

Banquet Menu

연회 메뉴

FOUR SEASONS
HOTEL
SEOUL

Contents

1. Set Course 코스

1-1. Western Set | 양식 **03**

1-2. Korean Set | 한식 **09**

2. Tray 한상 차림

2-1. Korean Tray | 한식 **15**

2-2. Japanese Tray | 일식 **21**

2-3. Western Tray | 양식 **27**

3. Breakfast 조식

3-1. Asian Breakfast | 아시안 조식 **30**

3-2. Western Breakfast | 양식 조식 **32**

3-3. Breakfast Buffet | 조식 뷔페 **33**

4. Coffee Break 커피 브레이크 **35**

5. Canapé 카나페 **37**

6. Buffet 뷔페

6-1. Standing Buffet | 스탠딩 뷔페 **39**

6-2. Sit Down Buffet | 싯 다운 뷔페 **44**





Western Set A

KRW **147,000**

Appetizer

Citrus Marinated Norwegian Salmon, Salmon Roe, Kaluga Caviar, Pickled Onion, Young Dill
시트러스 마리네이드 노르웨이산 연어, 연어 알, 칼루가 캐비아, 양파 피클, 딜

Soup

Broccoli Velouté, Broccoli Fricassée, Garlic Fried Shrimp, Pancetta Crumble
브로콜리 벨루떼, 브로콜리 프리카세, 갈릭 새우, 판체타 크럼블
(돼지고기 : 스페인산)

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Pomme Puree, Spring Asparagus,
Semi-Dried Tomato, Madeira Thyme Jus
구운 미국산 프리미엄 채끝 등심, 감자 퓨레, 아스파라거스, 반 건조 토마토, 마데이라 타임 주스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Choco Basque Cheesecake, Red Berry Compote
초코 바스크 치즈 케이크, 레드 베리 콩포트

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Western Set B

KRW **147,000**

Appetizer

Italian Burrata Cheese, The Season Best Tomatoes & Melons, Prosciutto, Basil, Aged Balsamic
이탈리안 부라타 치즈, 제철 토마토 & 멜론, 프로슈토, 바질, 숙성 발사믹
(돼지고기 : 프랑스산)

Soup

Sweet Pumpkin Velouté, Seared Scallop, Sage Noisette, Chive
단호박 벨루떼, 구운관자, 세이지 버터, 차이브
(관자 : 일본산)

Main

Roasted US Premium Beef Tenderloin, Caponata Siciliana, Red Onion Condiment, Barolo Jus
구운 미국산 프리미엄 안심, 시칠리안 카포나타, 적양파 컨디먼트, 바롤로 주
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Raspberry Yogurt Lingot
라즈베리 요거트 링고

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





Western Set A

KRW **168,000**

Appetizer

Bluefin Tuna Carpaccio, Citrus, Young Herbs, White Balsamic, Kaluga Caviar
참다랑어 카르파치오, 시트러스, 허브, 화이트 발사믹, 칼루가 캐비아
(참치 : 몰타산)

Soup

Cauliflower Fennel Velouté, Hazelnuts, Beurre Noisette, Black Garlic Crouton
컬리플라워 펜넬 벨루떼, 헤이즐넛, 브라운 버터, 흑마늘 크루통

Middle

Classic Beef Lasagna, 36 Month Aged Parmigiano Reggiano Fondue
클래식 소고기 라자냐, 36개월 숙성 파르마지아노 레지아노 퐁듀
(소고기 : 호주산)

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Truffled Polenta Cake, Pine Mushroom Ragout, Morel Jus
구운 미국산 프리미엄 채끝 등심, 트러플 폴렌타 케이크, 자연송이 라구, 모렐 주스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Rum Baba, Cardamom Pineapple Compote
럼 바바, 카다멈 파인애플 콩포트

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Western Set B

KRW **168,000**

Appetizer

Hanwoo Beef Tartare, Cured Egg Yolk Gel, Seaweed Chip, Kaluga Caviar
한우 타르타르, 염장 노른자 겔, 감태 칩, 칼루가 캐비아
(한우 : 국내산)

Soup

Porcini Mushroom Velouté, Wild Mushroom Ragu, Piedmonte Black Truffle
포르치니 버섯 벨루떼, 야생 버섯 라구, 피에몬테 블랙 트러플

