In Room Dining

In fact it's PARADISE

Operation Hours

Breakfast **From 7am to 10am**

아침 조식 : 오전 7시부터 ~ 오전 10시까지

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.
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.
The photo in this menu is an image cut and may be
different from the actual product.

AMERICAN BREAKFAST

₩44,000

Fruit or vegetable Juice:

Freshly squeezed orange, or apple, grapefruit, carrot, tomato,
Fresh 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, 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

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)

곁들임으로 2가지를 선택할 수 있습니다.

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

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.

- 토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

커피 또는 홍차

Breakfast From 7am to 10am
제공시간은 오전 7시부터 오전 10시까지입니다.

CONTINENTAL BREAKFAST

₩34,000

Fruit or vegetable Juice:
Freshly squeezed orange, or apple, grapefruit, carrot, tomato, fresh milk

Toast, 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

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.
• 토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

커피 또는 홍차

Breakfast **From 7am to 10am**
제공시간은 오전 7시부터 오전 10시까지입니다.

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.
The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

그래놀라

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

Granola

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

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

HEALTHY BREAKFAST

₩41,000

Fruit or vegetable Juice:
Freshly squeezed orange or apple, grapefruit, carrot, tomato, fresh milk

Seasonal green salad
Choice of cereal, granola or oatmeal
Toast, 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

그린샐러드

건강식 시리얼 중 1가지를 선택할 수 있습니다.
• 그래놀라, 오트밀, 후레이크 (콘후레이크, 현미, 아몬드 중 선택)

호텔 제과장이 정성스럽게 만든 빵이 제공됩니다.
• 토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

잼, 버터, 꿀

계절과일과 플레인 요거트

커피 또는 홍차

FRESH JUICE

₩19,000

FRESH SQUEEZED JUICE
Choice of orange, grapefruit, tomato, carrot, apple, kiwi

신선한 과일주스
• 오렌지, 자몽, 토마토, 당근, 사과, 키위 중 선택

Breakfast From 7am to 10am
제공시간은 오전 7시부터 오전 10시까지입니다.

해장국

24시간 진하게 우려낸 국내산 한우 사골 육수에 얼갈이 배추와 홈메이드 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.

⚠ **본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.**

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

KOREAN BREAKFAST

5. 한우 해장국 ₩ **41,000**
쇠고기 사골로 진하게 우려낸 파라다이스 시그니처 해장국입니다.
(쇠고기: 국내산 한우)
SPICY BEEF SOUP
Spicy soup made with beef, leek and bean sprouts.

6. 불고기 반상 ₩ **39,000**
불향의 느낌과 잘 재워진 불고기를 맛보실 수 있습니다.
(쇠고기: 호주산)
BULGOGI
Thin slices of beef marinated in a soy sauce.

7. 전복죽 반상 ₩ **37,000**
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

8. 프렌치토스트 ₩ **23,000**
촉촉한 프렌치토스트와 베리, 잼, 메이플 시럽, 버터가 제공됩니다.
FRENCH TOAST
Topped with berries and jam, maple syrup & butter

9. 팬케이크 ₩ **23,000**
두툼한 팬케익과 계절과일, 메이플시럽, 버터가 제공됩니다.
PANCAKES
Topped with seasonal fruits, maple syrup & butter

10. 벨기에 와플 ₩ **23,000**
계절과일, 메이플시럽, 생크림이 제공됩니다.
BELGIAN WAFFLES
with seasonal fruits, maple syrup & fresh cream

Breakfast From 7am to 10am
제공시간은 오전 7시부터 오전 10시까지입니다.

