

# NOVOTEL

## MENU

Novotel Ambassador Seoul Gangnam



# WESTERN SET MENU KLIMT

## 양식 세트 메뉴 클림트

₩ 110,000

### Amuse-Bouche

아뮤즈 부쉬

### Smoked Scallops with Herb-Scented Mango Salsa

훈제 관자와 허브 향의 망고 살사, 애플 칩 (관자 : 중국산)

### Potato and Cauliflower Cream Soup

컬리 플라워, 감자 스프

### Abalone with Riso Pasta

리소 파스타를 곁들인 전복 (전복 : 국내산)

### Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce, Fondant Potatoes, Shiitake Grazed, Asparagus, Tomato and Squash Fetta Cheese

호주산 안심 스테이크와 포트 와인 소스, 포테이토 폰단트  
표고 글레이즈, 아스파라거스, 토마토와 호박 페타 치즈 (쇠고기 : 호주산)

### Blueberry Mousse with Macaroon, Cherry Compote

블루베리 무스와 마카롱, 체리 콤포트

### Coffee or Tea

커피 또는 차



If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.

사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

# WESTERN SET MENU CÉZANNE

## 양식 세트 메뉴 세잔느

₩ 130,000

Amuse-Bouche  
아뮤즈 부쉬

Sous-Vide Octopus, Burrata Cheese, Romesco Sauce  
문어, 부라타 치즈와 로메스코 소스

Crab Chowder Soup with Chorizo  
게살 차우더 스프와 초리조

Grilled Seabass with Anchovy Butter Sauce, Beet Root,  
Brussels Sprouts  
농어 버터구이와 앵초비 버터 크림, 비트, 꼬마 양배추

Seasonal Sorbet  
계절 셔벗

Prime Australian Beef Tenderloin with Foie-Gras Sauce, Potato Cheese  
Stack, Ricotta Cheese with Pistachio, Tomato, Herb'S Mini Course Salad

최상급 호주산 안심 스테이크와 푸아그라 소스, 포테이토 치즈 스택  
리코타와 피스타치오, 토마토, 허브를 곁들인 미니 코스 샐러드 (쇠고기 : 호주산)

Triple Choco Croquant with Hazelnut Wafer  
헤이즐넛 웨이퍼와 트리플 초코 크로캉

Coffee or Tea  
커피 또는 차



If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.  
사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.



# WESTERN SET MENU RENOIR

## 양식 세트 메뉴 르누아르

₩ 160,000

Amuse-Bouche  
아뮤즈 부쉬

Lobster Terrine with Kale, Basil Leaves  
케일과 바질을 곁들인 랍스터 테린

Truffle with Celeriac Soup with Chips  
트러플을 곁들인 샐러리악 스프와 칩스

Salmon Mille-Feuille with Crab, Spinach, Mushrooms,  
Saffron Cream Sauce  
게살, 시금치, 버섯을 넣은 연어 밀페유, 샤프란 크림 소스

Seasonal Sorbet  
계절 셔벗

Han-Woo Beef Tenderloin Steak with Beef Jus, Tartiflette, Baked Paprika  
with Brie Cheese, Seasonal Chutney, Grilled Cham Song-i Mushroom

한우 안심 스테이크와 비프 주스, 타르티 플렛, 파프리카와 브리 치즈 하몽 햄  
계절 처트니, 참 송이 버섯 (쇠고기 : 국내산, 햄(돼지고기) : 스페인산)

Chocolate Fondant with Seasonal Fresh Fruits  
초코 풍당과 계절 과일

Coffee or Tea  
커피 또는 차



If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.  
사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.



# KOREAN SET MENU A

## 한식 세트 메뉴 A

₩ 120,000

Sweet Corn Gruel  
옥수수 미음

3 Kinds of Seafood Platter  
삼품 냉채 (쇠고기 : 미국산)

Scallops Wrapped in Kadaif, Green Pea Sauce  
카다이프로 감싼 관자와 완두콩 소스 (관자 : 중국산)

Steamed Abalone with Abalone Sauce  
전복 찜과 게우 소스 (전복 : 국내산)

Grilled Beef Tenderloin with Mushroom,  
Asparagus Baked Garlic, Carrot Ball  
호주산 안심 구이와 버섯, 아스파라거스, 구운 마늘, 당근 웅심이 (쇠고기 : 호주산)

Steamed Rice with Seasonal Special Bean Paste Soup  
진지와 계절 된장국 (쌀 : 국내산)

4 Kinds of Basic Side Dish  
4종의 기본 찬 (배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

Special Sorbet with Seasonal Fresh Fruits  
특선 아이스크림과 계절 과일



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.  
사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.





