



Breakfast Buffet

Adult
(Main Dish + Buffet)
₩45,000

Children
(37months~12years)
₩28,000

Main Dish



01 French Toast (프렌치 토스트)

French toast, golden and crispy outside, soft and tender inside.

겉은 바삭, 속은 촉촉한 프렌치 토스트

02 Classic Pancake(팬 케이크)

Crisp on the outside and tender on the inside, a classic pancake.

겉은 노릇하고 속은 부드러운 클래식 팬케이크



03 Shakshuka (샤슈카)

Tender eggs poached in a rich tomato sauce, served with crispy bread.

토마토 소스 위 부드러운 달걀, 바삭한 빵과 함께 즐기는 요리



135 LUNCH

KITCHEN & BAR

Adult
(Buffet + One Main Dish)

₩ 65,000

Children (Buffet)
(37months ~ 12years)

₩ 45,000

Main Dish

SPAGHETTI DI MARE 135

| Spaghetti with Spicy Lobster & Tomato

매콤한 랍스터 토마토 스파게티

RISOTTO DI ABALONE

| Abalone Risotto with Creamy Wild Mushroom & Abalone Intestines Sauce

전복 내장과 버섯을 곁들인 전복 리조또

BISTECCA CON LAMA DI OSTRICA

| Grilled Prime Oyster Blade Steak with Port Wine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 최상급(프라임 등급) 부채살 스테이크

SPECIAL DISH

PYONGYANG NAENGMYEON

| Chilled buckwheat noodles in a clean and refreshing broth.

메밀면과 맑은 육수로 만든 담백하고 시원한 전통 평양냉면.



DINNER BUFFET

무제한 와인 (18:00~20:30)

Unlimited Wine

₩ 65,000

(VAT 포함)

30여 가지의 다양한 음식

8종의 무제한 와인

매주 목, 금요일 고품격 LIVE JAZZ 공연

호텔 코리아나 1층 135 Kitchen & Bar



HAPPY HOURS

(14:30~17:30)

FOOD

Afternoon Tray (1인)	₩ 20,000
Cheese Platter	₩ 26,000
Shrimp Egg Pizza	₩ 27,000

Drinks

Draft Beer

Asahi, Heineken ₩ 15,000→ ₩ 12,000

High Ball

Santory, Jim beam ₩ 18,000→ ₩ 14,400

House Wine

Mission Sud Chardonnay (White) ₩ 15,000→ ₩ 12,000

Glass

Mission Sud Cabernet-Syrah (Red) ₩ 50,000→ ₩ 40,000

Bottle

135 MENU

KITCHEN & BAR

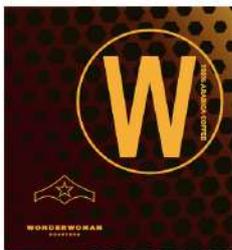
135 Kitchen & Bar MENU

Truffle French Fries 트러플향의 감자튀김 트러플향의 감자튀김과 2종 딥소스	₩ 18,000
9 kinds of dried snacks 9가지 마른 안주 마른안주와 스낵을 구절판에 나눠 담은 정갈한 안주 세트	₩ 24,000
Assorted cheese plate 치즈 플레이트 다양한 치즈의 풍미를 한 번에 느낄 수 있는 모듬 치즈 플레이트	₩ 26,000
Seasonal fruits plate 과일 플레이트 신선한 과일 5종을 담은 플레이트	₩ 28,000
Hot spicy chicken wings & French fries 치킨윙과 감자튀김 매콤한 소스의 치킨윙과 바삭한 감자튀김	₩ 29,000
Lobster tail spaghetti with Tomato sauce 랍스터 스파게티 랍스터와 새우가 들어간 해산물 토마토 스파게티	₩ 29,000
Stone oven-baked Combination pizza 콤비네이션 피자 돌판 오븐에 구운 클래식한 조합의 콤비네이션 피자	₩ 30,000

All Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 메뉴에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



135 커피바에서 엄선한 프리미엄 원두 3가지 중 선택해주세요!



원더우먼로스터즈
W블렌드

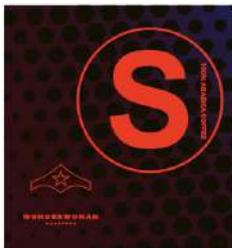
Cupping Note

- 아로마 ●●●●○
- 산 미 ●●●●○
- 단 맛 ●●●●●
- 쓴 맛 ●●○○○
- 바디감 ●●●●●
- 애프터테이스트 ●●●●●

Origin

브라질, 콜롬비아, 에티오피아,
인도네시아, 과테말라

다크초콜릿의 진한 달콤함, 짹짹함, 너트류의 고소함 그리고 자몽의 상큼한 단맛을 표현한 시그니처 블렌딩



원더우먼로스터즈
S블렌드

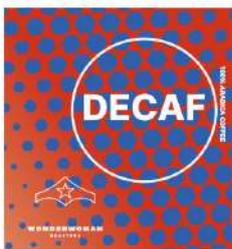
Cupping Note

- 아로마 ●●●●○
- 산 미 ●●●●●
- 단 맛 ●●●●○
- 쓴 맛 ●●○○○
- 바디감 ●●●●○
- 애프터테이스트 ●●●●●

Origin

브라질, 콜롬비아, 에티오피아

열대 과일들의 단맛과 경쾌한 산미를 표현한 블렌딩



원더우먼로스터즈
D블렌드

Cupping Note

- 아로마 ●●●●○
- 산 미 ●●●●○
- 단 맛 ●●●●●
- 쓴 맛 ●○○○○
- 바디감 ●●●●○
- 애프터테이스트 ●●●●●

Origin

콜롬비아, 과테말라, 브라질

달콤한 오렌지의 단맛과, 카카오 너트류의 고소함, 은은한 산미

테라스에서 한잔의 여유를 즐겨보세요.



MENU

ESPRESSO

* ※ 샷 추가 또는 디카페인 변경 시 ₩1,000

<i>Espresso, Americano</i> 에스프레소, 아메리카노 8,000	<i>Café Latte</i> 카페 라떼 8,500	<i>Cappuccino</i> 카푸치노 8,500
<i>Vanila Latte</i> 바닐라 라떼 9,000	<i>135 Affogato</i> 135 아포카토 9,500	

TEA

<i>Earl Grey</i> 얼 그레이 8,000	<i>Chamomile</i> 카모마일 8,000	<i>Lemon</i> 레몬 8,500
<i>Green Tangerine</i> 청귤 8,500	<i>Chocolate Latte</i> 초코 라떼 9,000	<i>Matcha Latte</i> 말차 라떼 9,000
<i>Roasted Green Tea Latte</i> 호지 라떼 9,000		

ADE

<i>Lemon</i> 레몬 9,500	<i>Green Tangerine</i> 청귤 9,500	
-----------------------------	---------------------------------------	--

* 아메리카노 Take-out ₩4,500