

Room Service Breakfast 07:00~11:00



Order (주문)

Room Service (룸서비스) _ (#43)

Front Desk (프론트 데스크) _ (#3)

MENU

- 1. Pancake with Fresh Fruit / 팬케이크와 계절과일** ₩ 22,000
Pancake, Salad, Fruit, Maple Syrup, Fried Egg
팬케이크, 샐러드, 과일, 메이플 시럽, 계란 프라이
- 2. Rice Porridge Set / 오늘의 죽 한상차림** ₩ 23,000
Today's Rice Porridge, Kimchi, Salted Seafood, Fried Anchovies, Fried Egg
오늘의 죽, 김치, 젓갈, 멸치 볶음, 계란 프라이
- 3. Dried Pollack Soup Set / 북엇국 한상** ₩ 24,000
Pollack Soup, Kimchi, Salted Seafood, Fried Anchovies, Fried Egg
북엇국, 김치, 젓갈, 멸치 볶음, 계란 프라이
- 4. Spicy Beef Radish Soup / 경상도식 소고기 무국** ₩ 25,000
Beef Radish Soup, Kimchi, Salted Seafood, Fried Anchovies, Fried Egg
소고기 무국, 김치, 젓갈, 멸치 볶음, 계란 프라이

*Side Dishes are Subject to Change. 반찬 구성은 변경될 수 있습니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.
상기 메뉴에는 10%의 부가가치세가 포함되어 있습니다.

ROOM SERVICE LUNCH & DINNER 11:00~20:00



Order (주문)

Room Service (룸서비스) _ (#43)

Front Desk (프론트 데스크) _ (#3)

MENU

- | | |
|---|----------|
| 1. Linguine Alla Bolognese
Linguine with Beef Brisket Ragout
양지 라구 파스타 | ₩ 27,000 |
| 2. Risotto Di Abalone
Abalone Risotto with Mushroom & Abalone Intestines Sauce
전복 내장과 버섯을 곁들인 전복 리조또 | ₩ 28,000 |
| 3. Spaghetti Di Mare 135
Spaghetti with Spicy Lobster & Seafood
매콤한 알리올리오의 랍스터 스파게티 | ₩ 30,000 |
| 4. Bistecca Di Salmone
Grilled Salmon Steak(180g) with Creamy Guacamole Sauce
과카몰리 소스를 곁들인 연어 스테이크(180g) | ₩ 38,000 |
| 5. Bistecca Con Lama Di Ostrica
Grilled Oyster blade steak(180g) with Spinach Bechamel Sauce
베샤멜소스를 곁들인 부채살 스테이크(180g) | ₩ 40,000 |

All prices are inclusive of 10% VAT.
상기 메뉴에는 10%의 부가가치세가 포함되어 있습니다.

ROOM SERVICE SET MENU

11:00~22:30

* Last Order 22:00



Order (주문)

Room Service (룸서비스) _ (#43)

Front Desk (프론트 데스크) _ (#3)

SET MENU 11:00~22:30 * Last Order 22:00

1. Classic Beef Burger + 1 Draft Beer ₩ 29,000

클래식 비프 버거 + 생맥주 1잔

2. Combination Pizza + 2 Draft Beers ₩ 39,000

콤비네이션 피자 + 생맥주 2잔

SNACKS 20:00~22:30 * Last Order 22:00

1. Truffle French Fries 트러플향 감자튀김 ₩ 19,000

2. Assorted Fruit Plate 과일 플레이트 ₩ 26,000

3. Avocado Shrimp Crunch 아보카도 쉬림프 크런치 ₩ 27,000

4. Assorted Cheese Plate 치즈 플레이트 ₩ 28,000

5. Beef Tartare 비프 타르타르 ₩ 30,000

6. Spicy Chicken Wings & French Fries 치킨윙과 감자튀김 ₩ 32,000

All prices are inclusive of 10% VAT.
상기 메뉴에는 10%의 부가가치세가 포함되어 있습니다.

ROOM SERVICE DRINKS

07:00~22:30

* Last Order 22:00



Order (주문)

Room Service (룸서비스) _ (#43)

Front Desk (프론트 데스크) _ (#3)

COFFEE & TEA

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 1. Americano / 아메리카노 | ₩ 12,000 |
| 2. Iced Americano / 아이스 아메리카노 | ₩ 13,000 |
| 3. Breakfast Tea / 브렉퍼스트 티 | ₩ 13,000 |
| 4. Orange Juice / 오렌지 주스 | ₩ 17,000 |

WINE

WHITE

- | | |
|--|----------|
| 1. Palena Brut (Sparkling) / 팔레나 브뤼(Chile) | ₩ 50,000 |
| 2. Grande Cuvée 1531 Brut Cremant / 그랑 퀴베 1531 브뤼 크레망(France) | ₩ 70,000 |
| 3. Mission Sud Chardonnay / 미션서드 샤도네이(France) | ₩ 50,000 |
| 4. Kendall Jackson Vintner's Reserve / 캔달잭슨 빈트너스 리저브 샤도네이(U.S.A) | ₩ 80,000 |

RED

- | | |
|--|-----------|
| 5. Mission Sud Cabernet-Syrah / 미션서드 카베르네-시라(France) | ₩ 50,000 |
| 6. Callaway Cabernet Sauvignon / 캘러웨이 카베르네 쇼비농(U.S.A) | ₩ 60,000 |
| 7. You Raise Me Up Shiraz / 유레이즈 미업 쉬라즈(Australia) | ₩ 75,000 |
| 8. 1865 Selected Vineyard Carmenère / 1865 셀렉티드 빈야드 까르미네르(Chile) | ₩ 85,000 |
| 9. Particular Malbec / 파티쿨라 말벡(Argentina) | ₩ 90,000 |
| 10. Caballo Loco Grand Cru Apalta / 까발로 로코 그랑크뤼 아팔타(Chile) | ₩ 120,000 |

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 메뉴에는 10%의 부가가치세가 포함되어 있습니다.