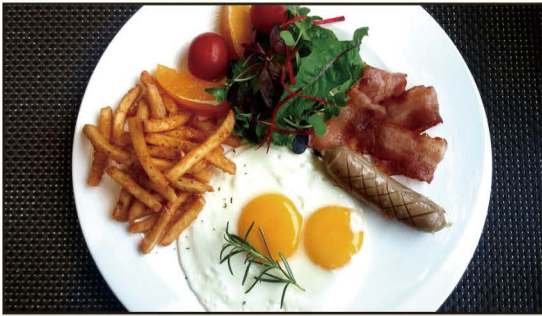


Breakfast

07:00~11:00

WESTERN BREAKFAST



미국식 조식

American breakfast

20,000

냉장 주스 (오렌지, 파인애플, 사과) 또는 커피 중 택 1

식전빵, 버터, 딸기잼

샐러드, 계란요리, 베이컨과 소시지(수입산), 감자튀김

Choice of chilled Juice(Orange, Pineapple, Apple) or Coffee
Chiabatta with Butter, Strawberry jam

Salad, Two eggs, Bacon, Sausage, French fry potatoes

*테이크 아웃 가능



치아바타 샌드위치

Chiabatta sandwich

20,000

냉장 주스 (오렌지, 파인애플, 사과) 또는 커피 중 택 1

돼지고기 슬라이스 햄(국내산, 수입산), 치즈, 토마토,
양상추, 피클, 샐러드, 감자튀김

Choice of chilled Juice(Orange, Pineapple, Apple) or Coffee
Pork slices ham, Cheese, tomato,

Lettuce, pickles, Salad, French fry potatoes



녹차 팬케이크

Green tea pancakes

20,000

냉장 주스 (오렌지, 파인애플, 사과) 또는 커피 중 택 1

계절 과일, 크림, 샐러드, 감자튀김

Choice of chilled Juice(Orange, Pineapple, Apple) or Coffee
Seasonal fruits, Cream, Salad, French fry potatoes



그릭 요거트 & 올리브 치즈 캄파뉴

Greek yogurt & Olive and cheese campagne

16,000

냉장 주스 (오렌지, 파인애플, 사과) 또는 커피 중 택 1

그릭 요거트, 블루베리 잼, 버터

Choice of chilled Juice(Orange, Pineapple, Apple) or Coffee
Greek yogurt, Blueberry jam, Butter

Breakfast

07:00~11:00

KOREAN BREAKFAST

대가야조식(2인 이상) *후식 포함(커피or수정과) 20,000
Basic side dishes, Fried eggs, Grilled fish, bean paste stew
기본찬, 계란프라이, 조기(뉴기니, 원양산), 된장찌개

한우 스지곰탕(국내산 한우) 18,000
Beef tendon soup with medicinal herbs

황태두부탕 Dried pollack tofu soup 18,000

해물된장찌개(새우:중국, 말레이시아산) 14,000
Soybean paste stew with seafood

해물연두부찌개(새우:중국, 말레이시아산) 14,000
Seafood and soft tofu stew

우거지해장국(육수:국내산한우, 고기:호주산) 14,000
Cabbage hangover soup

황태해장국 Dried pollack hangover soup 14,000

어린이식단(기본찬, 계란말이, 소세지(수입산)) 12,000
Children's meals

호텔에서 사용하는
쇠고기(국내산 한우, 호주산육우), 돼지고기(국내산), 조기(뉴기니, 원양산),
콩(두부:미국산, 연두부:수입산), 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

STEAK *스프, 샐러드, 와인, 후식 포함



샤토브리앙 스테이크(국내산 한우) 80,000
Chateaubriand steak

안심 스테이크(국내산 한우) 70,000
Beef tenderloin steak

CUTLET *스프, 샐러드 포함



생선가스 와 새우구이
(생선:노르웨이,새우:베트남,말레이시아산)
Fish cutlet with grilled shrimps 28,000

수제 치즈 돈가스(국내산)
Handmade pork cutlet with cheese 18,000



수제 돈가스(국내산)
Handmade pork cutlet 15,000

*기본 샐러드, 스프 추가 시 6,000원

SALAD & RICE

소 안심구이 & 모듬치즈 샐러드
(국내산 한우)
Grilled beef tenderloin & Assorted cheese salad 40,000

