

IN ROOM DINING

We use locally-grown rice (as boiled or made into congee),
beans, abalone, beef, kimchi
(as napa cabbage or chili powder), beef, pork, chicken.

국내산 쌀(밥·죽), 두부(콩),
배추김치(배추·고춧가루), 전복, 쇠고기(한우),
기본찬(쇠고기(한우), 돼지고기, 닭고기, 두부(콩)-국내산)을 사용합니다.

Ingredients may change according to availability.
식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergies symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며
그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

CONTINENTAL BREAKFAST

05:00~11:00

001 Choice of Fresh-Squeezed Juice ₩ 42,000

(Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi)

생과일 주스 (오렌지, 자몽, 토마토, 키위 중 선택)

Basket of Morning Pastries or Toast

(Two pieces per order)

패스트리 또는 토스트

Seasonal Fruit

계절과일

Freshly Brewed Coffee or Tea

커피 또는 홍차

AMERICAN BREAKFAST

002 Choice of Fresh-Squeezed Juice 46,000

(Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi)

생과일 주스 (오렌지, 자몽, 토마토, 키위 중 선택)

Two Eggs Any Style with Bacon, Ham and Sausage

[Fried(Sunny Side Up, Over Easy, Over Hard)

Scrambled, Boiled(8, 12)Minutes]

베이컨, 햄, 소시지를 곁들인 계란요리

[프라이드(반숙, 완숙), 스크램블드, 보일드(8, 12)분 중 선택]

햄·소시지(충전육)-국내산, 베이컨(돼지고기)-외국산

소시지(케이싱)-스페인산

Basket of Morning Pastries or Toast

(Two pieces per order)

패스트리 또는 토스트

Freshly Brewed Coffee or Tea

커피 또는 홍차

HEALTHY BREAKFAST

05:00~11:00

003 Choice of Fresh-Squeezed Juice ₩ 49,000

(Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi)

생과일 주스 (오렌지, 자몽, 토마토, 키위 중 선택)

Two Eggs Any Style with Bacon, Ham and Sausage

[Fried(Sunny Side Up, Over Easy, Over Hard)

Scrambled, Boiled(8, 12)Minutes]

베이컨, 햄, 소시지를 곁들인 계란요리

[프라이드(반숙, 완숙), 스크램블드, 보일드(8, 12)분 중 선택]

햄·소시지(충전육)-국내산, 베이컨(돼지고기)-외국산

소시지(케이싱)-스페인산

Basket of Morning Pastries or Toast

(Two pieces per order)

패스트리 또는 토스트

Seasonal Fruit

계절과일

Plain Yogurt

플레인 요거트

Freshly Brewed Coffee or Tea

커피 또는 홍차

BREAKFAST SPECIALTIES

05:00~11:00

- 004 Two Eggs Any Style and Bacon, ₩ 24,000
Ham and Sausage
[Fried(Sunny Side Up, Over Easy, Over Hard)
Scrambled, Boiled(8, 12)Minutes]
베이컨, 햄, 소시지를 곁들인 계란요리
[프라이드(반숙, 완숙), 스크램블드, 보일드(8, 12)분 중 선택]
햄·소시지(충전육)-국내산, 베이컨(돼지고기)-외국산
소시지(케이싱)-스페인산
- 005 Omelette with Fresh Fruit and Coffee or Tea 43,000
Choice of Ham, Bacon, Cheese, Mushroom,
Tomato or Onion
과일을 곁들인 오믈렛과 커피 또는 홍차
(햄, 베이컨, 치즈, 버섯, 토마토, 양파 중 선택)
햄·소시지(충전육)-국내산, 베이컨(돼지고기)-외국산
소시지(케이싱)-스페인산
- 006 Waffle with Fresh Fruit and Coffee or Tea 43,000
과일을 곁들인 와플과 커피 또는 홍차
- 007 Pancake with Fresh Fruit and Coffee or Tea 43,000
과일을 곁들인 팬케이크와 커피 또는 홍차
- 008 French Toast with Fresh Fruit and Coffee or Tea 43,000
과일을 곁들인 프렌치 토스트와 커피 또는 홍차

