

BUFFET MENU

₩55,000

COLD FOOD

Smoked Salmon with Condiment
Jellyfish Cold Plate and Duck's Egg
Special Hors D'oeuvre
Assorted Seafood and Vegetables with Sweet and Sour Sauce
Shrimp Cocktail
Oven Roasted Chicken Breast with Orange Balsamic Sauce
Cold Cuts with Mustard Sauce

SALAD

Special Salad
Lettuce Salad
Spanish Seafood Salad
Grilled Mushroom Salad
Smoked Salmon Salad
Caesar Salad

DRESSING (Thousand Island, Italian)

CONTINENTAL

Grilled Sea Bream with Teriyaki Sauce
Skewered Beef with Teriyaki Sauce or Chop Steak
Sautéed Chicken with Black Beans Sauce
Italian Style Seafood Gratin
Grilled Duck Breast with Port Wine Sauce
Pasta with Garlic, Olive and Shrimp
Sichuan Style Fried Rice
Mushroom Cream Soup

FROM THE CARVING TABLE

Roast Beef Sirloin

KOREAN FOOD

Braised Beef Ribs
Rice Cake and Baby Octopus Simmered in Spicy Sauce
Korean Beef Tartare
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Beef Salad with Mustard Sauce
Pan-fried Shrimp and Zucchini
Stuffed Cucumber Kimchi
Seasoned Vegetable
Kimchi
Sweet Pumpkin Porridge

JAPANESE FOOD

Assorted Sashimi
Rice Rolled in Laver
Fried Bean Curd Stuffed with Rice
California Roll
Assorted Sushi
Buckwheat Noodles

CHINESE FOOD

Fried Shrimp with Chili Sauce
Stir-fried Seafood and Vegetables

DESSERT

Fruit Puff Pastry
Chocolate Cake
Non-alcohol Champagne Mousse
Blueberry Cheese Cake
Assorted Pie
Homemade Cookie and Chocolate
Assorted Special Pastry
Seasonal Fresh Fruits
Assorted Korean Cake
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

찬 요리

각종 양념을 곁들인 훈제연어
해파리 냉채와 송화단
모듬 전채 요리
양장피
새우칼테일
닭가슴살 구이와 오렌지 소스
여러 가지 콜드 컷

샐러드

특수 야채 샐러드
양상추 샐러드
스파니시 샐러드
버섯 샐러드
훈제연어 샐러드
시저 샐러드

드레싱 (사우전드 아일랜드, 이탈리아)

콘티넨탈

도미양념구이
안심꼬치 또는 작은 안심 스테이크
닭고기 로딩콩 볶음
해물 그라탕
오리구이와 포트와인 소스
새우, 마늘, 오리브향의 파스타
사천식 볶음밥
버섯 크림 수프

즉석 요리

등심구이 즉석 카빙

한식 요리

갈비찜
낙지 떡볶이
육회
잡채
겨자 편육채
새우전과 호박전
오이 소박이
나물 2종
김치
단호박죽

일식 요리

모듬 회
김밥
유부초밥
캘리포니아 롤
모듬 생선초밥
메밀국수

중식 요리

새우 칠리소스
팔보채

후식

과일 퍼프 페이스트리
초콜릿 케익
무알콜 샴페인 무스
블루베리 치즈케익
모듬 파이
수제 쿠키와 초콜릿
특선 모듬 생과자
계절 과일
모듬 떡
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기 메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.
10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.
저희는 호주산 소고기와 국내산 쌀을 사용합니다.

BUFFET MENU

₩63,000

COLD FOOD

Smoked Salmon with Condiment
Tuna Tataki with Lemon Mustard Sauce
Seafood Terrine
Special Hors D'oeuvre
Sliced Steamed Beef with Five Flavors
Shrimp Cocktail
Scallop and Young Pumpkin Salad
Cheese Platter

SALAD

Special Salad
Lettuce Salad
Seasonal Fresh Fruit Salad
Italian Style Tuna and Beans Salad
Grilled Mushroom Salad
Smoked Salmon Salad

DRESSING (3 Kinds of Dressing)

CONTINENTAL

Skewered Beef with Teriyaki Sauce
Broiled Fresh Water Eel
Korean Traditional Sliced Beef
Grilled Lamb Chop
Seafood Pasta with Basil Sauce
French Style Snail Pie
Sichuan Style Fried Rice
3 Kinds of Pan-fried Foods
Sweet Corn Soup

FROM THE CARVING TABLE

Roast Beef Sirloin
Sashimi on Ice Carving

KOREAN FOOD

Seasoned and Broiled Fish
Korean Beef Tartare
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Steamed Sweet Pumpkin
Stuffed Cucumber Kimchi
Seasoned Vegetable
Kimchi

