

Banquet Buffet Menu A

₩35,000

Cold Family

훈제연어와 콘디먼트	Smoked Salmon and Condiments
블랙타이거 쉬림프 칵테일	Black Tiger Shrimp Cocktail
새우와 게살 해파리냉채	Chilled Shrimp, Crabmeat, Jellyfish Salad
훈제 한방 족발	Smoked Pork Hock
한식 나물 무침	Seasoned Herbs and Greens
유산균 김치	Kimchi
모듬 초밥 (게살, 새우, 새조개)	Assorted Sushi (Crabmeat, Shrimp, Clam)
모듬영양김밥	Assorted Gimbap
모듬캘리포니아롤	Assorted California Roll
모듬해산물 (한치, 멧게)	Assorted Raw Seafood(Cuttlefish, Sea Squirt)
메밀소바 or 잔치국수	Party Noodle
쇠고기 궁중 잡채	Royal Stir-fried Glass Noodle and Vegetables
신선한 곁절이 무침	Fresh Kimchi

Salad

신선한 가든 샐러드	Fresh Mixed Garden Salad
게살 샐러드	Crabmeat Salad
옥수수 샐러드	Sweet Corn Salad
블루베리 단호박 샐러드	Blueberry and Sweet Pumpkin Salad
치킨 시저 샐러드	Chicken Caesar Salad

Dressing

Italian, Thousand Island, Oriental

상기 메뉴는 계절별 시장상황 및 재료수급 여부에 따라 교체될 수 있습니다.

Hot Family

쇠고기 버섯 불고기	Beef and Mushroom Bulgogi
해물 야채 볶음밥	Seafood and Vegetable Fried Rice
건강한 스프	Healthy Soup
수제 소시지와 야채 볶음	Stir-fried Home-made Sausage and Vegetable
쇠고기 죽순 유산슬	Beef and Bamboo Shoots Chinese Stew
해산물 팔보채	Stir-fried Seafood and Vegetable Chinese Dish
까르보나라 크림파스타	Carbonara Cream Pasta
광동식 탕수육	Guangzhou-style Sweet and Sour Pork
매콤한 칠리소스 깐쇼새우	Deep-Fried Shrimp in Spicy Chili Sauce
탄두리치킨 오븐구이	Oven-cooked Tandoori Chicken
케이준 스파이스 감자튀김	Cajun Fried Potato
모듬전 (동태, 애호박, 고기)	Assorted Korean Pancake (Pollack, Zucchini, Beef)

Dessert

2종 케익	2 Kinds of Cake
2종 빵	2 Kinds of Bread
3종 계절과일	3 Kinds of Fruit
3종 잔치떡	3 Kinds of Korean Rice Cake
수정과	Persimmon Punch
식혜	Sweet Rice Punch
커피, 차	Coffee and Tea (Green, Black)

선택사항

₩5,000 / 1인

활어 사시미 (광어, 생연어, 참치)

Sashimi (Flatfish, Fresh Salmon, Tuna)

상기 메뉴는 계절별 시장상황 및 재료수급 여부에 따라 교체될 수 있습니다.

Banquet Buffet Menu B

₩45,000

Cold Family

훈제연어와 콘디먼트	Smoked Salmon and Condiments
블랙타이거 쉬림프 칵테일	Black Tiger Shrimp Cocktail
새우와 게살 해파리냉채	Chilled Shrimp, Crabmeat, Jellyfish Salad
훈제 한방 족발	Smoked Pork Hock
한식 나물 무침	Seasoned Herbs and Greens
유산균 김치	Kimchi
모듬 초밥 (게살, 새우, 새조개)	Assorted Sushi (Crabmeat, Shrimp, Clam)
모듬영양김밥	Assorted Gimbap
모듬캘리포니아롤	Assorted California Roll
모듬해산물 (한치, 멧게)	Assorted Raw Seafood (Cuttlefish, Sea Squirt)
메밀소바 or 잔치국수	Party Noodle
쇠고기 궁중 잡채	Royal Stir-fried Glass Noodle and Vegetables
신선한 곁절이 무침	Fresh Kimchi
매콤한 홍어 무침 <i>New</i>	<i>New</i> Seasoned Skate with Hot Pepper

Salad

신선한 가든 샐러드	Fresh Mixed Garden Salad
게살 샐러드	Crabmeat Salad
옥수수 샐러드	Sweet Corn Salad
블루베리 단호박 샐러드	Blueberry and Sweet Pumpkin Salad
치킨 시저 샐러드	Chicken Caesar Salad

Dressing

Italian, Thousand Island, Oriental

상기 메뉴는 계절별 시장상황 및 재료수급 여부에 따라 교체될 수 있습니다.

