

AMERICAN BREAKFAST

₩ 37,000

Fruit or vegetable Juice:

Freshly squeezed orange, or apple, grapefruit, carrot, tomato,
Fresh milk, Low-fat milk

Two eggs, any style, with your choice of :

Fried, scrambled, poached, boiled or omelette with seasonal vegetable
Choice of three fillings for Omelette:
Ham, bacon, bell peppers, onion, tomato, mushroom or cheese

Choice of smoked bacon, grilled ham, or homemade sausage

Toast, rye bread, croissant, danish, muffin

Jam, butter & honey

Freshly brewed coffee or tea

갓 짜낸 주스와 음료 중 1가지를 선택할 수 있습니다.

- 오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토, 우유, 저지방 우유

원하시는 계란요리를 선택할 수 있습니다.

- 프라이, 스크램블, 포치드에그, 삶은 계란
오믈렛 : 햄, 베이컨, 피망, 양파, 토마토, 버섯, 치즈 중 선택
(햄-돼지고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산)

결들임으로 2가지를 선택할 수 있습니다.

- 베이컨, 햄, 홈메이드 소시지
(햄-돼지고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산,
소시지-돼지고기 : 국내산, 벨기에산, 캐나다산 혼합)

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.

- 토스트, 라이 브래드, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

커피 또는 홍차

☑ **Breakfast From 6am to 10am**

제공시간은 오전 6시부터 오전10시까지입니다.

CONTINENTAL BREAKFAST

₩ 29,000

Fruit or vegetable Juice:

Freshly squeezed orange, or apple, grapefruit, carrot, tomato, fresh milk, low-fat milk

Toast, rye bread, croissant, danish, muffin

Jam, butter & honey

Freshly brewed coffee or tea

갓 짜낸 주스와 음료 중 1가지를 선택할 수 있습니다.

• 오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토, 우유, 저지방 우유

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.

• 토스트, 라이 브래드, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

커피 또는 홍차

☑ **Breakfast From 6am to 10am**

제공시간은 오전 6시부터 오전10시까지입니다.



홈메이드 그레놀라

호텔 주방장의 까다로운 안목으로 선별된 곡물과 고소한 견과류, 쫄쫄한 식감의 말린 과일로 만든 그레놀라가 건강한 아침을 열어 드립니다.

Homemade Granola

Granola made with selected grain, aromatic nuts and chewy dried fruits. Start your day with a healthy breakfast.



HEALTHY BREAKFAST

₩ 33,000

Fruit or vegetable Juice:

Freshly squeezed orange or apple, grapefruit, carrot, tomato, fresh milk, low-fat milk

Seasonal green salad

Choice of cereal ,homemade granola or muesli

Toast, rye bread, croissant, danish, muffin

Jam, butter & honey

Seasonal fruit, plain yogurt

Freshly brewed coffee or tea

갓 짜낸 주스와 음료 중 1가지를 선택할 수 있습니다.

- 오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토, 우유, 저지방 우유

그린샐러드

건강식 시리얼 중 1가지를 선택할 수 있습니다.

- 홈메이드 그래놀라, 뮤즐리, 후레이크 (콘후레이크, 현미, 아몬드 중 선택)

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.

- 토스트, 라이 브래드, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

계절과일과 플레인 요거트

커피 또는 홍차

FRESH JUICE

₩ 15,000

FRESH SQUEEZED JUICE

Choice of orange, grapefruit, tomato, carrot, apple, kiwi

신선한 과일주스

- 오렌지, 자몽, 토마토, 당근, 사과, 키위 중 선택

 **Breakfast From 6am to 10am**

제공시간은 오전 6시부터 오전10시까지입니다.

해장국




24시간 진하게 우려낸 국내산 한우 사골 육수에 얼갈이 배추와 흠메이드 양념으로 얼큰한 국물 맛을 더한 '온 더 플레이트' 시그니처 해장국입니다.

Haejang-guk (Hangover Soup)

It is On the Plate signature Haejang-guk made with Korean beef leg bone broth brewed for 24 hours added with winter-grown cabbage and homemade sauce to give extra flavor to the soup.




