

Uccello

BREAKFAST

! 7:00~11:00 !

MORNING BUFFET 조식뷔페 Adult (성인) ₩ 29,800
(07:00~10:00) Child (소인) ₩ 22,000

AMERICAN BREAKFAST 미국식 아침식사 ₩ 23,000

A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)
Two Eggs with Choice of side dish(Ham, Bacon, Sausage)
Bread with Butter and Jam
Coffee or Tea

CONTINENTAL BREAKFAST 유럽식 아침식사 ₩ 19,000

A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)
Bread with Butter and Jam
Coffee or Tea

EGG & OMELETTE 계란요리 ₩ 15,000

Two Eggs with Choice of Side Dish(Ham, Bacon, Sausage)
(Fried, Boiled, Poached or Scrambled)

FRENCH TOAST 프렌치 토스트 ₩ 13,000

KOREAN FOOD 한식 ₩ 21,000

Beef Bone & Vegetable Soup with Steamed Rice
and 4Kinds of Side Dish
사골우거지해장국

원산지 안심 : 호주산 / 베이컨 : 미국산 / 햄, 닭, 모시조개, 홍합 : 국내산 / 프로슈토 : 이탈리아산
농어 : 대만산 / 갑오징어 : 태국산 / 관자 : 중국산 / 연어 : 노르웨이산

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH & DINNER

┆ 11:00~21:30 ┆

KOREAN FOOD 한식

Sliced and Marinated Beef Ribeye Barbecued on
a Bulgogi with Steamed Rice and 4 Kind of Side Dish ₩ 27,000
불고기정식

Short Rib Soup ₩ 25,000
갈비탕

Beef Bone & Vegetable Soup with Rice
and 4Kinds of Side Dish ₩ 21,000
사골우거지해장국

SOUPS 스프

Mushroom Cream Soup ₩ 11,000
양송이 크림 스프

Italian Style Minestrone Soup ₩ 10,000
이태리식 채소 스프

SALAD 샐러드

Onion & Lemon Cream Dressing
with Smoked Salmon Salad ₩ 22,000
양파와 레몬 크림을 곁들인 연어샐러드

Caesar Dressing with Romain & Enchovy ₩ 20,000
로메인에 엔초비를 곁들인 시저샐러드

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH & DINNER

┆ 11:30~21:30 ┆

PASTA 파스타

Spaghetti Alle Frutti di Mare 포모마레 ₩ 26,000
Seafood Pasta with Tomato Sauce
해산물 토마토소스의 파스타

Spaghetti Alle Rose Sauce Gamberoni 감베로니 ₩ 25,000
Prawn, Garlic, Onion with Rose Spaghetti
신선한 새우와 마늘, 크림, 토마토로 맛을 낸 로제 스파게티

Spaghetti with Arrabbiata Alle Pesce 빠쉴 ₩ 23,000
Seafood with Spicy Tomato Stew Spaghetti
신선한 해산물과 마늘, 양파, 이태리 고추로 맛을 낸
폭배기 스파게티

Spaghetti Alle Vongole Veraci 봉골레 ₩ 22,000
Garlic, Olive Oil, fresh Clam in Wine Sauce Spaghetti
신선한 모시조개와 마늘, 엔초비, 올리브 오일로
맛을 낸 스파게티

Spaghetti Alle Carbone 까르보나라 ₩ 21,000
Bacon, Egg with Cream Sauce Pasta
베이컨과 계란을 곁들인 크림소스의 파스타

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH & DINNER

| 11:30~21:30 |

GRILL 그릴요리

Bistecca Filetto di Manzo 비스떼까 만조 ₩ 50,000
Grilled Tenderloin with Red Wine Sauce
레드와인 소스를 곁들인 부드러운 안심구이(180g)
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

Piemonte Stile di Agnello Arrosto 양갈비 스테이크 ₩ 45,000
Con Gelatina di Menta
Piedmont Style Grilled Lamb-Chop
with Mint Jelly
피에몬테 스타일의 양고기와 민트젤리
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