# KOREAN SET MENU B

## 한식 세트 메뉴 B

₩ 140,000

Korean Amuse Bouche  
주전부리

Ginseng with Silk Fowl Porridge  
삼을 넣은 오골계 죽 (닭고기 : 국내산)

Han-Woo Beef Tartar with Baked Garlic, Ginkgo  
한우 육회와 구운 마늘, 은행 (쇠고기 : 국내산)

Crunchy Korean River Eel With Shrimps, Ginger Sliced  
장어, 새우 강정과 생강 채 (장어 : 중국산)

Beef Mandu, Steamed Fish  
고기 만두와 어선 (쇠고기 : 호주산)

Grilled U.S Beef Spare Rib with Broccolini, Cham Song-i Mushroom,  
Deo-Duk, Seasonal Vegetable Soy Pickle, Chinese Leek Salad  
양념 갈비구이와 브로콜리니, 참송이, 더덕구이, 계절 장아찌, 영양 부추 샐러드 (쇠고기 : 미국산)

Steamed Rice with Seasonal Special Soup  
진지와 계절 국 (쌀 : 국내산)

4 Kinds of Basic Side Dish  
4종의 기본 찬 (배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

Soft Persimmon Puree, Seasonal Fresh Fruits  
홍시 퓨레와 과일



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.  
사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.



# KOREAN SET MENU C

## 한식 세트 메뉴 C

₩ 200,000

Korean Amuse Bouche  
주전부리

Crab Meat and Pine Nut Porridge  
게살 잣죽 (쌀 : 국내산)

Lobster, Sliced Brisket, Sea Urchin Cold Platter  
랍스터, 사태, 성게알 냉채 (쇠고기 : 미국산)

Steamed Sea Cucumber with Shrimp  
해삼선

Grilled Jeju Horsehead Tilefish with Vegetables  
제주 옥돔 구이와 채소 (옥돔 : 국내산)

Han-Woo Beef Tenderloin Steak with Pine Mushroom, Deo-Duk, Asparagus,  
Shiitake Mushroom, Grilled Squash, Seasonal Vegetable Soy Pickle  
한우 안심구이와 송이 버섯, 더덕 구이, 아스파라거스  
표고 조림, 애호박, 계절 장아찌 (쇠고기 : 국내산)

Steamed Rice With Sinseollo  
진지와 신선로 (쌀 : 국내산, 쇠고기 : 미국산)

4 Kinds of Basic Side Dish  
4종의 기본 찬 (배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

Yuja Sweet Red Bean Jelly, Seasonal Fresh Fruits  
유자 양갱과 과일



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.  
사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.



# HONG-BO-GAK SET MENU A

## 홍보각 연회 메뉴 A

₩ 120,000

Crab Meat Soup  
게살 스프

Stir-fried Seafood  
유산슬 (쇠고기 : 호주산)

Fried Prawns with Chili Sauce  
칠리새우

Stir-fried Beef Tenderloin  
with Green Pepper  
고추잡채 (쇠고기 : 호주산)

Chinese Steamed Buns  
꽃빵

Stir-fried Seafood & Beef  
& Black Bean Sauce with Noodles  
자장면 (쇠고기 : 호주산, 오징어 : 베트남산)

Sago Rice  
시미로

# HONG-BO-GAK SET MENU B

## 홍보각 연회 메뉴 B

₩ 160,000

Hong-Bo-Gak's Special Assorted Cold Dishes  
with Garlic Sauce

홍보각 특선냉채 (쇠고기 : 호주산, 전복 : 국내산)

Crab Meat Soup with Mushroom  
게살 버섯 스프

Stir-fried Mixed Seafood & Vegetables  
팔보채 (오징어 : 베트남산, 전복 : 국내산)

Fried Prawns with Garlic Sauce  
산향새우

Stir-fried Beef Tenderloin with Black Pepper Sauce  
통후추 소고기 안심 볶음 (쇠고기 : 호주산)

Chinese Steamed Buns  
꽃빵

Stir-fried Seafood & Beef  
& Black Bean Sauce with Noodles  
자장면 (쇠고기 : 호주산, 오징어 : 베트남산)

Sago Rice  
시미로

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff. 음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances. 사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T. 상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.





# KOREAN LUNCH BOX A

## 한식 도시락 A

₩ 90,000



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.

