송이 크림 수프
- Chef's Special Club Sandwich 27,
주방장 특선 샌드위치
- Cheese Hamburger with French Fries 30,
치즈 햄버거와 감자튀김

Pastas & Main Dishes

- Arrabbiata Penne Pasta 25,
아라비아따 펜네 파스타
- Aglio e olio Pasta 25,
알리오 올리오 파스타
- Seafood Spaghetti (One Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce) 27,
해산물 스파게티 (토마토, 크림 소스 중 선택)
- Beef Tenderloin Steak and Assorted Grilled Vegetables 53,
소고기 안심 스테이크와 모듬 구이 야채
- Beef Loin Steak and Assorted Grilled Vegetables 60,
소고기 알등심 스테이크와 모듬 구이 야채

Oriental Specialities

- Beef Bone and Cabbage Soup with Steamed Rice 29,
시골 우거지 갈비탕
- Lobster, Seafood Hot Pot 32,
랍스타 해물 툽배기
- Fried Rice Stuffed with Omelet (One Choice of Beef or Shrimp) 23,
오므라이스 (소고기, 새우 중 선택)
- Nasi Goreng (Indonesian Style Hot Spice Shrimp Fried Rice) 25,
나시고랭 (인도네시아식 매콤한 새우 볶음밥)
- Phat Thai (Thai Style Shrimp Fried Rice Noodle) 25,
팟타이 (태국식 새우 볶음 쌀국수)
- Lobster, Abalone, Seafood Ramen 25,
랍스터 전복 해물 라면
- Lobster, Abalone, Seafood Rice Cake 32,
랍스터 전복 해물 떡볶이
- Pizza & Snacks
- Dried Snack Platter 32,
마른안주 플래터
- Margherita Pizza 30,
마르게리따 피자
- Gorgonzola Pizza 30,
고르곤졸라 피자
- Seafood Quesadilla 32,
해산물 케사디아
- Fried Chicken and French Fries 32,
순살 프라이드 치킨과 감자튀김
- Fruit and Cheese Platter 45,
과일과 치즈 플래터
- Chopped Steak 56,
Fillet of Beef Cubes and Vegetables and French Fries
소고기 안심 야채 볶음과 감자튀김

All prices are in South Korean Won, including 10% VAT.
상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다.