JAPANESE FOOD

Assorted Sashimi
Rice Rolled in Laver
Fried Bean Curd Stuffed with Rice
California Roll
Assorted Sushi
Buckwheat Noodles

CHINESE FOOD

Fried Blue Lobster with Chili Sauce
Sautéed Seafood and Vegetables
Braised Pine Mushroom and Asparagus
Crab Meat Soup with Corn

DESSERT

Fruit Puff Pastry
Chocolate Cake
Non-alcohol Champagne Mousse
Blueberry Cheese Cake
Assorted Pie
Homemade Cookie and Chocolate
Assorted Special Pastry
Seasonal Fresh Fruits
Assorted Korean Cake
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

찬 요리

각종 양념을 곁들인 훈제연어
참치 타다키와 레몬 겨자 소스
생선 테린
모듬 전채 요리
오향장육
새우칼데일
가리비와 애호박 전채 요리
모듬 치즈

샐러드

특수 야채 샐러드
양상추 샐러드
계절 과일 샐러드
이탈리아식 참치와 콩 샐러드
버섯 샐러드
훈제연어 샐러드

드레싱 (3종)

콘티넨탈

안심 마늘 꼬치
민물장어 구이
궁중식 너비아니
양갈비 구이
해물 파스타
달팽이 파이
사천식 볶음밥
삼색 전
옥수수 크림 수프

즉석 요리

등심구이 즉석 카빙
생선회 즉석 카빙

한식 요리

생선 양념 구이
육회
버섯 잡채
단호박 찜
오이 소박이
나물 2종
김치

일식 요리

모듬 회
김밥
유부초밥
캘리포니아 롤
모듬 생선초밥
메밀국수

중식 요리

청가재 칠리소스
전가복
자연송이와 아스파라거스
게살 수프

후식

과일 퍼프 페이스트리
초콜릿 케익
무알콜 샴페인 무스
블루베리 치즈케익
모듬 파이
수제 쿠키와 초콜릿
특선 모듬 생과자
계절 과일
모듬 떡
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기 메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.

10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.

저희는 호주산 소고기와 국내산 쌀을 사용합니다.

BUFFET MENU

₩72,000

COLD FOOD

King Crab with Brandy Cocktail Sauce and Shrimp Cocktail
Smoked Salmon with Condiment
Special Hors D'oeuvre
Tomato and Mozzarella Cheese with Basil Pesto
Parboiled Octopus
Assorted Cheese and Canape
Sliced Steamed Beef with Five Flavors

SALAD

Special Salad
Lettuce Salad
Tomatoes and Broccoli Salad
Grilled Vegetable Salad
Seafood Salad
Green Vegetable Salad with Parmesan Cheese

DRESSING (3 Kinds of Dressing)

CONTINENTAL

Grilled Lamb Chop
Baked Prawn with Feta Cheese
Skewered Chicken and Seafood with Teriyaki Sauce
Seafood Pasta with Basil Sauce
Grilled Sea Bream with Teriyaki Sauce
Grilled Duck Breast with Port Wine Sauce
Sichuan Style Fried Rice
Bulgogi
Sautéed Assorted Seafood
Pan-fried Vegetables, Mushrooms and Fish
Mushroom Cream Soup

FROM THE CARVING TABLE

Roast Beef Sirloin
Sashimi on Ice Carving
Korean Noodles or Pasta

KOREAN FOOD

Korean Beef Tartare
Raw Top Shell
Seafood Cold Plate with Mustard Sauce
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Beef and Vegetables Wrapped in Wheat Pancakes
Stuffed Cucumber Kimchi
Seasoned Vegetable
Kimchi

JAPANESE FOOD

Assorted Sashimi
Rice Rolled in Laver
Fried Bean Curd Stuffed with Rice
California Roll
Assorted Sushi
Buckwheat Noodles

CHINESE FOOD

Sautéed Scallop with pine Mushrooms and Asparagus
Assorted Seafood and Vegetables with Sweet and Sour Sauce
Steamed Sea-cucumber
Jellyfish Cold Plate and Duck's Eggs
Crab Meat Soup with Corn

DESSERT

Fruit Puff Pastry
Chocolate Cake
Non-alcohol Champagne Mousse
Blueberry Cheese Cake
Assorted Pie
Homemade Cookie and Chocolate
Assorted Special Pastry
Seasonal Fresh Fruits
Assorted Korean Cake
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