사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

Yam Salad

마 샐러드

Seasonal Kimchi

계절김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

Shrimp, Scallops and Pine Nut Sauce

새우, 관자 잣즙채 (관자 : 중국산)

Pan Fried Deo-Duk Gui

섭산삼

Salted Pollack Caviar

명란젓

Steamed Fresh Abalone with Ginseng

수삼조림을 곁들인 전복 (전복 : 국내산)

Seasonal Na-Mul and White Jelly Fungus

계절 나물과 은이 버섯

Grilled River Eel with Ginger

민물 장어 구이와 생강초 (장어 : 중국산)

Beef Spare Rib Stew with Garnish

소 갈비찜과 조림 야채 (쇠고기 : 미국산)

Steamed Rice

진지 (쌀 : 국내산)

Seasonal Special Soup

시즌 제철 국

Seasonal Fruits

계절 과일



# KOREAN LUNCH BOX B

## 한식 도시락 B

₩ 110,000



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.

사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

Sliced Octopus

문어 초회

Seasonal Kimchi

를 보쌈 김치 (배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

King Crab Roll

대게 살 냉채

Chi Ja Turnip Roll with Vegetable

치자 무쌈 말이

Salted Pollack Roe and Topu

명란젓과 두부구이 (두부(콩) : 국내산)

Seasonal Na-mul

계절 나물

Picked Dureup

두릅 장아찌

Steamed Seabass with Cho Suk Jam

농어 찜과 초석잠

Han-Woo Tenderloin, Grilled Vegetables

한우 안심 구이와 구운 야채 (쇠고기 : 국내산)

Steamed Abalone

전복 찜 (전복 : 국내산)

Steamed Rice

진지 (쌀 : 국내산)

Seasonal Special Soup

계절 맑은 국

Seasonal Fruits

계절 과일



# JAPANESE LUNCH BOX A

## 일식 도시락 A

₩ 90,000



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.

사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

### Seasonal Nimono

계절 니모노

#### Grilled Beef and Mushroom with Soy Sauce

소고기 간장구이와 제철 버섯 (쇠고기 : 호주산)

#### Egg Roll, Plum, Yamagobu, Broccolini, Steamed Abalone, Soy Rivel Eel, Grilled Yuzu Soy Cod Fish, Chicken Karaage

계란 말이, 우메보시, 야마고부, 브로콜리니, 전복 술찜, 양념 민물 장어

유자 간장 은대구 구이, 치킨 가라아케

(전복 : 국내산, 장어 : 중국산, 닭고기 : 국내산)

#### Scallop and Octopus with Pozu Jelly

폰즈 젤리의 관자와 문어 초회 (관자 : 중국산)

#### Natto with Yam

마와 낫토

#### Steamed Rice with Miso Soup

흰밥과 미소 시루 (쌀 : 국내산)

#### Assorted Japanese Pickles

일본식 절임류 4종

#### Seasonal Fruits

계절 과일





# JAPANESE LUNCH BOX B

## 일식 도시락 B

₩ 120,000



Available only under 100pax group.  
본 메뉴는 최대 100인 까지만 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances.

사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

### Braised Sea Bream

활 도미 조림 (도미 : 일본산)

### Sea Cucumber, Octopus, Shrimp, Spinach and Tomato Sauce

해삼, 문어, 새우 초회와 가쓰오를 곁들인 토마토 소스

### Han-Woo Beef 1++ Tenderloin with Grilled Abalone, Cham Song-I Mushroom, Tomato Bacon Roll, Broccolini, Baby Ginseng

한우 안심 1++ 구이와 전복 버터구이, 참 송이 버섯, 베이컨 토마토 말이,  
브로콜리니, 베이비 인삼  
(쇠고기 : 국내산, 전복 : 국내산, 베이컨(돼지고기) : 외국산)

### Grilled River Eel, Spicy Shell Scallop, Shrimp Ball, Shiitake Mushroom, Brussels Sprouts

데리아끼의 민물 장어 구이와 스파이시한 활 관자, 새우 완자,  
표고 조림, 꼬마 양배추 (장어 : 중국산, 관자 : 중국산)

### Natto with Yam

마와 낫토

### Steamed Rice with Seasonal Clear Soup

흰밥과 계절 스이모노 (쌀 : 국내산)

### Assorted Japanese Pickles

일본식 절임류

### Seasonal Fruits

계절 과일



# BUFFET

뷔페 HIGH CLASS ₩ 110,000

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff. 음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

The menu may be changed by circumstances. 사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.