EGGS

모든 계란요리에는 계절 야채와 햄, 소시지, 베이컨 중
2가지를 선택할 수 있습니다.
(햄 – 돼지고기:국내산, 베이컨 : 미국산
소시지 – 돼지고기 : 국내산, 칠레산 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)

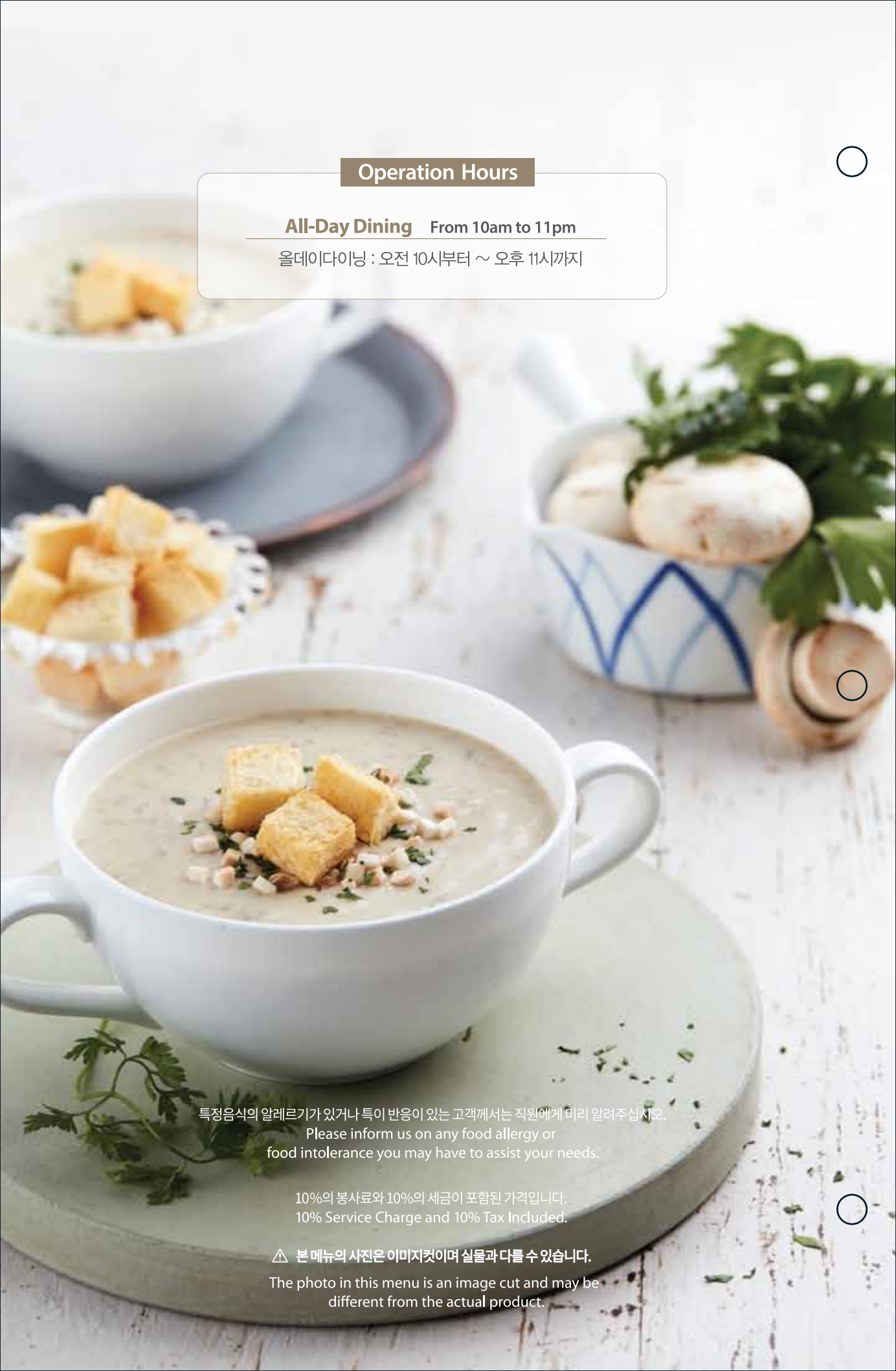
Choice of three filling of omelette :
Ham, Bacon, Bell Peppers, Onion, Tomato, Mushroom or Cheese.