찬 요리

킹크랩과 새우칫테일
각종 양념을 곁들인 훈제연어
모듬 전채 요리
토마토와 모짜렐라 치즈
문어숙회
모듬 치즈와 까나페
오향장육

샐러드

특수 야채 샐러드
양상추 샐러드
토마토와 브로콜리 샐러드
구운 야채 샐러드
해산물 샐러드
파마산 치즈 샐러드

드레싱 (3종)

컨티넨탈

양갈비 구이
페타 치즈 새우구이
치킨 해물 꼬치
해물 파스타
도미 양념 구이
오리 구이
사천식 볶음밥
불고기
해물 볶음
삼색 전
양송이 크림 수프

즉석 요리

등심구이 즉석 카빙
생선회 즉석 카빙
잔치 국수 또는 파스타

한식 요리

육회
참소라회
해물 겨자채
버섯 잡채
밀전병말이
오이 소박이
나물 2종
김치

일식 요리

모듬 회
김밥
유부초밥
캘리포니아 롤
모듬 생선초밥
메밀국수

중식 요리

송이버섯과 관자, 아스파라거스
양장피
오룡해삼
해파리 냉채와 송화단
계살 수프

후식

과일 퍼프 페이스트리
초콜릿 케익
무알콜 샴페인 무스
블루베리 치즈케익
모듬 파이
수제 쿠키와 초콜릿
특선 모듬 생과자
계절 과일
모듬 떡
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기 메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.
10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.
저희는 호주산 소고기와 국내산 쌀을 사용합니다.

BUFFET MENU

₩85,000

COLD FOOD

Grilled Vegetable with Tuna Carpaccio
Lobster Terrine
King Crab with Brandy Cocktail Sauce and Shrimp Cocktail
Smoked Salmon with Condiment
Cold Cuts with Mustard Sauce
Special Hors D'oeuvre
Assorted Cheese and Fruits
Broiled Slice Beef

SALAD

Special Salad
Lettuce Salad
Snail and Green Bean Salad
Grilled Garlic and Mushroom salad
Tomatoes and Broccoli Salad
Mediterranean Style Salad
Cauliflower and Crab Meat Salad

DRESSING (3 Kinds of Dressing)

CONTINENTAL

Seasonal Hot Vegetable
Skewered Tenderloin, Garlic and Paprika with Teriyaki Sauce
Grilled Lamb Chop
Broiled Fresh Water Eel
Grilled Beef Ribs
Sichuan Style Fried Rice
Assorted Pan-fried Foods
Baked Prawn with Chili Butter
Marinated Pork Belly with Ginseng and Black Garlic
Seafood Pasta with Basil Sauce

FROM THE CARVING TABLE

Roast Beef Sirloin
Sashimi on Ice Carving
Sushi on Ice Carving
Korean Noodles or Pasta

KOREAN FOOD

Korean Beef Tartare with Ginseng
Grilled Deodeok Root
Chestnut and Walnut Braised with Soy Sauce
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Jujube Porridge
Raw Skate
Seasoned Vegetable
Stuffed Cucumber Kimchi
Kimchi

JAPANESE FOOD

Assorted Sashimi
Rice Rolled in Laver
Fried Bean Curd Stuffed with Rice
California Roll
Assorted Sushi
Buckwheat Noodles

CHINESE FOOD

Dim Sum
Sautéed Abalone with Pine Mushrooms
Stir-fried Seafood and Vegetables
Shark's Fin and Crab meat Soup

DESSERT

Fruit Puff Pastry
Chocolate Cake
Non-alcohol Champagne Mousse
Blueberry Cheese Cake
Assorted Pie
Homemade Cookie and Chocolate
Assorted Special Pastry
Seasonal Fresh Fruits
Assorted Korean Cake
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

찬 요리

구운 야채와 참치 카르파치오
바닷가재 테린
킹크랩과 새우카테일
각종 양념을 곁들인 훈제연어
여러 가지 콜드 컷
모듬 전채 요리
모듬 치즈와 과일
로스 편채

샐러드

특수 야채 샐러드
양상추 샐러드
달팽이와 콩 샐러드
구운 마늘과 버섯 샐러드
토마토와 브로콜리 샐러드
지중해식 샐러드
컬리플라워와 게살 샐러드

드레싱 (3종)

콘티넨탈

더운 계절 야채
안심과 마늘, 파프리카 꼬치
양갈비 구이
민물장어 구이
소갈비 구이
사천식 볶음밥
특선 모듬 전
왕새우 칠리버터 구이
인삼과 흑마늘 풍미의 삼겹살 구이
해물 파스타

족석 요리

등심구이 족석 카빙
생선회 족석 카빙
모듬 생선초밥
잔치 국수 또는 파스타

한식 요리

인삼육회
더덕 구이
호두와 밤 정과
잡채
대추죽
홀어회
나물 3종
오이 소박이
김치

일식 요리

모듬 회
김밥
유부초밥
캘리포니아 롤
모듬 생선초밥
메밀국수

중식 요리

담침
자연송이 전복 볶음
팔보채
상어 지느러미 게살 수프

후식

과일 퍼프 페이스트리
초콜릿 케익
무알콜 샴페인 무스
블루베리 치즈케익
모듬 파이
수제 쿠키와 초콜릿
특선 모듬 생과자
계절 과일
모듬 떡
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기 메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.
10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.
저희는 호주산 소고기와 국내산 쌀을 사용합니다.