Price includes 10% service charge and 10% V.A.T. 상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

## APPETIZERS

Norwegian Smoked Salmon with Condiment 노르웨이산 훈제 연어와 콘디멘트

Tomato and Mozzarella Cheese, Basil Pesto 바질, 토마토, 모짜렐라 카프레제

Beef Carpaccio with Rucola, Walnut Oil 호두 오일의 비프 카르파치오와 루꼴라 (쇠고기 : 호주산)

Musk Melon and Pear with Jambon Ham 멜론과 배를 곁들인 하몽햄 (햄(돼지고기) : 스페인산)

## JAPANESE

Assorted Seasonal Sashimi 모듬 계절 생선 회(4종) (쌀 : 국내산)

Assorted Sushi 주방장 특선 모듬 초밥(4종) (쌀 : 국내산)

California Rice Roll 캘리포니아 롤 (쌀 : 국내산)

## SALADS

Seasonal Green Salad with 3 Kinds of Dressing 신선한 샐러드와 3종의 드레싱

Shrimp and Avocado Vegetable Salad 새우와 아보카도 샐러드

Grilled Vegetable with Cooked Garlic and Balsamic 발사믹 소스와 모듬 그릴채소, 마늘

Asparagus and Abalone Salad 아스파라거스와 전복 샐러드 (전복 : 국내산)

Mango and Chicken, Cucumber, Tomato Salad 망고와 치킨, 오이, 토마토 샐러드 (닭고기 : 국내산)

## KOREAN

2 Kinds of Kimchi 2종의 김치 (배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)

Korean Style Beef Tartar 육회 (쇠고기 : 호주산)

Glass Noodles with Beef and Vegetables 소고기 잡채 (쇠고기 : 호주산)

Shrimp and Crab Meat Mustard Sauce 겨자소스의 새우, 게살 냉채

Braised Beef Short Rib with Chestnut 갈비찜 (쇠고기 : 미국산)

Grilled Soy River Eel 민물 장어구이 (장어 : 중국산)

## SOUP

Chinese Crab Meat Soup with Seafood 해산물을 곁들인 게살 수프

Cauliflower with Potato Soup 컬리플라워와 감자스프

## LIVE STATION

Roasted Beef Sirloin with Condiments 로스트 꽃등심 스테이크와 콘디멘트 (쇠고기 : 미국산)

## HOT FOOD

Grilled Seabass with Lemon Herbs Sauce, Spinach, Onion Red

시금치와 적양파의 농어 구이와 레몬 갈릭 허브 소스

Grilled Chicken Leg with Lemon Glass and Lime Sauce

레몬 글라스와 라임향의 아시안풍의 닭고기 구이 (닭고기 : 국내산)

Grilled Lamb Should Rack with Condiments 양고기 구이와 콘디멘트 (양고기 : 호주산)

Shrimp and Scallop Gratin 새우, 관자 치즈 그라탱 (관자 : 중국산)

Sauteed Beef with Bamboo Shoot 사천식 소고기와 죽순 볶음 (쇠고기 : 호주산)

Sweet and Sour Pork 돼지고기 찹쌀 탕수육 (돼지고기 : 국내산)

Crabmeat, Garlic with Fried Rice 마늘 게살 볶음밥 (쌀 : 국내산)

## DESSERTS

Seasonal Fresh Fruits 신선한 계절 과일

Cheese Marble Cake 치즈 마블 케익

Raspberry Mousse 산딸기 무스

Opera 오페라

Black Forest 블랙 포레스트

8 Kinds of Petit Four 8 종류의 프티 푸르

O-Mi-Ja Punch 오미자차

Soft and Hard Roll with Butter 빵과 버터

Coffee or Tea 커피 또는 티





# BUFFET

뷔페 FIRST CLASS ₩ 140,000

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff. 음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.  
The menu may be changed by circumstances. 사정에 의해 메뉴가 변경될 수 있습니다.  
Price includes 10% service charge and 10% V.A.T. 상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

## APPETIZERS

Norwegian Smoked Salmon with Condiment 노르웨이산 훈제 연어와 콘디멘트  
Balsamic Marinated Tomatoes and Crab Meat, Basil 바질 향의 발사믹과 게살을 올린 토마토  
Octopus and Potato Carpaccio with Vinaigrette 문어와 감자 카파치오  
Wild Mushroom Burrata Bruschetta 부라타 치즈와 버섯을 곁들인 브루스케타

## CHEESE SECTION

4 Kinds of Cheese Selection with Dry Fruit, Nut, Grissini  
4종의 모듬 치즈와 견과류, 말린 과일, 글리시니

## JAPANESE

Assorted Seasonal Sashimi 모듬 계절 생선 회(4종) (쌀 : 국내산)  
Assorted Sushi 주방장 특선 모듬 초밥(4종) (쌀 : 국내산)  
California Rice Roll 캘리포니아 롤 (쌀 : 국내산)

