



Sit-Down

BUFFET MENU

₩40,000

Catering

Appetizer

Smoked Salmon with Condiment
Shrimp Salad with Herb Vinaigrette
Smoked Pork with Mustard Sauce
Sliced Steamed Beef with Five Flavors
Assorted Carpaccio

각종 양념을 곁들인 훈제연어
새우 샐러드
훈제 돼지고기와 겨자소스
오향장육
카르파치오

Salad

Special Salad
Lettuce Salad
Smoked Salmon Salad
Mixed Bean Salad
Chicken Penne Salad

조리장 특선 샐러드
양상추 샐러드
훈제 연어 샐러드
콩 샐러드
치킨 펜네 샐러드

Dressing

드레싱(사우전드 아일랜드, 이탈리아)

Continental

Skewered Chicken with Red Hot Pepper Sauce
Deep-fried Shrimp and Spring Roll
Broiled Salmon with Teriyaki Sauce
Chop Steak

매운 닭꼬치 구이
새우튀김과 춘권
연어 구이
작은 안심스테이크 요리

Rice Cake and Baby Octopus and Beef Simmered in Spicy Sauce

갈비살 낙지 떡볶이

Baked Pork Sausage with Hot Vegetable

소시지와 계절야채

Sichuan Style Fried Rice

사천식 볶음밥

Mushroom Cream Soup

양송이 수프

Korean

Braised Beef Ribs
Pumpkin Porridge
Raw Top Shell with Hot Pepper Paste
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Seasoned Vegetable
Stuffed Cucumber Kimchi
Kimchi

갈비 찜
호박죽
참소라회
소고기 잡채
나물
오이소박이
김치

Japanese

Rice Rolled in Laver
Assorted Sushi

김밥
모듬 생선초밥

Chinese

Stir-fried Seafood and Vegetables
Sweet and Sour Pork
Deep-fried Shrimp with Chili Sauce
Jellyfish Cold Plate

팔보채
탕수육
새우 칠리소스
해파리 냉채

Dessert

Small Cream Puff
Fruit Mousse
Cheese Cake
Assorted Rice Cakes
Fruit Puff Pastry
Pumpkin Pie
Assorted Homemade Cookies
Seasonal Fresh Fruit
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

작은 슈크림
계절 과일 무스
치즈 케익
모듬 떡
과일 퍼프 페이스트리
호박 파이
수제 쿠키 모듬
계절 과일
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.

10%봉사료와 10%세금이 가산됩니다. 10% Service charge & 10% Tax will be added.



Sit-Down

BUFFET MENU

₩45,000

Catering

Appetizer

Smoked Salmon with Condiment
Seafood Braised with Soy Sauce
Shrimp Salad with Herb Vinaigrette
Smoked Pork with Mustard Sauce
Sliced Steamed Beef with Five Flavors
Assorted Carpaccio

Salad

Special Salad
Lettuce Salad
Smoked Salmon Salad
Greek Salad with Cheddar and Mozzarella Cheese
Grilled Vegetable Salad

Dressing

Continental

Skewered Chicken with Red Hot Pepper Sauce
Deep-fried Shrimp and Spring Roll
Broiled Turbot with Chili Butter
Chop Steak

Rice Cake and Baby Octopus and Beef Simmered in Spicy Sauce

Marinated Pork with Barbecue Sauce
Sichuan Style Fried Rice
Mushroom Cream Soup

Korean

Korean Beef Tartare
Chicken Cold Plate with Mustard Sauce
Braised Beef Ribs
Pumpkin Porridge
Raw Top Shell with Hot Pepper Paste
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Seasoned Vegetable
Stuffed Cucumber Kimchi
Kimchi

Japanese

Rice Rolled in Laver
Assorted Sushi

Chinese

Sweet and Sour Pork
Stir-fried Mixed Seafood and Vegetables
Deep-fried Shrimp with Chili Sauce
Jellyfish Cold Plate

Dessert

Fruit Mousse
Assorted Special Pastry
Cheese Cake
Assorted Rice Cake
Fruit Puff Pastry
Pumpkin Pie
Assorted Homemade Cookies
Seasonal Fresh Fruit
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

각종 양념을 곁들인 훈제연어
해물정과
새우 샐러드
훈제 돼지고기와 겨자소스
오향장육
카르파치오

특수 야채
양상추 샐러드
훈제 연어 샐러드
그리스 샐러드와 모짜렐라, 체다치즈
구운 야채 샐러드

드레싱(사우전드 아일랜드, 이탈리아)

매운 닭꼬치구이
새우튀김과 춘권
광어 칠리버터구이
작은 안심스테이크 요리

갈비살 낙지 떡볶이

삼겹구이와 바비큐 소스
사천식 볶음밥
양송이 수프

육회
치킨 겨자채
갈비 찜
호박죽
참 소라회
소고기 잡채
나물
오이소박이
김치

김밥
여러 종류의 생선초밥

탕수육
류산슬
새우 칠리소스
해파리 냉채

계절 과일 무스
특선 모듬 생과자
치즈 케익
모듬 떡
과일 퍼프 페이스트리
호박 파이
수제 쿠키 모듬
계절 과일
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.

10%봉사료와 10%세금이 가산됩니다. 10% Service charge & 10% Tax will be added.