

Room Service

룸 서비스

# 인 - 룸 다이닝 조식 메뉴

오전 6시30분부터 24시까지 가능합니다.  
(영업시간: 06:30 AM - 1:00 AM 여름 성수기)

## 아침 세트 메뉴

### 유럽식 조찬

KRW 16,000

계절과일 주스

과일 요거트 또는 계절 과일

신선한 빵

커피 또는 차

### 미국식 조찬

22,000

계절과일 주스

베이컨, 햄 또는 소시지를 곁들인 계란요리

과일 요거트 또는 계절 과일

신선한 빵

커피 또는 차

### 건강식 조찬

28,000

신선한 감귤 주스 또는 당근 주스

그레놀라 시리얼과 저지방 우유

버섯과 야채를 곁들인 계란 흰자 오믈렛

커피, 디카페인 커피 또는 인삼차

우유, 저지방 우유와 크림 또는 레몬 설탕

계절 과일

룸서비스 주문시 내선번호 5번을 눌러주십시오.  
상기의 요금에 10% 봉사료와 10%의 세금이 별도로 부과됩니다.

## 아침 식사

### 양식

포취드, 후라이, 스크램블, 삶은계란과 햄, 베이컨, 소시지 중 선택	KRW 12,000
치즈, 양파, 토마토, 버섯을 곁들인 오믈렛과 햄, 베이컨, 소시지 중 선택	12,000
시금치와 햄을 얹은 에그 플로렌틴	13,000
여러가지 시리얼 선택 (콘후레이크, 그래놀라, 코코아팝스 시리얼과 우유, 저지방 우유 중 선택)	8,000
요거트, 땅콩, 과일을 곁들인 뮤즐리	8,000
플레인 또는 과일 요거트	6,000
팬케익	10,000
프렌치 토스트	10,000
베리 컴포트를 곁들인 와플	10,000
신선한 대니쉬, 크로와상, 머핀, 브레드롤과 버터, 잼, 마멀레이드, 꿀	8,000
토스트 또는 통밀빵 토스트와 버터, 잼, 마멀레이드, 꿀	8,000

### 한식

우거지 호주산 갈비탕	21,000
황태 해장국	21,000
전복죽 (국내산 쌀)	29,000
김치찌개	18,000

## 하루종일 가능한 음료

### 신선한 생과일 주스

제주 밀감, 제주 복분자, 사과, 파인애플, 키위	KRW 11,000
당근, 토마토	8,000
인삼 주스	14,000

### 과일 주스

오렌지, 사과, 파인애플, 토마토, 자몽	5,000
------------------------	-------

### 커피

레귤러 커피	8,000
디 카페인 커피	8,000
카페 라떼 또는 아이스 카페 라떼	10,000
카푸치노 또는 아이스 카푸치노	10,000
아이스 커피	9,000

### 차

잉글리쉬 브렉퍼스트, 얼 그레이, 페퍼민트, 다질링, 아이스 홍차	10,000
우유, 저지방 우유, 크림, 레몬 증 선택	
제주 잎 녹차	10,000
카모마일	10,000
제주 유자차	10,000
제주 오미자차 또는 아이스 오미자차	10,000

### 우유

우유 또는 저지방 우유	5,000
초코셰이크 또는 핫 초콜릿	8,000

룸서비스 주문시 내선번호 5번을 눌러주십시오.  
상기의 요금에 10% 봉사료와 10%의 세금이 별도로 부과됩니다.

## 하루종일 가능한 식사

### 전채와 수프

모든 수프는 크림이나 버터로 요리하지 않습니다.

아티초크와 양파, 발사믹 드레싱을 곁들인 테라스 카페 샐러드	KRW 15,000
야채 구이를 곁들인 버팔로 모짜렐라 치즈	18,000
바삭하게 튀긴 닭 가슴살을 곁들인 시저 샐러드	18,000
토마토와 파슬리, 마늘 크루통을 곁들인 제주 해산물 수프	20,000
감자와 로즈마리를 곁들인 계절 버섯 수프	14,000

### 샌드위치

모든 샌드위치에 토마토-칼라마타 올리브, 감자튀김 또는 껍질감자튀김을 제공합니다

토마토, 양파, 양상추, 콜슬로를 곁들인 비프 버거 또는 비프 치즈 버거	24,000
닭 가슴살, 베이컨, 계란, 토마토, 양상추와 마요네즈를 곁들인 클럽 샌드위치	20,000
구운 야채, 바질 크림, 루꼴라 샐러드를 곁들인 곡물빵 야채 파니니	20,000

### 그릴

#### 육류

모든 요리에 야채구이와 함께 감자튀김 또는 으깬 감자를 선택하실 수 있습니다.