Hot Family

LA 갈비 구이 <i>New</i>	<i>New</i> Grilled LA Galbi
해물 야채 볶음밥	Seafood and Vegetable Fried Rice
전복죽 <i>New</i>	<i>New</i> Abalone Porridge
수제 소시지와 야채 볶음	Stir-fried Home-made Sausage and Vegetable
쇠고기 죽순 유산슬	Beef and Bamboo Shoots Chinese Stew
해산물 팔보채	Stir-fried Seafood and Vegetable Chinese Dish
까르보나라 크림파스타	Carbonara Cream Pasta
광동식 탕수육	Guangzhou-style Sweet and Sour Pork
매콤한 칠리소스 간쑤새우	Deep-Fried Shrimp in Spicy Chili Sauce
탄두리치킨 오븐구이	Oven-cooked Tandoori Chicken
케이준 스파이스 감자튀김	Cajun Fried Potato
모듬전 (동태, 애호박, 고기)	Assorted Korean Pancake (Pollack, Zucchini, Beef)
장어 야키 구이 <i>New</i>	<i>New</i> Broiled Eels

Dessert

2종 케익	2 Kinds of Cake
2종 빵	2 Kinds of Bread
3종 계절과일	3 Kinds of Fruit
3종 잔치떡	3 Kinds of Korean Rice Cake
수정과	Persimmon Punch
식혜	Sweet Rice Punch
커피, 차	Coffee and Tea(Green, Black)

선택사항

₩5,000 / 1인

활어 사시미 (광어, 생연어, 참치)

Sashimi (Flatfish, Fresh Salmon, Tuna)

상기 메뉴는 계절별 시장상황 및 재료수급 여부에 따라 교체될 수 있습니다.

Western Course A

₩45,000

Home-made Rye bread

방금 구운 호밀빵

Tomato with Mozzarella and Avocado

아보카도와 모짜렐라를 곁들인 카프레세

Sweet Pumpkin Soup with Roasted Almond

구운 아몬드를 곁들인 단호박 스프

Garden Salad

가든 샐러드

Grilled Beef Tenderloin Steak

구운 쇠고기 안심 스테이크

Cheese Charlotte Cake

치즈 샬롯트 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

Western Course B

₩55,000

Home-made Rye bread

방금 구운 호밀빵

Smoked Salmon Herb Salad in Italian Dressing

이탈리안 드레싱의 허브를 곁들인 훈제 연어

Mushroom Cream Soup with Roasted Almond

구운 아몬드를 곁들인 양송이 크림 스프

Caesar Salad

시저 샐러드

Grilled Black Tiger Shrimp & Beef Tenderloin Steak

왕새우 구이와 구운 쇠고기 안심 스테이크

Tiramisu with Seasonal Fruit

계절과일을 곁들인 티라미슈

Coffee or Tea

커피 또는 차

Western Course C

₩65,000

Home-made Rye bread

방금 구운 호밀빵

Black Tiger Shrimp with Tomato & Mango Salsa

매콤한 토마토와 망고의 살사소스를 얹은 블랙 타이거 쉬림프

Mushroom Cream Soup with Roasted Almond

구운 아몬드를 곁들인 양송이 크림 스프

Caesar Salad

시저 샐러드

Sauteed Garlic Buttered Abalone &
Grilled Premier Beef Tenderloin Steak

마늘 버터 전복구이와 최상급 안심 스테이크

Today's Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

Western Course D

₩80,000

Home-made Rye bread

방금 구운 호밀빵

Sauteed Foie-gras of Truffle Flavor with Red Wine Sauce

조린 레드와인 소스를 얹은 트러플향의 프랑스식 거위간 요리

White Asparagus Soup

화이트 아스파라거스 스프

Chef's Salad

셰프스 샐러드

Grilled Lobster &

Premier Beef Tenderloin Steak with Steamed Vegetable

랍스타와 최상급 쇠고기 안심 스테이크

Today's Special Dessert

오늘의 특선 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차