MORNING BAKERY

05:00~10:00

- 009 Choice of Danish Pastries, Croissant, Muffin or Toast ₩ 16,000
데니스시 패스트리, 크루아상, 머핀, 토스트 중 선택

CEREALS

- 010 Choice of Cornflakes, Granola or Oat flakes with Milk or Skimmed Milk 17,000
콘 플레이크, 그레놀라, 귀리 중 선택

COFFEE (COVA, Italy) & TEA

- 011 Americano, Espresso, Cafe Latte 14,000
아메리카노, 에스프레소, 카페라떼
- 012 Darjeeling, English Breakfast, Jeju Woojeun Green Tea 14,000
다즐링, 잉글리시 브렉퍼스트, 제주 우전 녹차
- 013 Iced Coffee, Iced Latte, Iced Tea 16,000
아이스 커피, 아이스 라떼, 아이스 티

FRESH SQUEEZED JUICE

- 014 Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi Juice ₩ 18,000
생과일 주스(오렌지, 자몽, 토마토, 키위 주스)

KOREAN BREAKFAST

07:30~10:00

- 015 Korean Thick Beef Bone Soup and 43,000
Steamed Rice and Seasonal Fruit
한우곰탕과 계절과일
- 016 Abalone Soup with Spicy Beef, 43,000
Steamed Rice and Seasonal Fruit
전복 쇠고기 해장국과 계절과일
- 017 Abalone Porridge and Seasonal Fruit 43,000
전복죽과 계절과일
- 018 Sea Mustard Soup with Sea Urchin, 43,000
Soy-braised Beef and Steamed Rice
and Seasonal Fruit
성게미역국과 계절과일

VEGETARIAN

05:00~11:00

- | | | |
|-----|--|----------|
| 019 | Green Salad
Assorted In-season Vegetables and Fruit
Choice of Italian, Balsamic or Orange Dressing
그린 샐러드 | ₩ 21,000 |
| 020 | Vegetable Soup
Onion, Carrots, Zucchini, Beans,
Celery and Basil Vegetable Broth
채소 수프 | 20,000 |
| 021 | Vegetable Porridge
Onion, Carrots, Zucchini, Mushrooms and Rice
채소 죽 | 20,000 |

LUNCH & DINNER

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

KOREAN LUNCH SPECIALTIES

12:00~14:30

- | | | |
|-----|---|----------|
| 101 | Korean Thick Beef Bone Soup and Steamed Rice and Seasonal Fruit
한우곰탕과 계절과일 | ₩ 43,000 |
| 102 | Abalone Soup with Spicy Beef, Steamed Rice and Seasonal Fruit
전복 쇠고기 해장국과 계절과일 | 43,000 |
| 103 | Abalone Porridge and Seasonal Fruit
전복죽과 계절과일 | 43,000 |
| 104 | Sea Mustard Soup with Sea Urchin, Soy-braised Beef and Steamed Rice and Seasonal Fruit
성게미역국과 계절과일 | 43,000 |

KOREAN DINNER SPECIALTIES

17:30~21:00

- | | | |
|-----|---|----------|
| 105 | Rapeseed Honey Grilled Bulgogi,
Sea Mustard Soup with Sea Urchin
and Steamed Rice
유채꿀 석쇠 불고기와 성게 미역국 | ₩ 65,000 |
| 106 | Stir-fried Lobster with Seafood,
Wild Pine Mushroom Clear Soup and Steamed Rice
바닷가재 해산물 볶음과 자연송이 맑은 탕 | 59,000 |
| 107 | Grilled Seasoned Roots,
Seafood Soup with Beef and Steamed Rice
더덕구이와 해신탕 | 52,000 |
| 108 | Vegetables Bibimbap, Burdock Japchae,
Sea Mustard Soup with Sea Urchin
채소비빔밥, 우엉 잡채와 성게 미역국 | 49,000 |

JAPANESE DINNER SPECIALTIES

17:30~21:00

- 109 Wagyu Beef Sirloin Teriyaki Table D'Hotel ₩ 61,000
Salad, Shrimp Egg Custard,
Wagyu Beef Sirloin Teriyaki, Soybean Paste Soup,
Steamed Rice, Seasonal Fruit
와규데리야끼 정식
샐러드, 새우 계란찜, 와규 등심 데리야끼,
진지와 장국, 계절과일
(닭고기-국내산, 쇠고기-호주산,
소스 : 쇠고기-국내산 육우)
- 110 Hinode Sashimi on Steamed Rice 65,000
and Seasonal Fruit
히노데 회덮밥과 계절과일

We use locally-grown rice(as boiled or made into congee),
flathish(halibut), red seabream, rockfish, eels, mackerel, squid and
Japanese skipjack (in clear broth).