베르네즈, 버섯, , 페퍼로나타 또는 후추 소스 중에 선택하실 수 있습니다.

최상급 쇠고기 안심	50,000
레몬과 허브를 곁들여 구운 어린 닭 한마리	28,000

#### 생선류

모든 요리에 야채구이와 함께 튀긴 감자 튀김 또는 으깬 감자를 선택하실 수 있습니다.

허브 사워 크림 또는 레몬버터 소스 중에서 선택하실 수 있습니다.

연어 스테이크	35,000
대하	35,000

룸서비스 주문시 내선번호 5번을 눌러주십시오.  
상기의 요금에 10% 봉사료와 10%의 세금이 별도로 부과됩니다.

## 파스타

수제 페투치니 볼로네즈	KRW 24,000
수제 타클리올리니 해산물, 화이트 와인	24,000
토마토 스파게티	24,000

## 피자

오징어, 새우, 가리비, 토마토 소스, 모짜렐라, 바질을 곁들인 프루티-디-마레	24,000
토마토 소스, 버팔로 모짜렐라, 바질, 오레가노를 곁들인 마르가리타	22,000

## 아시안

전복과 성게알을 곁들인 해물 된장 떡배기	24,000
도미 매운탕 또는 지리	26,000
전복-해물 비빔밥	28,000
김치찌개	18,000
가께우동	12,000

## 후식

초콜릿 소스를 곁들인 브라우니와 초콜릿 무스 케이크	8,000
아이스크림 : 바닐라, 딸기, 초콜릿	9,000
셔벳 선택 : 라스베리, 망고	5,000
계절 과일 모듬 2인분	20,000
모듬 치즈	20,000

## 샴페인&스파클링 와인

돔 페리뇽, 프랑스	KRW 330,000
모엣 샹동 임페리얼, 프랑스	130,000
뵘브 클리코 옐로우 레이블, 프랑스	77,000
제이콥스 클릭, 오스트레일리아	45,000

## 화이트 와인

쁠리나 몽라쉴, 프랑스	160,000
로씨 바스, 이탈리아	150,000
클라우드 베이 소비뇽 블랑, 뉴질랜드	90,000
페라리 카라노 꾸메 블랑, 미국	70,000
샤르도네 몬테스 알파, 칠레	65,000
소비뇽 블랑 & 세미옹 케이프 멘텔, 오스트레일리아	63,000
화이트 진판델, 미국	45,000
샤르도네 제이콥스 클릭, 오스트레일리아	55,000
소비뇽 블랑 카르멘, 칠레	48,000

## 와인 바이 더 글래스

소비뇽 블랑 프라이빗 빈 빌라 마리아, 뉴질랜드	16,000
소비뇽 블랑 카르멘, 칠레	12,000

## 레드와인

샤또 딸보, 프랑스	250,000
카베르네 소비뇽 클로드 발, 미국	170,000
시토 모레스코 가자, 이탈리아	139,000
클라시코 카스텔로 베라짜노, 이탈리아	87,000
카베르네 소비뇽 몬테스 알파, 칠레	74,000
무통 까뎀, 프랑스	66,000
카버네 소비뇽 빈 444, 오스트레일리아	64,000
까르미네르 리제르바 테라 안디나, 칠레	60,000
카베르네 소비뇽 카르멘, 칠레	48,000

룸서비스 주문시 내선번호 5번을 눌러주십시오.  
상기의 요금에 10% 봉사료와 10%의 세금이 별도로 부과됩니다.

## 와인 바이 더 글래스

쉬라즈 락베어, 오스트레일리아	KRW 18,000
카베르네 소비뇽 카르멘, 칠레	12,000

## 음료

### 탄산음료

코카콜라, 코카콜라 라이트, 사이다	6,000
---------------------	-------

### 생수

페리에	6,500
에비앙	6,500
제주 삼다수	3,500

### 맥주

오비, 카스, 하이트, 카프리	9,000
------------------	-------

### 수입 맥주

기린, 아사히, 일본	12,000
코로나, 멕시코	11,000
밀러, 미국	11,000
버드와이저, 미국	10,000
하이네켄, 네덜란드	11,000

### 무알콜 음료

레몬에이드, 밀크 셰이크(바닐라, 초콜릿, 딸기), 버진메리	11,000
-----------------------------------	--------

룸서비스 주문시 내선번호 5번을 눌러주십시오.  
상기의 요금에 10% 봉사료와 10%의 세금이 별도로 부과됩니다.

## 재료별 원산지

쇠고기 - 미국산

돼지고기 - 국내산

양고기 - 뉴질랜드산

베이컨 - 호주산

소시지 - 국내산

햄 - 호주산

쌀 - 국내산

김치 - 국내산

닭고기 - 국내산