Middle

Seared Norwegian Salmon, Tomato & Black Olive Salsa, Basil Gremolata
구운 노르웨이산 연어, 토마토 & 블랙 올리브 살사, 바질 그레몰라타

Main

Seared US Premium Beef Tenderloin, Pommes Dauphinoise, Brussels Sprouts, Pickled Mustard Seed, Red Wine Jus
구운 미국산 프리미엄 안심, 감자 도피누아, 미니 양배추, 피클 머스타드 시드, 레드 와인 주
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Grapefruit Mousse, Almond Joconde
자몽 무스, 아몬드 조콩드

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Western Set A

KRW **190,000**

Appetizer

Boston Lobster Ceviche, Scallop, Kaluga Caviar, Spiced Mango, Lime Curd
보스턴 랍스터 세비체, 관자, 칼루가 캐비아, 스파이스 망고, 라임 커드
(관자 : 일본산)

Soup

Organic Chicken Brodo, Mushroom Tortellini, Morels, Fortified Chicken Broth
유기농 치킨 브로도, 버섯 또르뗄리니, 모렐 버섯, 치킨 육수
(닭고기 : 국내산)

Middle

Roasted Patagonian Toothfish, Potato Mousseline, Cognac Scented Shellfish Bisque
구운 메로, 감자 무슬린, 꼬냑을 곁들인 갑각류 비스큐

Main

Seared US Beef Premium Sirloin, Parmesan Risotto, Smoked Eggplant Gratin,
Charred Broccolini, Truffle Madeira Jus
구운 미국산 프리미엄 채끝 등심, 파마산 리조또, 훈연한 가지 그라탕,
구운 브로콜리니, 트러플 마데이라 주스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Tiramisu, Coffee Crumble, Italian Meringue
티라미슈, 커피 크럼블, 이탈리안 머랭

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Western Set B

KRW **190,000**

Appetizer

Hanwoo Beef ‘Vitello Tonnato’, Tuna Dressing, Rucola, Pickled Mushrooms, Shaved Parmigiano

한우 비텔로 토나토, 참치 드레싱, 루꼴라, 버섯 피클, 파마산 쉐이브

(한우 : 국내산 | 참치 : 원양산)

Soup

Lobster Bisque, Lobster, Scallop, Mussel, Roasted Tomatoes, Pain Fusétte

랍스터 비스큐, 랍스터, 관자, 홍합, 구운 토마토, 뺑 푸제뜨

(관자 : 일본산)

Middle

Confit’d Duck, Fregola, The Perfect Egg, Chicken Jus

오리 콩피, 프레골라, 퍼펙트 에그, 치킨 주

(오리 : 국내산 | 닭뼈 : 국내산)

Main

Roasted US Premium Beef Tenderloin, Sweet Pumpkin Purée, Grilled Artichoke, Asparagus, Potato Gnocchi, Truffle Jus

구운 미국산 프리미엄 안심, 단호박 퓨레, 아티초크, 아스파라거스, 감자 뇨끼, 트러플 주스

(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Mango Mousse, Passion Fruit And Caramel Cremeux

망고무스, 패션후르츠 그리고 캐러멜 크레뫼

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





Korean Set A

KRW **147,000**

Appetizer

Seafood Salad, Red Prawn, Scallop, Abalone, Cherry Tomato, Lemon Chili Sauce

해산물 샐러드, 홍새우, 관자, 전복, 체리 토마토, 레몬 고추 소스

(관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Porridge

Korean Herbal Chicken Porridge, Water Kimchi

한방 닭죽, 물김치

(닭 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Main

Roasted US Premium Beef Tenderloin, Sweet Pumpkin Puree, Pine Mushroom Bean Paste Ragu, Steamed Squash With Prawn, Soy Pickled Vegetables, Rice Wrapped With Seasonal Leaves, Kalbi Sauce, Mushroom Perilla Soup

미국산 프리미엄 안심, 단호박 퓨레, 참송이 된장 라구, 애호박 새우 찜,
장아찌, 제철 쌈밥, 갈비소스, 버섯 들깨 탕

(소고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산)