소고기 볶음밥(국내산 한우)
Beef fried rice 17,000



10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

CHINESE FUSION

- 탕수육 Sweet and sour pork
- 일반 Nomal size 25,000
- 미니 Small size 20,000



- 해물 짜장 스파게티 15,000
- Seafood spaghetti with bkack-bean-sauce

- 해물 짬뽕 스파게티 15,000
- Jjamppong spaghetti(Chinese-style noodles with vegetables and seafood)

PASTA



- 로제소스 돈가스 스파게티
- Pork cutlet and spaghetti with rose sauce
- 22,000



- 먹물 빠네 스파게티(토마토,크림)
- Seafood spaghetti in squid ink bread
- 20,000

- 봉골레 스파게티
- Spaghetti alle vongole
- 17,000

- 해물 토마토소스 스파게티 17,000
- Seafood spaghetti with tomato sauce

- 해물 크림소스 스파게티 17,000
- Seafood spaghetti with cream sauce

PIZZA *샐러드 포함

- 썬 바비큐 피자(R)
- Thin barbecue pizza
- 25,000

- 썬 불고기 피자(R)
- Thin bulgogi pizza
- 25,000



- 고르곤졸라 피자(S) Gorgonzola pizza 20,000

호텔에서 사용하는
쇠고기(국내산 한우, 호주산육우), 갑오징어·쭈꾸미·꼬리새우(베트남산),
오징어(뉴질랜드산), 돼지고기와 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산 입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

계절 특선

Autumn & Winter Special

모든 메뉴는 주문과 동시에 조리됩니다.
정식, 전골 메뉴는 20분 이상 소요될 수 있습니다.

*계절별 식재료에 따라 반찬 구성이 변경될 수 있습니다.

돌솥 비빔밥

Hot stone pot Bibimbap

1인 18,000



호텔에서 사용하는 돼지고기(국내산),
콩(두부:미국산, 연두부:수입산), 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

한정식

Korean table d'hote

한정식 메뉴 2인분 이상 주문 필수이며
모든 메뉴는 주문과 동시에 조리됩니다.
정식, 전골 메뉴는 20분 이상 소요될 수 있습니다.

라스트 오더 : 정식·백반류 (일-목 20:00, 금·토 21:00)
단품류 (일-목 20:30, 금·토 21:30)



가야산 정식 (2인 이상 주문)

Gayasan Mountain set menu (Minimum 2 orders)

전복구이, 가오리무침, 돼지감자수육, 더덕구이, 조기구이, 된장찌개, 샐러드, 해파리냉채, 계절반찬, 밥, 국, 후식(커피or수정과)

1인 30,000



갈비찜 정식 (2인 이상 주문)

Braised Galbi set menu (Minimum 2 orders)

갈비찜(미국산), 조기구이, 된장찌개, 계절반찬, 밥, 국, 후식(커피or수정과)

1인 30,000



산채 정식 (2인 이상 주문)

Seasoned wild vegetables set menu (Minimum 2 orders)

코다리조림(러시아산), 7색나물, 더덕구이, 된장찌개, 떡갈비, 계절반찬, 비빔밥나물, 밥, 국, 후식(커피or수정과)

1인 25,000

생선 모듬구이 정식 (2인 이상 주문)

Assorted grilled fish set menu (Minimum 2 orders)

1인 25,000

고등어구이(국내산), 조기구이, 갈치구이(세네갈산), 된장찌개, 계절반찬, 밥, 국, 후식(커피or수정과)

호텔에서 사용하는 돼지고기(국내산),
콩(두부:미국산, 연두부:수입산), 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

백반

Korean set menu

백반 메뉴 1인분 주문 가능하며
모든 메뉴는 주문과 동시에 조리됩니다.
정식, 전골 메뉴는 20분 이상 소요될 수 있습니다.



더덕구이 백반

Grilled deodeok set menu

1인 18,000



고등어 백반

grilled mackerel set menu

1인 18,000

추가 메뉴

Optional extra

갈비찜 (메인)

Add Braised Galbi

30,000

조기구이 (1마리)

Add grilled yellow croaker

4,000

된장찌개 (中)

Add soybean-paste pot stew

4,000

호텔에서 사용하는 돼지고기(국내산),
콩(두부:미국산, 연두부:수입산), 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

전골

Korean hot pot

모든 메뉴는 주문과 동시에 조리됩니다.
정식, 전골 메뉴는 20분 이상 소요될 수 있습니다.

