

IN ROOM DINING

IN ROOM DINING



MENU

QR 스캔 후 보다 편리하게 인 룸 다이닝을 이용해 보세요.
Scan the QR code and enjoy in-room dining more conveniently.

Room Service _ Dial '0'

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐,
고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은
알러지를 유발 할 수 있으며, 그 외 알러지가있는 고객님께서서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens
such as Chicken, Beef, Pork, Egg(Poultry), Milk(dairy products), Buckwheat, Peanut, Walnut, Soybean,
Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (not limited to Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, Sulfites, and Pine Nuts. Please ask our staff for more information in advance
if you have food allergy or dietary requirements.

모든 메뉴에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% Service Charge and 10% VAT.

BREAKFAST

Served from 7am to 10am

오전 7시 ~ 오전 10시

AMERICAN BREAKFAST

01 Freshly Squeezed Juices of Your Choice : Orange, Apple, Grapefruit, Carrot, Tomato KRW 48,000
오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토 중 선택

Two Eggs Any Style with Grilled Vegetables , Crispy Bacon, Grilled Ham and Homemade Sausage
- Choice of Eggs : Fried, Scrambled, Poached, Boiled, Omelet
구운 야채, 베이컨, 햄, 홈메이드 소시지를 곁들인 계란요리
- 계란요리: 프라이드, 스크램블, 수란, 삶은 계란, 오믈렛 중 선택
(햄 – 돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산, 소시지 – 돼지고기: 국내산)

Toast, Croissant, Danish and Muffin
토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

Seasonal Fruit
계절 과일

Coffee or Tea
커피 또는 차

* The omelet is filled with ham, bell peppers, onions, leeks, mushrooms and cheese
오믈렛 재료는 햄, 피망, 양파, 파, 버섯, 치즈가 포함되어 있습니다.

CONTINENTAL BREAKFAST

02 Freshly Squeezed Juices of Your Choice : Orange, Apple, Grapefruit, Carrot, Tomato 37,000
오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토 중 선택

Toast, Croissant, Danish and Muffin
토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

Seasonal Fruit
계절 과일

Coffee or Tea
커피 또는 차

HEALTHY BREAKFAST

03 Freshly Squeezed Juices of Your Choice : Orange, Apple, Grapefruit, Carrot, Tomato

KRW 45,000

오렌지, 사과, 자몽, 당근, 토마토 중 선택

Seasonal Green Salad with Balsamic Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 그린 샐러드

Oatmeal or Cereal

오트밀 또는 시리얼

- Choice of Cereals : Granola, Cornflakes, Brown Rice Flakes or Almond Flakes

- Choice of Milk or Low Fat Milk

시리얼 : 그래놀라, 콘 후레이크, 현미 후레이크, 아몬드 후레이크 중 선택

우유 또는 저지방 우유 중 선택

Toast, Croissant, Danish and Muffin

토스트, 크로와상, 데니쉬, 머핀

Plain Yogurt and Seasonal Fruit

플레인 요거트와 계절 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

KOREAN BREAKFAST



04 HAEJANGGUK

KRW 45,000

Spicy Beef Bone Soup made with Hanwoo and Cabbage, Served with Steamed Rice

한우 사골 우거지 해장국 반상

(쇠고기-사태, 사골, 잡뼈: 국내산 한우)

05 BULGOGI

42,000

Thin Slices of Beef Marinated in Soy Sauce, Served with Steamed Rice and Seaweed Soup

불고기 반상

(불고기-쇠고기: 미국산, 미역국-쇠고기: 미국산)

06 ABALONE PORRIDGE

39,000

Rice Porridge with Abalone

전복죽 반상 (전복: 국내산)

07 HWANGTAEGUK

42,000

Soup with Dried Pollack, Radish and Vegetables, Served with Steamed Rice

황태국 반상

* 반상메뉴에는 4가지 반찬과 과일이 함께 제공됩니다.

All set menus are served with 4 side dishes and seasonal fruit.