국내산 쌀(밥·죽)·넙치(꽁어)·참돔·조피볼락·뱀장어·고등어·오징어와
일본산 가다랑어포(장국)를 사용합니다.

APPETIZERS & SOUPS

11:00~05:00

- | | | |
|-----|--|----------|
| 111 | Caesar Salad
Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Bacon,
Anchovy and Croutons
시저 샐러드
(베이컨-미국산) | ₩ 29,000 |
| 112 | Cobb Salad
Chicken, Bacon, Romaine Lettuce, Tomato,
Blue Cheese, Egg and Melon
코브 샐러드
(닭고기-국내산, 베이컨-미국산) | 33,000 |
| 113 | Seafood Salad with Basil Pesto Sauce
바질 페스토 소스의 해산물 샐러드
(가리비-미국산) | 37,000 |
| 114 | Truffle Mushroom Cream Soup
트리플 양송이 수프
(육수 : 닭고기-국내산) | 25,000 |
| 115 | Seafood Soup with Garlic Toast
마늘 토스트를 곁들인 해산물 수프
(가리비-미국산) | 31,000 |

PASTAS & SANDWICHES

11:00~05:00

- | | | |
|-----|---|----------|
| 116 | Seafood Spaghetti
Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce
해산물 스파게티(토마토 소스, 크림 소스 중 선택)
(가리비-미국산) | ₩ 38,000 |
| 117 | Lobster Spaghetti with Calamari and Shrimp
해산물을 곁들인 바닷가재 스파게티
(가리비-미국산) | 52,000 |
| 118 | Combination Pizza
Salami, Olive, Mushroom,
Tomato and Mozzarella Cheese
콤비네이션 피자
(살라미-미국산) | 41,000 |
| 119 | Croque Monsieur
Grilled Cheese and Ham Sandwich
크로크 무슈
수제 햄과 그뤼에르 치즈를 얹은 그릴 샌드위치
(햄 : 돼지고기-국내산) | 33,000 |
| 120 | Club Sandwich
Chicken, Cheese, Egg, Tomato,
Bacon and Lettuce with French Fries
클럽 샌드위치
(닭고기-국내산, 베이컨 : 돼지고기-외국산) | 35,000 |
| 121 | Homemade Wagyu Burger
Tomato, Onion and Lettuce with French Fries
수제 와규 버거
(쇠고기-호주산) | 41,000 |

FROM THE GRILL

11:00~05:00

- | | | |
|-----|---|----------|
| 122 | Salmon Fillet
with Mashed Potato and Arugula
매쉬 포테이토, 아루굴라를 곁들인 연어구이 | ₩ 54,000 |
| 123 | Beef Tenderloin Steak
Mashed Potato, Mushroom Ragout
with Red Wine Sauce
매쉬 포테이토, 버섯 라구를 곁들인 안심 스테이크
(쇠고기-호주산) | 65,000 |
| 124 | Wagyu Ribeye Steak
Mashed Potato, Asparagus with Mushroom Sauce
매쉬 포테이토,
아스파라거스를 곁들인 와규 립아이 스테이크
(쇠고기-호주산) | 79,000 |
| 125 | Lobster and Beef Tenderloin
Mashed Potato, Mushroom Ragout with Chili Sauce
매쉬 포테이토,
버섯 라구를 곁들인 바닷가재와 안심 스테이크
(쇠고기-호주산) | 89,000 |

DESSERTS

11:00~05:00

- | | | |
|-----|--|----------|
| 126 | Tiramisu with Fresh Fruit
과일을 곁들인 티라미수 | ₩ 23,000 |
| 127 | Sacher Torte with Fresh Fruit
과일을 곁들인 자허토르테 | 23,000 |

