BREAKFAST

07:00~11:00

MORNING BUFFET 조식뷔페 Adult (성인) ₩ 33,000 (07:00~10:00) Child (소인) ₩ 25,000

AMERICAN BREAKFAST 미국식 아침식사 ₩ 28,000

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 ₩ 24,000

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

TWO EGGS 계란요리 ₩ 19,000

Two Eggs with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage) (Fried, Boiled, Scrambled)

OMELET 오믈렛 ₩ 19,000 Plain with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)

or Combination(Paprika, Onion, mushroom, Bacon, Cheese)

FRENCH TOAST 프렌치 토스트 ₩ 17,000

KOREAN FOOD 한식 ₩ 24,000 Beef Bone & Vegetable Soup with Rice 사골 우거지 해장국

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

LUNCH & DINNER

11:30~21:30

KOREAN FOOD 현	간식
---------------	----

Sliced and Marinated Beef Ribeye Barbecued on a Bulgogi with Rice 불고기정식

Beef Short Rib Soup with Rice 쌀 29,000 갈비탕

Ox Bone Soup with Rice 쌀 24,000 생명탕

Beef Bone & Vegetable Soup with Rice 쌍 24,000 사골 우거지 해장국

SOUP 스프

Mushroom Cream Soup 양송이 크림 스프

SALAD 샐러드

Onion & Lemon Cream Dressing with Smoked Salmon Salad 양파와 레몬 크림을 곁들인 연어샐러드

Caesar Dressing with Romain 사저샐러드

W 27,000

₩ 25,000

PASTA 파스타

맛을 낸 스파게티

Spaghetti Alle Frutti di Mare 포모마레 ₩ 31,000 Seafood Pasta with Tomato Sauce 해산물 토마토소스의 파스타

Spaghetti Alle Vongole 봉골레 ₩ 27,000 Garlic, Olive Oil, fresh Clam in Spaghetti 신선한 모시조개와 마늘, 올리브 오일로

LUNCH & DINNER

11:30~21:30

GRILL 그릴요리

Piemonte Stile di Agnello Arrosto 양갈비스테이크 ₩ 55,000 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 ₩ 48,000 Grilled Sea bass with Venezia Style Sauce (Chef's Special Hot Garnish) 주방장 특선 가니쉬

SANDWICH 샌드위치

Club House Sandwich 클럽하우스 샌드위치 ₩ 21,000 Toast with Egg, Tomato, Lettuce, Bacon, Chicken Breast, Cheese French Fries & Ketchup and Fruit

DESSERT 디저트

Assorted Seasonal Fruit ₩ 15,000 신선한 계절과일

Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate) ₩ 14,000 아이스크림(바닐라, 녹차, 초콜릿)

DINNER

18:00~21:00

Dinner Semi Buffet 석식세미뷔페 Adult (성인) ₩ 43,000 수,목,금,토,일 (Wed,Thu,Fri,Sat,Sun) Child (소인) ₩ 27,000

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

₩ 48,000

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 케익과 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 58,000