BUFFET MENU

₩100,000

GOLD FOOD

Abalone Braised with Soy Sauce
Lobster Terrine
King Crab with Brandy Cocktail Sauce and Shrimp Cocktail
Spring Roll
Special Hors D'oeuvre
Cheese Platter
Seafood Cold Dish
Jellyfish Cold Plate Duck's Eggs
Endive Stuffed with Crab Meat

SALAD

Special Salad
Lettuce Salad
Broccoli and Mushroom Salad
Lentils with Black Rice
Caesar Salad
Tomato Salad with Feta Cheese

DRESSING (3 Kinds of Dressing)

CONTINENTAL

Seasonal Hot Vegetable
Braised Short Ribs
Sautéed Prawn with Garlic Sauce
Broiled Cabrilla with Chili Butter
Grilled Lamb Chop
Grilled Sea Bream Belly with Teriyaki Sauce
Chinese Cabbage Wraps with Pork
Braised Beef Ribs
Sichuan Style Fried Rice
Assorted Pan-fried Foods
Seafood Pasta with Basil Sauce

FROM THE CARVING TABLE

Roast Beef Sirloin
Sashimi on Ice Carving
Sushi on Ice Carving
Korean Noodles or Pasta
Sautéed Blue Lobster

KOREAN FOOD

Korean Beef Tartare with Ginseng
Mung Bean Jelly Mixed with Vegetables and Beef
Skewered Beef and Vegetable
Potato Noodles Stir-fried with Beef and Vegetables
Raw Skate
Seasoned Vegetable
Stuffed Cucumber Kimchi
Kimchi

JAPANESE FOOD

Assorted Sashimi
Rice Rolled in Laver
Fried Bean Curd Stuffed with Rice
California Roll
Assorted Sushi
Buckwheat Noodles

CHINESE FOOD

Dim Sum
Sautéed Sea Cucumber and Abalone with Pine Mushrooms
Rice Porridge with Abalone

DESSERT

Fruit Puff Pastry
Chocolate Cake
Non-alcohol Champagne Mousse
Blueberry Cheese Cake
Assorted Pie
Homemade Cookie and Chocolate
Assorted Special Pastry
Today's Special Dessert
Seasonal Fresh Fruits
Assorted Korean Cake
Rice Punch
Bread and Butter
Coffee or Tea

찬 요리

전복조
바닷가재 테린
킹크랩과 새우칫테일
베트남식 라이스 롤
모듬 전채 요리
모듬 치즈
반삼선
해파리 냉채와 송화단
게살을 채운 엔다이브

샐러드

특수 야채 샐러드
양상추 샐러드
브로콜리와 버섯 샐러드
렌틸콩과 흑미 샐러드
시저 샐러드
토마토와 페타 치즈 샐러드

드레싱 (3종)

콘티넨탈
더운 계절 야채
동파 갈비찜
왕새우 마늘 소스 볶음
능성어 칠리 버터 구이
양갈비 구이
도미 양념 구이
보쌈
소갈비 구이
사천식 볶음밥
특선 모듬 전
해물 파스타

즉석 요리

등심구이 즉석 카빙
생선회 즉석 카빙
모듬 생선초밥
잔치 국수 또는 파스타
청가재 구이

한식 요리

인삼육회
탕평채
산적
잡채
홍어회
나물 3종
오이 소박이
김치

일식 요리

모듬 회
김밥
유부초밥
캘리포니아 롤
모듬 생선초밥
메밀국수

중식 요리

담성
자연송이 전복 해삼 볶음
전복죽

후식

과일 퍼프 페이스트리
초콜릿 케익
무알콜 샴페인 무스
블루베리 치즈케익
모듬 파이
수제 쿠키와 초콜릿
특선 모듬 생과자
오늘의 특선 디저트
계절 과일
모듬 떡
식혜
빵과 버터
커피 또는 홍차

상기 메뉴는 식자재 수급 현황에 따라 변동될 수 있습니다.

10% 봉사료와 10% 부가세가 추가됩니다.

저희는 호주산 소고기와 국내산 쌀을 사용합니다.