

# BREAKFAST

| 7:00~11:00 |

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

AMERICAN BREAKFAST 미국식 아침식사 ₩ 25,000  
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 ₩ 21,000  
A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)  
Bread with Butter and Jam  
Coffee or Tea

TWO EGGS 계란요리 ₩ 17,000  
Two Eggs with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)  
(Fried, Boiled, Scrambled)

OMELET 오믈렛 ₩ 17,000  
Plain with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)  
or Combination(Paprika, Onion, mushroom, Bacon, Cheese)

FRENCH TOAST 프렌치 토스트 ₩ 15,000

KOREAN FOOD 한식 ₩ 23,000  
Beef Bone & Vegetable Soup with Rice  
사골우거지해장국

원산지 안심 : 호주산 / 베이컨 : 미국산 / 닭, 모시조개, 홍합 : 국내산 / 햄 : 국산, 미국산  
소세지 : 국산, 호주산 / 농어 : 노르웨이 / 갑오징어 : 베트남 / 관자 : 중국산 / 연어 : 노르웨이산

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

# LUNCH & DINNER

| 11:30~21:30 |

## KOREAN FOOD 한식

Beef Short Rib Soup with Rice 갈비탕	₩ 29,000
Sliced and Marinated Beef Ribeye Barbecued on a Bulgogi with Rice 불고기정식	₩ 27,000
Ox Bone Soup with Rice 설렁탕	₩ 24,000
Beef Bone & Vegetable Soup with Rice 사골우거지해장국	₩ 23,000

## SOUPS 스프

Mushroom Cream Soup 양송이 크림 스프	₩ 13,000
----------------------------------	----------

## SALAD 샐러드

Onion & Lemon Cream Dressing with Smoked Salmon Salad 양파와 레몬 크림을 곁들인 연어샐러드	₩ 25,000
Caesar Dressing with Romain 로메인에 시저샐러드	₩ 23,000

## PASTA 파스타

Spaghetti Alle Frutti di Mare Seafood Pasta with Tomato Sauce 해산물 토마토소스의 파스타	포모마레	₩ 29,000
Spaghetti Alle Vongole Garlic, Olive Oil, fresh Clam in Wine Sauce Spaghetti 신선한 모시조개와 마늘, 올리브 오일로 맛을 낸 스파게티	봉골레	₩ 25,000

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

# LUNCH & DINNER

| 11:30~21:30 |

## GRILL 그릴요리

Piemonte Stile di Agnello Arrosto 양갈비 스테이크 ₩ 52,000  
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 ₩ 45,000  
Grilled Sea bass with Venezia Style Sauce  
(Chef's Special Hot Garnish)  
주방장 특선 가니쉬

## SANDWICH 샌드위치

Club House Sandwich 클럽하우스 샌드위치 ₩ 20,000  
Toast with Egg, Tomato, Lettuce,  
Bacon, Chicken Breast, Cheese  
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)

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

## SET MENU A

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Mushroom Cream Soup

양송이 크림 스프

Spaghetti Alle Frutti di Mare  
Seafood Pasta with Tomato Sauce

해산물 토마토소스의 파스타

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 45,000

## SET MENU B

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Mushroom Cream Soup

양송이 크림 스프

Tenderloin Steak with Demi-glace

데미소스를 가미한 안심 스테이크  
(Chef's Special Hot Garnish)

주방장 특선 가니쉬

Cheese Cake & Fruit

치즈 케이크와 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 55,000

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