(쌀: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

HOT BREAD

08	FRENCH TOAST	KRW 29,000
	With Seasonal Fruit, Jam, Maple Syrup and Butter	
	프렌치토스트	
09	PANCAKES	27,000
	With Seasonal Fruit, Maple Syrup and Butter	
	팬케이크	
10	BELGIAN WAFFLES	23,000
	With Seasonal Fruit, Maple Syrup and Fresh Cream	
	벨기에 와플	

EGGS

11	TWO EGGS ANY STYLE	22,000
	- Choice of Eggs : Fried, Scrambled, Poached, Boiled, Omelet	
	계란 요리 : 프라이드, 스크램블, 수란, 삶은 계란, 오믈렛 중 선택	
	(햄-돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산, 소시지-돼지고기: 국내산)	
12	EGG-WHITE OMELET	24,000
	계란 흰자 오믈렛	
	(햄-돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산, 소시지-돼지고기: 국내산)	
13	EGG BENEDICT	28,000
	English Muffin, Hollandaise Sauce, Spinach and Sliced Ham	
	에그 베네딕트	
	(햄-돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산, 소시지-돼지고기: 국내산)	

* All egg dishes are served with grilled vegetables, ham, sausage and bacon
모든 계란 요리는 구운 야채와 햄, 소시지, 베이컨이 함께 제공됩니다.

* The omelet is filled with ham, bell peppers, onions, leeks, mushrooms and cheese
오믈렛 재료는 햄, 피망, 양파, 파, 버섯, 치즈가 포함되어 있습니다.

CEREALS & YOGURT

- 14 CEREALS

KRW 19,000
- 시리얼

- Choice of Cereals : Granola, Brown Rice Flakes, Cornflakes or Almond Flakes with Seasonal Fruits and Nuts

- Choice of Milk or Low Fat Milk

그레놀라, 현미 후레이크, 콘 후레이크, 아몬드 후레이크 중 선택

우유 또는 저지방 우유 중 선택
- 15 PLAIN YOGURT WITH SEASONAL FRUIT

17,000
- 과일을 곁들인 플레인 요거트

FRESH & HEALTHY JUICE

- 16 FRESHLY SQUEEZED JUICE

20,000
- Choice of Juice : Orange, Grapefruit, Tomato, Carrot, Apple

오렌지, 자몽, 토마토, 당근, 사과 중 선택
- 17 ABC JUICE - Apple, Beet, Carrot

25,000
- ABC 주스 - 사과, 비트, 당근
- 18 GREEN DETOX JUICE - Kale, Apple, Cucumber, Celery, Lemon

25,000
- 그린 디톡스 주스 - 케일, 사과, 오이, 셀러리, 레몬

BREAKFAST COFFEE & TEA

- 19 Americano, Espresso

15,000
- 아메리카노, 에스프레소
- 20 Café Latte, Cappuccino

16,000
- 카페라떼, 카푸치노
- 21 CLASSIC TEA - Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey

16,000
- 다즐링, 잉글리쉬 브랙퍼스트, 얼 그레이
- 22 HERBAL TEA (Decaffeinated) - Chamomile, Rooibos Vanilla
- 카모마일, 루이보스 바닐라
- 23 KOREAN TEA
- Green Tea

녹차

* All kinds of coffee can be served as decaffeinated.
모든 종류의 커피는 디카페인으로 변경 가능 합니다.

ALL-DAY DINING

Served from 10am to 10pm

오전 10시 ~ 오후 10시

APPETIZERS

- 24

SMOKED SALMON

KRW 27,000
- With Caper, Onion, Lemon

케이퍼, 양파, 레몬을 곁들인 훈제 연어
- 25

PROSCIUTTO & MELON

27,000
- 프로슈토 햄과 멜론

(프로슈토: 미국산)

SALAD & SOUP

- 26

CAESAR SALAD & SOUS-VIDE CHICKEN

32,000
- Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Boiled Egg and Sous-Vide Chicken Breast

수비드 치킨 시저 샐러드

(베이컨: 미국산, 닭고기: 국내산)
- 27

BURRATA CHEESE SALAD WITH BALSAMIC SAUCE

35,000
- 화이트 발사믹 소스를 곁들인 부라타 치즈 샐러드

(프로슈토: 미국산)
- 28

MUSHROOM CREAM SOUP

21,000
- 양송이 크림 스프
- 29

SEAFOOD CHOWDER SOUP

23,000
- Scallop, Shrimp, Cuttlefish, Mussel, Cream

해산물 차우더 스프

(가리비 관자: 중국산)

SEAFOOD

- | | | |
|----|---|------------|
| 30 | SALMON FILLET & LEMON BUTTER SAUCE(150g)
레몬 버터 소스를 곁들인 연어 스테이크 | KRW 49,000 |
| 31 | KING PRAWNS & GUACAMOLE
과카몰레를 곁들인 왕새우구이 | 55,000 |

SANDWICHES & BURGERS

- | | | |
|----|--|--------|
| 32 | CLUB SANDWICH
Chicken Breast, Fried Egg, Bacon, Lettuce and Tomato with French Fries
클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산, 베이컨: 미국산) | 33,000 |
| 33 | PARADISE CHEESE BURGER
Beef, American Cheese, Lettuce, Tomato, Onion and Bacon with French Fries
파라다이스 치즈 버거
(쇠고기: 미국산, 베이컨: 미국산) | 35,000 |