라스트 오더 : 정식·백반류 (일-목 20:00, 금-토 21:00)
단품류 (일-목 20:30, 금-토 21:30)

버섯 전골 (공깃밥 별도)

Mushroom hot pot (Steamed rice sell separately)

小 30,000 大 50,000

공깃밥

A bowl of rice

2,000

찌개 · 해장국

Stew & Hangover soup

한우 스지곰탕

Beef tendon soup with medicinal herbs

(국내산 한우)

1인 18,000

황태두부탕

Dried pollack tofu soup

1인 18,000

해물 된장찌개

Soybean paste stew with seafood

(새우: 중국, 말레이시아산)

1인 14,000

해물 연두부찌개

Spicy soft tofu stew with seafood

(새우: 중국, 말레이시아산)

1인 14,000

우거지 해장국

Spicy cabbage hangover soup

(육수: 국내산 한우, 고기: 호주산 육우)

1인 14,000

황태 해장국

Dried pollack hangover soup

1인 14,000

호텔에서 사용하는 돼지고기(국내산),
콩(두부:미국산, 연두부:수입산), 고춧가루, 쌀과 배추의 원산지는 국내산입니다.
10%의 부가세가 가산되었습니다. 10% of VAT Charge added.

SIDE DISH



소 안심구이 & 모듬치즈 샐러드(국내산)
Grilled beef tenderloin & Assorted cheese salad
..... 40,000

수제 소시지 모듬(국내산) 30,000
Homemade mixed sausage

반건조 오징어 & 노가리 구이(러시아산) 28,000
Semi-dried squid & Grilled young walleye pollack

모듬 감자튀김 & 나초 Assorted fried potato & Nachos 28,000

마른 안주 & 황도 스페셜 Dry snacks & Peaches special 25,000

치킨 (후라이드,간장,양념) 30,000
Chicken (Fried, Soy sauce, Seasoned spicy)

COCKTAIL

진 토닉 Gin & Tonic 7,000

블랙 러시안 Black russian 7,000

마티니 Martini 7,000

KOREAN TRADITIONAL LIQUOR

복분자주	Korean black raspberry wine	15,000
화랑	Hwarang	15,000
지장수 막걸리	Jijangsoo makgeolli	5,000

SOJU

참이슬, 참소주, 진로이즈백	Chamiseul, Cham soju, Jinro is back	6,000
-----------------	-------------------------------------	-------

BEER

하이네켄	Heineken	8,000
테라, 카스, 켈리	Terra, Cass, Kelly	6,000

BEVERAGE

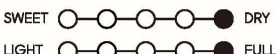
코카콜라, 스프라이트	Coca Cola, Sprite	4,000
-------------	-------------------	-------

RED WINE



몬테스, 알파 엠
Montes, Alpha M

원산지 : 칠레



Bottle 250,000

Glass 35,000



페레스 크루즈,
까베르네 소비뇽 리제르바
Perez Cruz,
Cabernet Sauvignon Reserva

원산지 : 칠레



Bottle 50,000

Glass 8,000



1865 셀렉티드 빈야드 시라
1865 Selected Vineyard Syrah

원산지 : 칠레



Bottle 80,000

Glass 13,000



코노 수르, 비씨클레타
까베르네 소비뇽
Cono Sur, Bicicleta
Cabernet Sauvignon

원산지 : 칠레



Bottle 30,000

Glass 6,000



바롱 데 리토랄
Baron De Litoral

원산지 : 스페인



Bottle 30,000

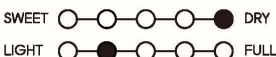
Glass 6,000

WHITE WINE



클라우디 베이, 소비뇽 블랑
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc

원산지 : 뉴질랜드



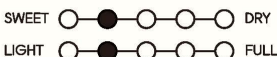
Bottle 90,000

Glass 15,000



발레벨보, 모스카토 다스티
Vallebelbo, Moscato d'Asti

원산지 : 이탈리아



Bottle 50,000



라 크라사드, 블랙 샤도네이
La Croisade, Black Chardonnay

원산지 : 프랑스



Bottle 40,000

Glass 7,000



라스 라네레스 스위트
Las Llaneras Sweet

원산지 : 스페인



Bottle 30,000

Glass 6,000

SPARKLING WINE



카스텔블랑 까바 세미 세코
Castellblanc Cava Semi-Seco

원산지 : 스페인



Bottle 40,000