KOREAN BREAKFAST

-  5. 한우 해장국 ₩ 32,000
쇠고기 사골로 진하게 우려낸 파라다이스 시그니처 해장국입니다.
(쇠고기: 국내산 한우)
SPICY BEEF SOUP
Spicy soup made with beef, leek and bean sprouts.
6. 한우 쇠꼬리 곰탕 ₩ 39,000
정성을 다해 끓여낸 곰탕에 부드럽고 쫄깃한 식감의 쇠꼬리를 맛보실 수 있습니다.
(쇠고기: 국내산 한우)
OX BONE SOUP
Nutritious soup made with beef bones and slices of beef.
-  7. 불고기 반상 ₩ 31,000
불향의 느낌과 잘 재워진 불고기를 맛보실 수 있습니다.
(쇠고기: 호주산)
BULGOGI
Thin slices of beef marinated in a soy sauce.
-  8. 전복죽 반상 ₩ 27,000
싱싱한 완도산 전복을 내장과 함께 고소한 국산 참기름으로 끓여 제공해 드립니다.
RICE PORRIDGE WITH ABALONE
Rice porridge cooked with minced abalone. It is regarded as a delicacy.

(쌀 : 국내산, 배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

HOT BREAD

-  9. 프렌치토스트 ₩ 16,000
촉촉한 프렌치토스트와 베리, 잼, 메이플 시럽, 버터가 제공됩니다.
FRENCH TOAST
Topped with berries and jam, maple syrup & butter
-  10. 팬케이크 ₩ 17,000
두툽한 팬케익과 계절과일, 메이플시럽, 버터가 제공됩니다.
PANCAKES
Topped with seasonal fruits, maple syrup & butter
-  11. 벨기에 와플 ₩ 18,000
계절과일, 메이플시럽, 생크림이 제공됩니다.
BELGIAN WAFFLES
with seasonal fruits, maple syrup & fresh cream

 **Breakfast From 6am to 10am**
제공시간은 오전 6시부터 오전 10시까지입니다.



EGGS

모든 계란요리에는 계절 야채와 햄, 소시지, 베이컨 중 2가지를 선택할 수 있습니다.

(햄- 돼지고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산)

소시지- 돼지고기 : 국내산, 벨기에산, 캐나다산 혼합)

All egg dishes are served with seasonal vegetable and your choice of ham, sausage, bacon.

오믈렛 : 햄, 베이컨, 피망, 양파, 토마토, 버섯, 치즈 중 선택

(햄- 돼지고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산)

Choice of three filling of omelette :

Ham, Bacon, Bell Peppers, Onion, Tomato, Mushroom or Cheese.

12. 2개의 계란요리 ₩ 17,000

프라이, 스크램블, 포치드에그, 삶은 계란, 오믈렛 중 선택할 수 있습니다.

TWO EGGS, ANY STYLE

Fried, scrambled, poached, boiled or omelette

13. 3개의 계란 오믈렛 ₩ 18,000

THREE-EGGS OMELETTE

with your choice of fillings

14. 계란흰자 오믈렛 ₩ 19,000

EGG-WHITE OMELETTE

15. 일본식 수란 (온천달걀) ₩ 18,000

Onsen Egg (温泉卵)

Japanese style poached egg

 **Breakfast From 6am to 10am**

제공시간은 오전 6시부터 오전10시까지입니다.

Operation Hours

Breakfast From 6am to 10am

아침 조식 : 오전 6시부터 ~오전 10시까지

All-Day Dining From 10am to 10pm

올데이다이닝 : 오전 10시부터 ~오후 10시까지

Overnight From 10pm to 6am

나이트요리 : 오후 10시부터 ~다음 날 오전 6시까지



Spicy



Vegetarian



Kid

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 미리 알려 주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or
food intolerance you may have to assist your needs.

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 가격입니다.

10% Service Charge and 10% Tax Included.

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.



APPETIZER

16. 케이퍼, 양파, 레몬을 곁들인 스모크 훈제연어 ₩ 20,000
SMOKED SALMON with caper, lemon, onion

17. 프로슈토 햄과 메론 (프로슈토 : 미국산) ₩ 21,000
PROSCIUTTO & MELON

18. 파라다이스 시저샐러드 (베이컨 : 미국산) ₩ 22,000
신선한 로메인 상추와 고소한 크루통, 베이컨, 삶은 계란과
홈메이드 드레싱으로 맛을 더했습니다.