PASTAS & PIZZA

34	SEAFOOD SPAGHETTINI WITH TOMATO OR BISQUE CREAM SAUCE	KRW 39,000
	Spaghettni with Shrimp, Scallop, Lobster and Cuttlefish	
	토마토 소스 또는 비스큐 크림소스의 해산물 스파게티니	
	(가리비 관자: 중국산)	
35	SPAGHETTINI BOLOGNESE	37,000
	블로네제 스파게티니	
	(쇠고기: 미국산, 돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산)	
36	ARUGULA BURRATA PIZZA	39,000
	루꼴라 부라타 치즈 피자	
37	PEPPERONI PIZZA	36,000
	페퍼로니 피자	
	(페퍼로니 - 돼지고기: 국내산, 외국산)	

ASIAN SPECIALTIES

38	BEEF PHO	35,000
	베트남식 쇠고기 쌀국수	
	(쇠고기- 갈비, 차돌박이: 미국산, 스지: 호주산)	
39	PHAT THAI	
	Thai Fried Rice Noodles with Seafood and Vegetables	35,000
	타이식 해산물 볶음 쌀국수	
	(가리비 관자: 중국산, 주꾸미: 베트남)	
40	WOK-FRIED SEAFOOD & PINE MUSHROOM	47,000
	Shrimp, Baby Octopus, Cuttlefish, Abalone, Scallop, Pine Mushroom with Oyster Sauce,	
	Served with Steamed Rice	
	광동식 송이 해산물 덮밥	
	(전복: 국내산, 가리비 관자: 중국산, 주꾸미: 베트남)	
	(쌀: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	

KOREAN SPECIALTIES

- 

41 HAEJANGGUK

KRW 43,000

Spicy Beef Bone Soup made with Hanwoo and Cabbage, Served with Steamed Rice and Side Dishes

한우 사골 우거지 해장국 반상

(쇠고기 - 사태, 사골, 잡뼈: 국내산 한우)
- 42 BULGOGI

40,000

Thin Slices of Beef Marinated in Soy Sauce, Served with Steamed Rice, Seaweed Soup and Side Dishes

불고기 반상 (불고기-쇠고기: 미국산, 미역국-쇠고기: 미국산)
- 43 ABALONE PORRIDGE

37,000

Rice Porridge with Abalone, Served with Side Dishes

전복죽 반상 (전복: 국내산)
- 44 HWANGTAEGUK

40,000

Soup with Dried Pollack, Radish and Vegetables, Served with Steamed Rice and Side Dishes

황태국 반상
- 45 LA GALBI

47,000

Broiled U.S Beef Short Ribs, Served with Steamed Rice, Seaweed Soup and Side Dishes

갈비 반상 (갈비-쇠고기 : 미국산, 미역국-쇠고기: 미국산)
- 46 YUKHOE BIBIMBAP

45,000

Rice Bowl with Marinated Beef, Assorted Vegetables, Raw Egg and Korean Chilli Paste, Served with Seaweed Soup and Side Dishes

육회 비빔밥 (육회-쇠고기: 호주산, 미역국-쇠고기: 미국산)
- 

47 YANGNYEOM GEJANG

45,000

Spicy Marinated Crab, Served with Steamed Rice, Seaweed Soup, Side Dishes

양념 게장 반상 (꽃게: 국내산, 미역국-쇠고기: 미국산)

(쌀: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

KOREAN SPECIALTIES



48 KIMCHI FRIED RICE WITH BEEF TENDERLOIN KRW 35,000

Stir-Fried Rice with Kimchi and Beef Tenderloin, Served with Seaweed Soup

쇠고기 안심 김치볶음밥

(쇠고기:미국산, 미역국-쇠고기:미국산)

49 PAJEON 39,000

Korean-style Pancake with Green Onions, Shrimp, Squid, and Mussels

해물파전

(오징어: 연근해산)



50 TTEOKBOKKI 30,000

Spicy Korean Rice Cakes with Beef Brisket, Crispy Fish Cakes and Cheese

차돌과 어묵튀김, 치즈를 곁들인 떡볶이

(쇠고기: 미국산)

51 FRIED CHICKEN & FRENCH FRIES 39,000

순살 후라이드 치킨과 트러플 풍미의 감자튀김

(닭고기: 국내산)

* Fried Chicken is served after 6pm

치킨메뉴는 오후 6시 부터 주문 가능합니다.