11. 계란요리 (Two eggs) ₩ 20,000
프라이, 스크램블, 포치드에그, 삶은 계란, 오믈렛
중 1가지를 선택할 수 있습니다.
TWO EGGS, ANY STYLE
Fried, scrambled, poached, boiled or omelette

12. 계란 오믈렛 (Three eggs) ₩ 22,000
THREE-EGGS OMELETTE
with your choice of fillings

13. 계란흰자 오믈렛 ₩ 22,000
EGG-WHITE OMELETTE

Breakfast From 7am to 10am
제공시간은 오전 7시부터 오전 10시까지입니다.



Operation Hours

All-Day Dining From 10am to 11pm

올데이다이닝 : 오전 10시부터 ~ 오후 11시까지

특정음식의 알레르기가 있거나 특이 반응이 있는 고객께서는 직원에게 미리 알려주십시오.
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.**

The photo in this menu is an image cut and may be
different from the actual product.

APPETIZER

14. 케이퍼, 양파, 레몬을 곁들인 스모크 훈제연어 ₩ **27,000**
SMOKED SALMON with caper, lemon, onion

15. 프로슈토 햄과 메론 (프로슈토 : 스페인산) ₩ **27,000**
PROSCIUTTO & MELON

16. 파라다이스 시저샐러드 (베이컨 : 미국산) ₩ **27,000**
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

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

18. 이태리 스타일의 야채수프 ₩ **21,000**
여러가지 야채와 토마토, 파마산치즈를 넣은 수프가 제공됩니다.
(육수용 닭:국내산, 베이컨 : 미국산)
MINESTRONE Vegetable soup, tomato & parmesan

FISH

19. 딜크림 소스를 곁들인 연어 스테이크(150g) ₩ **44,000**
노르웨이산 연어와 허브 버터소스가 제공됩니다.
GRILLED SALMON & DILL CREAM SAUCE
Norwegian salmon and caper, tomato, fresh butter cream sauce

20. 로즈마리향의 왕새우 과카몰레 ₩ **50,000**
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 11pm**
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 11시까지입니다.

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

SANDWICH

21. 파라다이스 클럽 샌드위치 ₩ 30,000
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

22. 파라다이스 (치즈) 버거 ₩34,000
치즈, 양상추, 토마토, 양파, 베이컨이 들어간 육즙이 살아있는 치즈버거
(쇠고기 : 미국산, 국내산 한우 혼합, 베이컨 : 미국산)

PARADISE CHEESE BURGER
Grilled burger, cheese, crispy lettuce, sliced tomato, onion and bacon