PARADISE CAESAR

Romaine lettuce hearts tossed with home made
caesar dressing, croutons, bacon, boiled egg

SOUP

 19. 양송이 크림수프 (육수용 닭 : 국내산) ₩ 12,000
MUSHROOM CREAM SOUP

20. 이태리 스타일의 야채수프 ₩ 15,000
여러가지 야채와 토마토, 파마산치즈를 넣은 수프가 제공됩니다.
(육수용 닭 : 국내산, 베이컨 : 미국산)

MINISTRONE Vegetable soup, tomato & parmesan

FISH

21. 딜크림 소스를 곁들인 연어 스테이크(150g) ₩ 39,000
노르웨이산 연어와 허브 버터소스가 제공됩니다.

GRILLED SALMON & DILL CREAM SAUCE

Norwegian salmon and caper, tomato, fresh butter cream sauce

22. 로즈마리향의 왕새우 과카몰레 ₩ 45,000

ROSEMARY FLAVORED KING PRAWNS GUACAMOLE

Rosemary , guacamole sauce

생선 메뉴에는 구운 계절야채와 빵이 제공됩니다.
The fish menu offers seasonal vegetable and bread

 **All-Day Dining From 10am to 10pm**

올데이다이닝은 오전10시부터 오후10시까지입니다.



SANDWICH

23. 파라다이스 클럽 샌드위치 ₩ 23,000
머스타드 버터와 그릴드한 닭고기, 양상추, 토마토, 베이컨 등이
들어간 든든한 샌드위치 (닭고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산)

SIGNATURE CLUB SANDWICH

Grilled chicken, smoked bacon, crispy lettuce, sliced tomato and
mustard butter on toast

24. 파라다이스 치즈버거 ₩ 25,000
치즈, 양상추, 토마토, 양파, 베이컨이 들어간 트레디셔널 치즈버거
(쇠고기 : 미국산, 베이컨 : 미국산)

PARADISE CHEESE BURGER

Grilled burger, cheese, crispy lettuce, sliced tomato, onion and bacon

25. 화이트 브래드 샌드위치 ₩ 17,000
계란, 오이, 토마토, 양상추가 들어간 화이트 샌드위치


WHITE BREAD SANDWICH

Boiled egg, cucumber, sliced tomato, crispy lettuce


PASTA

-  26. 토마토 소스 해산물 스파게티 ₩ 28,000
SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

-  27. 야채 크림 스파게티 ₩ 28,000
SEASONAL GREEN VEGETABLE WITH CREAM SPAGHETTI

-  28. 볼로네즈 스파게티 ₩ 28,000
(쇠고기 : 미국산, 돼지고기 : 국내산 혼합)
SPAGHETTI BOLOGNESE

파스타 메뉴에는 빵이 제공됩니다.
The pasta menu offers bread.

 **All-Day Dining From 10am to 10pm**
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 10시까지입니다.



MEAT

29. 쇠고기 안심스테이크와 푸른 후추소스(160g) ₩ 45,000
(쇠고기 : 미국산)

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER CORN SAUCE

30. 꽃등심 스테이크와 발사믹 레드와인 소스 (200g) ₩ 45,000
(쇠고기 : 미국산)

RIB EYE WITH BALSAMIC RED WINE SAUCE

31. 그릴드한 양갈비와 민트 그레이비소스(160g) ₩ 47,000
(양고기 : 호주산)

GRILLED LAMB CHOP & MINT GRAVY


스테이크 메뉴에는 구운 계절야채와 빵이 제공됩니다.
The steak menu offers seasonal vegetable and bread

✔ **All-Day Dining From 10am to 10pm**

올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 10시까지입니다.




DESSERT

-  32. 녹차 초콜릿 케이크 ₩ 12,000
바닐라향 앙글레이즈 소스가 제공됩니다.

GREEN TEA CHOCOLATE CAKE

with vanilla anglaise sauce


-  33. 치즈 케이크 ₩ 12,000
와일드 베리 소스가 제공됩니다.