## SALADS

Seasonal Green Salad with 3 Kinds of Dressing 신선한 샐러드와 3종의 드레싱  
Thai Style Assorted Seafood Salad 타이 씨푸드 샐러드 (관자 : 중국산)  
Grilled Vegetable with Cooked Garlic and Balsamic 발사믹 소스와 모듬 그릴채소, 마늘  
Baked Sweet Pumpkin, Avocado, Fetta Cheese Salad 구운 단호박과 아보카도, 페타치즈 샐러드  
Lobster with Olive, Pasta Salad 랍스터와 올리브를 곁들인 파스타 샐러드  
Chicken Breast Caesar Salad with Condiments 치킨 시저 샐러드와 콘디멘트 (닭고기 : 국내산)

## KOREAN

2 Kinds of Kimchi 2종의 김치 (배추김치 - 배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)  
Korean Style Beef Tartar 육회 (쇠고기 : 호주산)  
Rice Noodle with Seafood & Vegetable 해산물 잡채 (관자 : 중국산)  
Beef Cha-Dol and Chinese Leek Salad 차돌 부추 샐러드 (쇠고기 : 미국산)  
Korean Ginseng and Beef Patties with Kal-Bi Sauce  
인삼 떡갈비와 갈비 소스 (쇠고기 : 호주산, 돼지고기 : 국내산)  
Grilled Mero Fish with Sweet Soy Sauce 간장소스의 메로 구이

## SOUP & PORRIDGE

Abalone Soup 전복죽 (쌀 : 국내산, 전복 : 국내산)  
Clam Chowder Soup 크림 차우더 스프

## LIVE STATION

Roasted Beef Sirloin with Condiments 로스트 꽃등심 스테이크와 콘디멘트 (쇠고기 : 미국산)

## HOT FOOD

Grilled Seabass with Lemon Herbs Sauce, Spinach, Onion Red  
시금치와 적양파의 농어 구이와 레몬 갈릭 허브 소스  
Grilled Chicken Leg with Lemon Glass and Lime Sauce  
레몬 글라스와 라임향의 아시안풍의 닭고기 구이 (닭고기 : 국내산)  
Flavor Truffle Beef Tenderloin Steak with Assorted Vegetable  
트러플향의 안심 화이트 스테이크와 감자, 채소 (쇠고기 : 호주산)  
XO Sauce with Abalone and Asparagus XO 소스의 전복과 아스파라거스 볶음 (전복 : 국내산)  
Grilled LA Beef Spare Rib LA갈비 구이 (쇠고기 : 미국산)  
Crispy Shrimps with Chili Sauce 칠리 새우  
Seafood Nasi Goreng (Fried Rice) 해산물 나시고랭 볶음밥 (쌀 : 국내산, 오징어 : 베트남산)

## DESSERTS

Seasonal Fresh Fruits 신선한 계절 과일  
Champagne Jelly 샴페인 젤리  
Tiramisu 티라미슈  
Novotel Walnut 노보텔 호두 타르트  
Raspberry Mousse 산딸기 무스  
Mango Mousse 망고 무스  
Dark Cherry Black Forest 다크체리 블랙 포레스트  
8 Kinds of Petit Four 8종류의 프티 푸르  
O-Mi-Ja Punch 오미자차  
Korean Rice Punch 식혜  
Chocolate Brownie 빵과 버터  
Coffee or Tea 커피 또는 티



# DRINKS

## 음주류

### BEVERAGE PRICE

#### 음주류 가격

(BOTTLE 병당)

MINERAL WATER	미네랄 워터/석수	₩ 8,800
SOFT DRINK/JUICE	콜라/사이다/주스	₩ 8,800
PERRIER	탄산수	₩ 9,900
BEER	맥주	₩ 12,000
SOJU	소주	₩ 17,500
HWAYO	화요 (17%)	₩ 55,000
WINE	와인 (레드/화이트)	₩ 88,000
CHAMPAGNE	샴페인	₩ 198,000

### CORKAGE CHARGE

#### 주류 반입비

(BOTTLE 병당)

BEER	맥주	₩ 5,500
SOJU	소주	₩ 5,500
WINE	와인	₩ 55,000
WHISKEY	위스키	₩ 77,000

### UNLIMITED BEVERAGE PACKAGE

#### 무제한 음주류 패키지

(PERSON 인당)

옵션 1	₩ 30,000	무제한 소프트 드링크 + 맥주
옵션 2	₩ 35,000	무제한 소프트 드링크 + 맥주 + 소주
옵션 3	₩ 40,000	무제한 소프트 드링크 + 와인
옵션 4	₩ 55,000	무제한 소프트 드링크 + 맥주 + 칵테일 + 와인

\* 본 상품은 세금 포함 가격입니다.

\* 이용 시간 3시간 기준입니다.