Bass Cucina Veneziana 베네치아식 농어요리 ₩ 38,000
Grilled Sea bass With Venezia Style Sauce
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

SANDWICH 샌드위치

Club House Sandwich 클럽하우스 샌드위치 ₩ 18,000
Toast with Egg, Tomato, Lettuce,
Bacon, Chicken Breast, Cheese
French Fries & Ketchup and Fruit

Tunafish Sandwich 참치 샌드위치 ₩ 16,000
Toast with Tomato, Lettuce, Tuna, Mayonnaise
French Fries & Ketchup and Fruit

DESSERTS 디저트

Assorted Seasonal Fruit ₩ 15,000
신선한 계절과일

Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate) ₩ 13,000
아이스크림(바닐라, 녹차, 초콜릿)

Mango Mousse Cake and Fresh Seasonal Fruit ₩ 8,000
망고무스케이크와 계절과일

Coffee or Tea ₩ 11,000
커피 또는 차

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Uccello

SET MANU

LUNCH SET A

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Caesar Salad or Wild Mushroom Cream Soup

로메인에 시저드레싱을 곁들인 샐러드 or 양송이 크림 스프
(로메인, 씨겨자, 계란, 베이컨, 올리브 오일, 화이트와인 식초)

Shrimp Rose Sauce with Spaghetti

토마토소스와 감베로니 스파게티
(마늘, 올리브 오일, 양파, 새우, 생크림, 토마토 소스)

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 40,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH SET B

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Caesar Salad or Wild Mushroom Cream Soup

로메인에 시저드레싱을 곁들인 샐러드 or 양송이 크림 스프
(로메인, 씨겨자, 계란, 베이컨, 올리브 오일, 화이트와인 식초)

Tenderlion Steak with Red Wine Sauce

레드와인 소스를 가미한 안심 스테이크
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

Blueberry Cheese Cake

블루베리 치즈 케익

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 50,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

DINNER SET A

Marinated Scallop & Shrimp with Grapefruit, Black Olive

화이트와인으로 마리네이드한 관자와 새우, 자몽과 블랙올리브

Cream of Chowder Soup with Mussel, Corn, Potato

홍합과 옥수수, 감자를 넣은 차우더 크림스프

Organic Salad

(Radicchio, Mustard Leaf, Lettuce, Endive, Bit Leaf, Tomato)

오가닉 샐러드

(라디치오, 겨자잎, 양상치, 엔다이브, 비트잎, 토마토)

Grilled Tenderloin of Australian Beef and Abalone
or Grilled Tenderloin of Australian Beef and Salmon Steak
(Chef's Special Hot Garnish)

레드와인 소스의 호주산 안심스테이크와 전복구이 또는

호주산 안심스테이크와 연어구이

주방장 특선 가니쉬

Blueberry Cheese Cake with Seasonal Fruit

블루베리 치즈케이크와 계절과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 70,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

DINNER SET B

Poached Abalone & Shrimp with Orange, Black Olive

화이트와인으로 마리네이드한 완도산 산전복과 새우, 오렌지

Clam of Chowder Soup with Mussel, Cone, Potato

홍하과 옥수수 감자를 넣은 치우더 크림스프

Grilled Lobster Tail with American Sauce

(Chef's Special Hot Garnish)

아메리칸소스의 캐나다산 랍스터테일

주방장 특선 가니쉬

Yogurt Sherbet

요거트 샤벳

Organic Salad

(Radicchio, Mustard Leaf, Lettuce, Endive, Bit Leaf, Tomato)

오가닉 샐러드

(라디치오, 겨자잎, 양상치, 엔다이브, 비트잎, 토마토)

Grilled Tenderloin of Australian Beef with Red Wine Sauce

or Grilled Sea Bass with Saffron Sauce

(Chef's Special Hot Garnish)

레드와인 소스의 호주산 안심구이 또는

지중해식 샤프란소스의 농어구이

주방장 특선 가니쉬

Blueberry Cheese Cake with Seasonal Fruit

블루베리 치즈케이크와 계절과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 80,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.