BAKED CHEESE CAKE

with wild berry sauce

-  34. 오늘의 아이스크림 ₩ 12,000

TODAY'S ICE CREAM

-  **All-Day Dining From 10am to 10pm**
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 10시까지입니다.

OVERNIGHT MENU

Overnight From 10pm to 6am



SNACK

35. 여러가지 제육, 모듬 햄과 그리시니 ₩ 30,000
(프로슈토,살라미 - 돼지고기:미국산
콜 컷-쇠고기:호주산, 돼지고기:국내산 혼합)
ASSORTED HAM & GRISSINI

-  36. 여러가지 치즈와 크래커 ₩ 40,000
ASSORTED CHEESE & CRACKER

37. 신선한 계절과일 ₩ 40,000
SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER

38. 셰프가 직접 만든 육포와 한치구이 ₩ 30,000
(쇠고기: 호주산)
HOMEMADE BEEF JERKY, DRY SQUID & DIP SAUCE

MEAL

39. 해산물 우동 ₩ 18,000
SEAFOOD UDON

-  40. 한우 해장국 ₩ 32,000
(쇠고기:국내산 한우)
SPICY BEEF SOUP

41. 꽃등심 스테이크와 발사믹 레드와인 소스 (200g) ₩ 45,000
(쇠고기: 미국산)
RIB EYE WITH BALSAMIC RED WINE SAUCE

(쌀:국내산, 배추김치-배추국내산, 고춧가루: 국내산)

 **Overnight From 10pm to 6am**

나이트 요리는 오후 10시부터 다음 날 오전 6시까지입니다.



RIGHT WINE이란?

정온 정습으로 완벽한 상태에서 보관된
음용 적기의 Value Wine

- | | | |
|----------|---------------------|---|
| R | R IPE WELL |  |
| I | I N-TIME |  |
| G | G REAT VALUE |  |
| H | H UMIDITY |  |
| T | T EMPERATURE |  |

2017 Wine Spectator Restaurant Wine List Award

Award of Excellence 수상

세계적인 와인 전문지 '와인 스펙테이터'에서 매년, 전 세계 레스토랑을 대상으로 와인의 다양성과 요리와의 조화를 평가하여 수여하는 상입니다.



WINE LIST

CHAMPAGNE



FRANCE	C-1	Dom Perignon / Moët & Chandon	490,000
FRANCE	C-2	Moët & Chandon Brut Imperial	149,000
FRANCE	C-3	Numero 3 / Philizot & Fils	130,000

SPARKLING

ITALY	S-1	Ferrari Brut	129,000
ITALY	S-2	Fior d'Arancio / Colli Euganei	75,000

WHITE WINE



USA	W-1	Napa Valley Fume Blanc / Robert Mondavi	130,000
NEW ZEALAND	W-2	Cloudy Bay	120,000
FRANCE	W-3	Chablis / William Fevre	90,000
CHILE	W-4	In Situ, Vineyard Selection Chardonnay	50,000

RED WINE



FRANCE	R-1	Chateau Talbot	175,000
FRANCE	R-2	Chateau Simard	160,000
ITALY	R-3	Brunello di Montalcino / Canneta	140,000
FRANCE	R-4	Chateau Maison Blanche	85,000
CHILE	R-5	In Situ, Gran Reserva	70,000

HOUSE WINE (GLASS)

White & Red Wine By The Glass

18,000

BEVERAGE

WHISKY & COGNAC

	GLASS	BTL
ROYAL SALUTE 21 (700ml)	35,000	730,000
BALLANTINE'S YEARS (500ml)	23,000	340,000
HENNESSY X.O	35,000	730,000

BEER(BOTTLE)

HITE MAX	13,000
HEINEKEN	15,000
ASAHI	15,000

KOREA LIQUOR

HWAYO SOJU 25 (375ml)	35,000
HWAYO SOJU 17 (375ml)	35,000
WILD STRAWBERRY WINE (375ml)	35,000

WATER & SOFT DRINK

San Pellegrino, Perrier, Evian	8,000
Coke, Light Coke, Cider	8,000

COFFEE & TEA

Americano, Espresso	7,000
Café Latte, Cappuccino	8,000
Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Green Tea	7,000