

SIT DOWN BUFFET MENU "A"

60,000

APPETIZERS

NORWEGIAN SMOKED SALMON WITH CAPER, ONION 훈제 연어

ASSORTED COLD CUTS WITH PINEAPPLE SAUCE 파인애플 소스의 콜컷
살라미:돼지고기-국내산, 소고기-호주산, 로인햄:돼지고기-국내산

APPETIZERS(KOREAN & ORIENTAL)

BRAISED PEANUT AND WALNUT IN SOY SAUCE 땅콩,호두 조림

JELLYFISH AND CUCUMBER WITH GARLIC SAUCE 해파리냉채

MUNG BEAN JELLY AND VEGETABLES WITH SOY SAUCE 탕평채

CABBAGE KIMCHI 배추김치 배추, 고춧가루:국내산

SUSHI 초밥 4종류 쌀:국내산, 광어:국내산, 연어:노르웨이산, 참치:원양산

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE GREEN SALAD WITH TWO KINDS OF DRESSING
유기농 로메인 샐러드와 2종류 드레싱

GRILLED BALSAMIC EGGPLANT, SALAD 발사믹 가지 샐러드

TOMATO,CHEESE AND ONION SALAD 토마토, 치즈, 양파 샐러드

BROCCOLI,BACON AND GARLIC CONFIT SALAD 브로콜리, 베이컨 샐러드 베이컨:수입산

CRAB MEAT SALAD 게살 샐러드

SOUP &PORRIDGE

SOUP OF THE DAY 오늘의 수프

VEGETABLE RICE PORRIDGE 채소 죽 쌀:국내산

HOT SELECTION

SAUTEED BEEF CUBE AND VEGETABLE 찹스테이크 소고기:호주산
BRAISED OX-KNEE WITH GINGER 생강 향의 도가니찜 도가니:미국산
SAUTEED CHICKEN WITH CHILI SAUCE 칠리소스의 닭고기 구이 닭고기:국내산
POACHED PANGASIUUS WITH APPLE SAUCE 사과 소스의 메기찜
SAUTEED SAUSAGE WITH MUSTARD SAUCE 소시지 구이 돼지고기:국내산
DEEP FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE 새우튀김
STIR FRIED VEGETABLE PILAF 채소 볶음밥 쌀:국내산
SWEET AND SOUR PORK 탕수육 돼지고기:국내산
CHINESE STYLE BRAISED SEAFOOD 해산물 볶음
DIM-SUM 덩섬

DESSERTS

FOUR KINDS OF FRESH FRUITS 신선한 과일
BLUEBERRY CHEESE CAKE 블루베리 치즈 케익
PECAN PIE 피칸 파이
WALNUT POUND CAKE 호두 파운드 케익
AMERICAN CHEESE CAKE 아메리칸 치즈 케익
ASSORTED COOKIE 모듬 쿠키
CHOCOLATE MUD CAKE 초코 머드 케익
CINNAMON PUNCH 수정과
BREAD BASKET AND BUTTER 빵과 버터
COFFEE OR TEA 커피 또는 차

SIT DOWN BUFFET MENU "B"

70,000

APPETIZERS

NORWEGIAN SMOKED SALMON WITH CAPER, ONION 훈제 연어

SMOKED DUCK WITH PINEAPPLE, RAISIN SAUCE 훈제 오리 오리:국내산

POACHED PRAWN WITH CHILI SAUCE 칠리소스와 자숙 새우

APPETIZERS(KOREAN & ORIENTAL)

JELLYFISH AND CUCUMBER WITH GARLIC SAUCE 해파리냉채

BROILED DEODEOK GUI WITH RED PEPPER PASTE 더덕구이

ACORN STARCH JELLY, AROMATIC SOY SAUCE 청포묵 무침

KOREAN BEEF TARTAR 육회 우둔살, 소고기:호주산

TWO KINDS OF KIMCHI 2종류의 김치 배추, 고춧가루:국내산

SUSHI 초밥 4종류 쌀:국내산, 광어:국내산, 연어:노르웨이, 참치:원양산

SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE GREEN SALAD WITH TWO KINDS OF DRESSING
유기농 로메인 샐러드와 2종류 드레싱