(쌀: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

MEAT

- 52

BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE (160g)
최고기 안심스테이크와 후추 소스
(최고기: 미국산)

KRW 62,000
- 53

RIB EYE WITH BALSAMIC RED WINE SAUCE (200g)
꽃등심 스테이크와 발사믹 레드와인 소스
(최고기: 미국산)

65,000
- 54

GRILLED LAMB CHOP & MINT GRAVY (160g)
양갈비 스테이크와 민트 그레이비소스
(양고기: 호주산)

63,000
- 55

BEEF TENDERLOIN CUBE STEAK WITH BROWN SAUCE (160g)
안심 큐브 스테이크와 브라운 소스 (160g)
(최고기: 미국산)

59,000

DESSERT

- 56

CHEESE CAKE
With Wild Berry Sauce
치즈 케이크와 와일드 베리 소스

21,000
- 57

CRÈME BRÛLÉE
크림 브뤼레

21,000
- 58

SEASONAL FRUIT BITES
디저트 과일

21,000
- 59

SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER
신선한 계절과일

53,000

VEGAN

60	GREEN SALAD WITH BALSAMIC SAUCE	KRW 22,000
	발사믹 소스를 곁들인 그린 샐러드	
61	SOFT TOFU CAPRESE	27,000
	Soft Tofu, Tomato, Lettuce, Radicchio, Arugula	
	순두부 카프레제	
	(순두부-콩: 국산)	
62	TOMATO SOUP	23,000
	토마토 스프	
63	NORMA SPAGHETTINI	37,000
	Spaghetтини with Eggplant and Tomato Sauce	
	가지를 곁들인 토마토 스파게티니	
64	VEGAN HEALTHY SANDWICH	37,000
	Tofu Patty, Tomato, Romaine Lettuce, Cucumber	
	두부 패티와 신선한 야채를 채운 건강식 샌드위치	
	(두부-콩: 국산)	
65	SEAWEED BIBIMBAP	37,000
	Rice Bowl with Seaweed, Vegetables and Korean Chili Paste, Served with Tofu Soup	
	해초 비빔밥	
	(두부-콩: 국산)	

CHILDREN'S MENU

66	PASTA PLATTER	32,000
	Bolognese Spaghetтини, Steamed Bun, Fried Chicken, French Fries, Fruit	
	볼로네제 스파게티니, 찐빵, 후라이드 치킨, 감자튀김, 과일	
	(쇠고기: 미국산, 돼지고기: 국내산, 베이컨: 미국산, 닭고기: 국내산)	
67	BULGOGI PLATTER	32,000
	Bulgogi, Furikake Rice Ball, Scrambled Eggs, Seaweed Soup, Side Dish, Fruit	
	불고기, 후리가케주먹밥, 계란스크램블, 미역국, 반찬, 과일	
	(불고기-쇠고기: 미국산, 미역국-쇠고기: 미국산)	
	(쌀: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)	

OVERNIGHT

Served From 10pm to 7am

오후 10시 ~ 오전 7시

SNACKS & MEALS

68	ASSORTED HAM & CHEESE	KRW 51,000
	여러 가지 햄과 치즈	
	(모르타델라 햄 - 돼지고기: 국내산, 쇠고기: 호주산 하몽, 초리조, 살치촌:스페인산, 코파, 프로슈토, 살라미 : 미국산)	
	식자재 수급에 따라 제공되는 사퀴테리(3종)은 변경될 수 있습니다.	
69	SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER	53,000
	신선한 계절과일	
70	BEEF JERKY & DRY SQUID	51,000
	육포와 한치 구이	
	(쇠고기: 호주산)	
71	FRIED CHICKEN & FRENCH FRIES	39,000
	순살 후라이드치킨과 트러플 풍미의 감자튀김	
	(닭고기: 국내산)	
72	SEAFOOD UDON	29,000
	해산물 우동	
	(가리비 관자: 중국산)	
73	HAEJANGGUK	43,000
	Spicy Beef Bone Soup made with Hanwoo and Cabbage, Served with Steamed Rice and Side Dishes	
	한우 사골 우거지 해장국 반상	
	(쇠고기 - 사태, 사골, 잡뼈: 국내산 한우)	
74	RIB EYE WITH BALSAMIC RED WINE SAUCE (200g)	65,000
	꽃등심 스테이크와 발사믹 레드와인 소스	
	(쇠고기 : 미국산)	