VEGETARIAN

11:00~05:00

- | | | |
|-----|--|--------|
| 128 | Green Salad
Assorted Vegetables and Seasonal Fruit
Choice of Italian, Balsamic, or Orange Dressing
그린 샐러드 | 21,000 |
| 129 | Stir-fried Rice with Vegetables
Assorted Vegetables and Mushrooms
with Green Beans Sauce and Seasonal Fruit
채소 볶음밥과 계절과일 | 30,000 |
| 130 | Mushroom Lasagna
Assorted Vegetables and Mushrooms,
Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese with
Béchamel Sauce and Tomato Sauce
버섯과 채소를 넣은 라자냐 | 35,000 |
| 131 | Vegetable Sandwich
King Oyster Mushrooms, Eggplant, Tomato,
Mozzarella Cheese, Walnut Bread and
Arugula with French Fries
채소 샌드위치 | 29,000 |

We use locally-grown rice(as boiled).

국내산 쌀(밥)과 가다랑어(외국산)를 사용합니다.

ASIAN SPECIALTIES

11:00~05:00

- | | | |
|-----|--|----------|
| 132 | Spicy Seafood Noodle Soup
and Seasonal Fruit
해물 짬뽕과 계절과일
(가리비-미국산, 육수 : 닭고기-국내산) | ₩ 53,000 |
| 133 | Spicy Abalone & Beef Brisket Noodles
and Seasonal Fruit
전복 한우 차돌박이 짬뽕과 계절과일
(가리비-미국산, 육수 : 닭고기-국내산) | 53,000 |
| 134 | Japanese Curry with Steamed Rice
Sautéed Chunky Beef, Onion,
Mushroom and Paprika and Seasonal Fruit
쇠고기 카레 라이스와 계절과일 | 39,000 |
| 135 | Stir-fried Rice with Shrimp
and Grilled King Prawn and Seasonal Fruit
왕새우 구이&새우 볶음밥과 계절과일 | 39,000 |
| 136 | Wok-fried Sliced Beef
Vegetables and Mushroom with
Oyster Sauce on Steamed Rice and Seasonal Fruit
굴소스 쇠고기 덮밥과 계절과일 | 41,000 |

We use locally-grown rice(as boiled), chicken, beef(from Australia).

국내산 쌀(밥), 닭고기와 쇠고기(호주산), 가다랑어(외국산)를 사용합니다.

SNACK SPECIALTIES

11:00~05:00

- | | | |
|-----|--|----------|
| 137 | Sautéed Beef Cubes with Vegetables
and Assorted Fruit
찜스테이크와 모듬과일
(쇠고기-호주산) | ₩ 77,000 |
| 138 | Fried Shrimp with Chili Sauce
and Spicy Seafood Noodle Soup and Seasonal Fruit
새우칠리 & 해물 짬뽕과 계절과일
(가리비-미국산, 육수 : 닭고기-국내산) | 89,000 |
| 139 | Homemade Fried Chicken,
French Fries and Fresh Salad
수제 프라이드 치킨 & 감자 튀김과 신선한 샐러드
(닭고기-국내산) | 53,000 |
| 140 | Fresh Seasonal Fruit Selection
과일 셀렉션 | 55,000 |
| 141 | Cheese Selection
치즈 셀렉션 | 57,000 |
| 142 | Fruit and Cheese Selection
과일과 치즈 셀렉션 | 73,000 |

CHILDREN

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

KOREAN CHILDREN'S SPECIAL

07:30~10:00, 12:00~14:30

- 201 Children's Table D'Hote ₩ 32,000
Korean Beef Bone Soup, Soy-braised Beef,
Egg Dish and Steamed Rice
어린이 정식
한우 곰탕, 장조림, 계란요리

KOREAN CHILDREN'S DINNER SPECIAL

17:30~21:00

- 202 Egg Dish, Fried Shrimp and Glutinous Rice, 40,000
Grilled Cutlassfish, Korean Beef Bulgogi,
Seasonal Fruit
Choice of Steamed Rice and Seaweed Soup with
Korean Beef, Korean Beef Bone Soup
어린이 정식
계란요리, 새우찜쌀튀김, 갈치구이, 한우불고기, 계절과일
밥과 한우 미역국, 한우 곰탕 중 택 1
(갈치-국내산)