23. 잡곡이 들어간 건강식 샌드위치 ₩ 28,000
계란, 오이, 토마토, 양상추가 들어간 샌드위치

MULTIGRAIN HEALTHY SANDWICH
Boiled egg, cucumber, sliced tomato crispy lettuce

PASTA

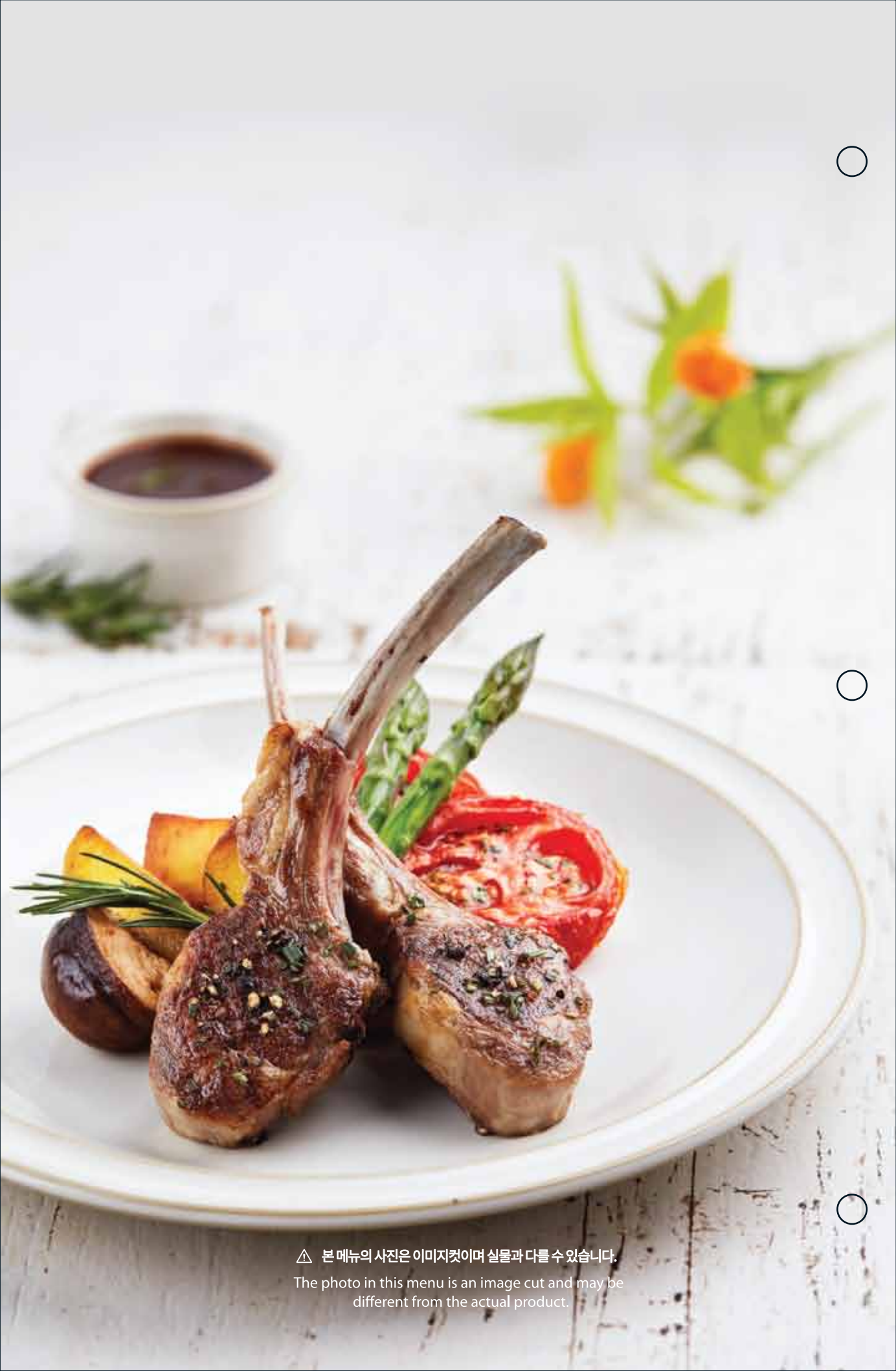
24. 토마토 소스 해산물 스파게티 ₩37,000
SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

25. 크림 소스 해산물 스파게티 ₩ 37,000
SEAFOOD SPAGHETTI WITH CREAM SAUCE

26. 볼로네제 스파게티 ₩ 37,000
(쇠고기:미국산, 돼지고기:국내산, 베이컨:미국산 혼합)
SPAGHETTI BOLOGNESE

파스타 메뉴에는 빵이 제공됩니다.
Pasta menu offers bread.

All-Day Dining From 10am to 11pm
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 11시까지입니다.



⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

MEAT

27. 쇠고기 안심스테이크와 푸른 후추소스(160g) ₩ 59,000
(쇠고기 : 미국산)
BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER CORN SAUCE

28. 꽃등심 스테이크와 발사믹 레드와인 소스 (200g) ₩ 59,000
(쇠고기 : 미국산)
RIB EYE WITH BALSAMIC RED WINE SAUCE

29. 그릴드한 양갈비와 민트 그래비소스(160g) ₩ 60,000
(양고기 : 호주산)
GRILLED LAMB CHOP & MINT GRAVY

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

KOREAN DISH

30. 한우 해장국 ₩ 41,000
쇠고기 사골로 진하게 우려낸 파라다이스 시그니처 해장국입니다.
(쇠고기: 국내산 한우)
SPICY BEEF SOUP
Spicy soup made with beef, leek and bean sprouts.