(쌈: 국내산, 배추김치 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

BEVERAGE

COFFEE & TEA

75	CLASSIC TEA	KRW 16,000
	Darjeeling 다즐링	
	English Breakfast 잉글리쉬 블랙퍼스트	
	Earl Grey 얼그레이	
76	HERBAL TEA (decaffeinated)	16,000
	Chamomile 카모마일	
	Rooibos Vanilla 루이보스 바닐라	
77	KOREAN TEA	16,000
	Green Tea 녹차	
78	COFFEE	
	Americano, Espresso 아메리카노, 에스프레소	15,000
	Café Latte, Cappuccino 카페라테, 카푸치노	16,000

FRESHLY SQUEEZED JUICE

79	Orange 오렌지	20,000
	Grapefruit 자몽	
	Tomato 토마토	
	Carrot 당근	
	Apple 사과	

HEALTHY JUICE

80	ABC JUICE - Apple, Beet, Carrot	25,000
	ABC 주스 - 사과, 비트, 당근	
	GREEN DETOX JUICE - Kale, Apple, Cucumber, Celery, Lemon	
	그린 디톡스 주스 - 케일, 사과, 오이, 셀러리, 레몬	

CHAMPAGNE

81	FRANCE	Krug Grande Cuvée, Brut	KRW 792,000
82	FRANCE	Moët & Chandon, Dom Pérignon, Brut	605,000
83	FRANCE	Moët & Chandon Imperial Rosé Brut	212,000
84	FRANCE	Veuve Clicquot Yellow Lable, Brut	165,000
85	FRANCE	Moët & Chandon, Imperial, Brut	132,000

WHITE

86	AMERICA	Far Niente / Chardonnay	388,000
87	AMERICA	Rhys Vineyards Alesia Santa Cruz Mountains / Chardonnay	258,000
88	AMERICA	Mondavi Fume Blanc / Sauvignon Blanc	240,000
89	AMERICA	Textbook Napa Valley / Chardonnay	165,000
90	NEW ZEALAND	Cloudy Bay Marlborough / Sauvignon Blanc	121,000
91	SPAIN	La Rioja Alta S.A. Pazo De Seoane Rosal / Albariño, Loureiro	99,000
92	CHILE	In Situ Signature / Chardonnay, Viognier	70,000

RED

93	CHILE	Don Melchor Concha Y Toro Maipo Valley / Cabernet Sauvignon	748,000
94	CHILE	Vina Sena / Cabernet Sauvignon	638,000
95	AMERICA	Heitz Cellar Napa Valley / Cabernet Sauvignon	440,000
96	AMERICA	Rhys Vineyards Alesia Anderson Valley / Pinot Noir	258,000
97	AMERICA	Textbook Napa Valley / Cabernet Sauvignon	165,000
98	FRANCE	Chateau Maison Blanche Medoc Cru Bourgeois / Merlot	106,000
99	CHILE	In Situ Gran Reserva / Cabernet Sauvignon	85,000

HOUSE WINE _BY THE GLASS

100	CHILE	(W) In Situ Signature/Chardonnay, Vionier	18,000
	AUSTRALIA	(R) Spring Seed Viola/Shiraz	18,000

PREMIUM SCOTCH WHISKY

		GLASS	BOTTLE
101	Ballantine's 30 Years	KRW 143,000	3,190,000
	Johnnie Walker Blue Label	53,000	1,045,000
	Royal Salute 21 Years	49,000	902,000

PREMIUM SCOTCH WHISKY

102	BLENDED WHISKY		
	Ballantine's 17 Years	33,000	594,000
	Johnnie Walker Black Label	22,000	374,000
103	AMERICAN WHISKEY		330,000
	Jack Daniel's		

GIN

104	Bombay Sapphire		264,000
-----	-----------------	--	---------

TEQUILA

105	Jose Cuervo Especial		264,000
-----	----------------------	--	---------

KOREA LIQUOR

106	KHEE Soju 38	375ml	95,000
	KHEE Soju 22	375ml	75,000
	IL Poom Jin Ro Soju 25	375ml	55,000
	BOKBUNJAJOO (Black Raspberry Wine)	375ml	35,000

BOTTLED BEER

107	BOTTLED BEER		
	Terra, Cass	330ml	KRW 13,000
	Asahi		15,000

WATER

108	STILL WATER	500ml	10,000
	Evian		
109	SPARKLING WATER	250ml	12,000
	San Pellegrino		

SOFT DRINKS

110	Coke	250ml	10,000
	Cider		
	Tonic Water		
	Ginger Ale		
	Club Soda		

OTHERS

111	Lemon Slice		7,000
	Edible Ice		5,000