WESTERN CHILDREN'S SPECIAL

11:00~22:00

- 203 Children's Special ₩ 43,000
Stir -Fried Rice with Shrimp, Mini Burger,
Seasonal Fruit
어린이 스페셜
새우 볶음밥, 미니 버거, 계절과일
(닭고기-국내산, 쇠고기-호주산, 가다랑어-외국산)

JAPANESE CHILDREN'S SPECIAL

17:30~21:00

- 204 Children's Jeju Black Pork Cutlet Set 42,000
Broiled Fish, Wagyu Beef Sirloin Teriyaki ,
Fried Shrimp, Jeju Black Pork Cutlet,
Soybean Paste Soup, Steamed Rice, Seasonal Fruit
어린이 돈가스 특선
생선구이, 와규 등심 데리야끼, 새우튀김
제주산 흑돼지 돈가스, 진지와 장국, 계절과일
(닭고기-국내산, 돼지고기-국내산, 쇠고기-호주산,
소스 : 쇠고기-국내산 육우, 장국 : 가다랑어포-일본산)

BEVERAGES

10% tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

S O F T D R I N K S

301	Evian	₩ 5,000
302	Coke, Cider	5,000
303	Perrier	5,000
304	San Benedetto	10,000

F R E S H S Q U E E Z E D J U I C E

305	Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi Juice 생과일 주스(오렌지, 자몽, 토마토, 키위 주스)	18,000
-----	---	--------

C O F F E E (COVA, Italy) & T E A

306	Americano, Espresso, Cafe Latte 아메리카노, 에스프레소, 카페라떼	14,000
307	Darjeeling, English Breakfast, Jeju Woojeun Green Tea 다즐링, 잉글리시 브렉퍼스트, 제주 우전 녹차	14,000
308	Iced Coffee, Iced Latte, Iced Tea 아이스 커피, 아이스 라떼, 아이스 티	16,000

W H I S K Y

309	Jack Daniel's Black	₩ 100,000
310	Johnnie Walker Black	150,000
311	Glenlivet 15 years old	250,000
312	Ballantine's 17 years old (500ml)	200,000
313	Ballantine's 17 years old	300,000

K O R E A N L I Q U O R

314	Hwayo Soju 화요소주	375ml / 17%	35,000
-----	--------------------	-------------	--------

B E E R

315	Heineken	10,000
316	Jeju Wit Ale Draft Beer (420ml)	15,000
317	Heineken Draft Beer (420ml)	15,000

NON - ALCOHOLIC

318	Heineken 0.0 Non-Alcoholic	₩ 15,000
319	Pierre Zero Sparkling White / France	75,000

SPARKLING WINE

320	Moët & Chandon Impérial Brut (375ml) / France	95,000
321	Eaglehawk Sparkling Cuvee Brut, Wolf Blass / Australia	95,000
322	Moët & Chandon Impérial Brut / France	160,000
323	Perrier Jouet Grand Brut / France	190,000
324	Dom Pérignon Brut / France	480,000

SWEET WINE

325	M by villa M, Gianni Gagliardo / Italy	70,000
326	Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante / Italy	65,000

WHITE WINE

327	Chardonnay Vintner's Reserve, Kendall Jackson (375ml) / USA	₩ 63,000
328	Gavi, Pio Cesare / Italy	110,000
329	Montes Alpha Chardonnay, Casablanca Valley / Chile	110,000
330	Chablis, Domaine William Fevre / France	120,000
331	Pouilly Fuisse, Louis Latour / France	180,000

RED WINE

332	Cabernet Sauvignon Vintner's Reserve, Kendall Jackson (375ml) / USA	63,000
333	1865 Cabernet Sauvignon Reserva, San Pedro / Chile	115,000
334	Cold Creek Cabernet Sauvignon, Chateau Ste. Michelle / USA	180,000
335	La Poderina, Brunello di Montalcino / Italy	280,000
336	Chateau Talbot, 4ème Cru Classé / France	290,000
337	Montes Alpha "M", Colchagua Valley / Chile	400,000
338	Opus One, Napa Valley Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild / USA	1,200,000