31. 불고기 반상 ₩ 39,000
불향의 느낌과 잘 재워진 불고기를 맛보실 수 있습니다.
(쇠고기 : 호주산)
BULGOGI
Thin slices of beef marinated in a soy sauce.

32. 전복죽 반상 ₩ 37,000
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)

All-Day Dining From 10am to 11pm
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 11시까지입니다.

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

DESSERT

33. 치즈 케이크 ₩ 19,000
와일드 베리 소스가 제공됩니다.
BAKED CHEESE CAKE
with wild berry sauce

34. 디저트 과일 ₩ 15,000
DESSERT SEASONAL SLICE FRUIT

All-Day Dining From 10am to 11pm
올데이다이닝은 오전 10시부터 오후 11시까지입니다.

Operation Hours

Overnight From 6pm to 11pm

나이트요리 : 오후 6시부터 ~ 오후 11시까지

⚠ 본 메뉴의 사진은 이미지컷이며 실물과 다를 수 있습니다.

The photo in this menu is an image cut and may be different from the actual product.

SNACK

35. 여러가지 제육, 모둠 햄과 그리시니 ₩ 47,000
(햄–돼지고기:국내산, 프로슈토, 살라미, 코파:미국산)
ASSORTED HAM & GRISSINI

36. 여러가지 치즈와 크래커 ₩ 47,000
ASSORTED CHEESE & CRACKER

37. 신선한 계절과일 ₩ 49,000
SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER

38. 쉐프가 직접 만든 육포와 한치구이 ₩ 49,000
(쇠고기 : 호주산)
HOMEMADE BEEF JERKY, DRY SQUID & DIP SAUCE

NOODLE

39. 해산물 우동 ₩ 25,000
SEAFOOD UDON

Overnight From 6pm to 11pm
나이트 요리는 오후 6시부터 오후 11시까지입니다.

RIGHT WINE이란?

산지로부터 정온 정습으로 운반하여
음용적기에 출시되는 Premium Quality Wine

R **R**IPE WELL

I **I**N-TIME

G **G**REAT VALUE

H PROPER **H**UMIDITY

T OPTIMAL **T**EMPERATURE

Wine List

CHAMPAGNE & SPARKLING

FRANCE	C-1	Moët & Chandon, Dom Perignon, Brut	**467,000**
FRANCE	C-2	Moët & Chandon, Imperial, Brut	**142,000**
FRANCE	C-3	Philizot&Fils, Numero 3, Brut	**121,000**
ITALY	S-1	Ferrari Brut	**120,000**

WHITE

USA	W-1	Robert Mondavi, Fume Blanc	**121,000**
NEW ZEALAND	W-2	Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	**105,000**
FRANCE	W-3	Domaine William Fevre, Chablis	**94,000**
CHILE	W-4	In Situ, Vineyard Selection, Chardonnay	**50,000**

RED

FRANCE	R-1	Chateau Talbot	**230,000**
USA	R-2	Textbook, Cabernet Sauvignon	**133,000**
AUSTRALIA	R-3	Mollydooker, The Boxer	**119,000**
FRANCE	R-4	Chateau Maison Blanche	**83,000**
CHILE	R-5	In Situ, Gran Reserva	**67,000**

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 17 Years (500ml)	23,000	340,000
Hennessy X.O	35,000	730,000

BEER(BOTTLE)

Terra	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

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

COFFEE & TEA

Americano, Espresso, Coffee Decaffeinated	15,000
Café Latte, Cappuccino	16,000
Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Green Tea	16,000
Chamomile, Rooibos Vanilla	