LENTIL, CARROT WITH DRIED FRUIT SALAD 렌즈콩, 건과일 샐러드

CHERRY TOMATO, CHEESE AND OLIVE SALAD 토마토, 치즈, 올리브 샐러드

SHRIMP AND PIMENTO SALAD 새우와 피망 샐러드

BALSAMIC FLAVORED MUSHROOM SALAD 발사믹 향의 버섯 샐러드

SOUP & PORRIDGE

SOUP OF THE DAY 오늘의 수프

CRAB MEAT AND RICE PORRIDGE 게살 죽 쌀:국내산

HOT SELECTION

KOREAN STYLE BROILED BEEF SHORT RIBS 갈비구이 소고기 갈비:미국산
MINI STEAK WITH MUSTARD SAUCE 겨자 소스의 미니 스테이크 소고기:호주산
GRILLED SHOULDER LAMB WITH ROSEMARY SAUCE 양고기구이 양고기:호주산
SAUTEED SEA BREAM WITH APPLE SAUCE 사과 소스의 도미구이 도미:대만산
SAUTEED LANGOUSTINE WITH CURRY SAUCE 커리소스의 청가재살 구이
DEEP FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE 새우튀김
CHINESE STYLE BRAISED SEAFOOD 해산물 볶음
BONELESS CHICKEN WITH RED PEPPER PASTE 깐풍기 닭고기:국내산
SWEET AND SOUR PORK 탕수육 돼지고기:국내산
STIR FRIED SHRIMP PILAF 새우볶음밥 쌀:국내산

DESSERTS

FOUR KINDS OF FRESH FRUITS 신선한 과일
BLACK FOREST CAKE 블랙 포레스트 케익
CHOCOLATE CAKE 초콜릿 케익
PECAN PIE 피칸 파이
WALNUT POUND CAKE 호두 파운드 케익
AMERICAN CHEESE CAKE 아메리칸 치즈 케익
FLAKE BLACK AND WHITE CHOCOLATE 초콜릿 프레이크
ASSORTED COOKIE 모듬 쿠키
RICE PUNCH 식혜 쌀:국내산
BREAD BASKET AND BUTTER 빵과 버터
COFFEE OR TEA 커피 또는 차

WESTERN COURSE SET MENU

A

FRESHLY BAKED TAPIOCA BREAD

갓 구워 낸 타피오카 빵

SMOKED SALMON ROSE AND MARINATED OCTOPUS

훈제 연어와 문어 마리네

GINGER FLAVORED AND CARROT SOUP WITH APPLE

사과를 넣은 생강 향의 당근 수프

(육수:닭고기:국내산)

GRILLED AUSTRALIAN BEEF AND KING PRAWN WITH GLAZED VEGETABLES

소고기 안심과 새우구이

(소고기:호주산)

CRUMBLE CHESTNUT CHEESE CAKE WITH FRESH FRUITS

밤 크럼블 치즈 케이크와 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

65,000

(상기 메뉴는 계절과 식재료 상황에 따라 변경될 수 있습니다.)

WESTERN COURSE SET MENU

B

FRESHLY BAKED TAPIOCA BREAD

갓 구워 낸 타피오카 빵

SEA SCALLOP AND TOMATO MOZZARELLA CHEESE WITH PESTO

페스토를 곁들인 가리비와 모짜렐라 치즈

WILD MUSHROOM SOUP WITH HERB OIL

허브 오일을 넣은 버섯 수프

(육수:닭고기:국내산)

SAUTEED LANGOUSTINE ON BABY VEGETABLE WITH ORANGE EMULSION

오렌지 에멀션 소스의 청가재살 구이

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN WITH SHALLOT SAUCE

샬롯 소스의 소고기 안심 구이

(소스와 소고기:호주산)

CHOCOLATE CHEESE CAKE WITH FRESH FRUIT

초콜릿 치즈 케이크 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

75,000

(상기 메뉴는 계절과 식재료 상황에 따라 변경될 수 있습니다.)

WESTERN COURSE SET MENU

C

FRESHLY BAKED TAPIOCA BREAD

갓 구워 낸 타피오카 빵

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

MARINATED KING CRAB MEAT, DILL AND POACHED ABALONE

딜 향의 마리네이드 게살과 전복

TRUFFLE OIL DRIZZLED CHESTNUT AND SWEET PUMPKIN SOUP

트뤼플 오일을 넣은 밤 단호박 수프

(육수:닭고기:국내산)

PAN SEARED MERO GINGER CONFIT WITH CAPER YUZA SAUCE

케이퍼 유자 소스의 생강 향의 메로구이

SHERBET

셔벗

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN WITH MUSTARD SAUCE

겨자 소스의 소고기 안심 구이

(소스와 소고기:호주산)

TIRAMISU AND MACARON WITH EXPRESO SAUCE

에스프레소 소스의 마카롱과 티라미수

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

85,000

(상기 메뉴는 계절과 식재료 상황에 따라 변경될 수 있습니다.)