Dessert

Omija Tart, Red Berry Compote

오미자 타르트, 레드베리 콩포트

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Set B

KRW **147,000**

Appetizer

US Beef Brisket Salad, Balsamic Pearls, Soy Chili Sauce

미국산 차돌박이 샐러드, 발사믹 펄, 고추 소스

(소고기 : 미국산)

Porridge

Seafood Seaweed Porridge, Water Kimchi

해산물 감태죽, 물김치

(쌀 : 국내산 | 관자 : 일본산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Eggplant Puree, Mushroom, Grilled Tofu, White Kimchi Roll, Rice Wrapped With Seasonal Leaves, Kalbi Sauce, Dried Pollack Seaweed Soup

미국산 프리미엄 채끝 등심, 가지 퓨레, 버섯, 두부 구이, 백김치 롤, 제철 쌈밥, 갈비소스, 북어 미역국

(소고기 : 미국산 | 두부 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Dessert

Green Tea Roll Cake, Fresh Cream And Red Bean Gel

녹차 롤케이크, 생크림과 팥 겔

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Korean Set A

KRW **168,000**

Appetizer

Yuzu Chili Marinated Octopus Terrine, Tomato, Kaluga Caviar

유자 고추 소스 마리네이드 문어 테린, 토마토, 칼루가 캐비아

Porridge

Abalone Porridge, Water Kimchi

전복죽, 물김치

(쌀 : 국내산 | 전복 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Middle

Roasted Black Cod With Red Pepper Sauce, Wild Mushroom Ragu, Korean Chive Salad

고추장 은대구 구이, 야생 버섯 라구, 영양 부추 샐러드

Main

[Included Kimchi, Korean Side Dish And Seasonal Leaves | 김치, 반찬, 제철 잎채소 포함]

Grilled US Beef Short Rib, Grilled Squash, Dried Cherry Tomato,
Kalbi Sauce, Steamed Rice, Seasonal Clam Soup

미국산 갈비구이, 애호박, 드라이 체리 토마토, 갈비소스, 쌀밥, 제철 조개국

(소고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Dessert

Baked Sweet Potato Basque Cheesecake

군고구마 바스크 치즈 케이크

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Set B

KRW **168,000**

Appetizer

Hanwoo Yukhoe, Compressed Pear, Soy Sauce, Egg Gel, Crispy Tortilla, Kaluga Caviar

한우 육회, 컴프레스 배, 간장 소스, 계란 겔, 바삭한 또띠아, 칼루가 캐비아 (한우 : 국내산)

Porridge

Pine Nut Porridge, Water Kimchi

가평 잣죽, 물김치 (쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Middle

Roasted Prawn, Pollack Roe Sauce, Abalone

대하구이, 명란 콩비지소스, 전복 (콩 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Main

[Included Kimchi, Korean Side Dish And Seasonal Leaves | 김치, 반찬, 제철 잎채소 포함]

Roasted Premium US Beef Tenderloin, Mushroom, Asparagus, Sweet Pumpkin Puree, Assorted Vegetable Pickle, Steamed Rice, Seafood Bean Paste Soup

미국산 프리미엄 안심 구이, 버섯, 아스파라거스, 단호박 퓨레, 야채 장아찌, 쌀밥, 해산물 된장국

(소고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 관자 : 일본산)

Dessert

Sesame Caramel Delice

참깨 카라멜 델리스

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Korean Set A

KRW **190,000**

Appetizer

Seasonal Aged Raw Fish: Fresh Tuna And Belly, Sea Bream, Dohwa Shrimp, Kaluga Caviar

제철 숙성회: 생 참치와 참치 뱃살, 도미, 도화새우, 칼루가 캐비아 (참치 : 몰타산 | 도미 : 국내산)

Porridge

Pine Mushroom Porridge, Black Truffle, Water Kimchi

블랙 트러플을 곁들인 자연 송이죽, 물김치 (쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Middle

Grilled Chili Marinated Eel, Grilled Abalone, Asparagus, Ginger, Leek

고추장 소스 장어구이, 전복, 아스파라거스, 생강, 대파 (고춧가루 : 국내산 | 장어 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Main

[Included Kimchi, Korean Side Dish | 김치, 반찬 포함]

Braised Premium US Beef Short Rib, Soy Sauce, Ginseng, Date,
Chestnut, Steamed Rice, Lobster Seafood Soup

한방 진갈비찜, 간장소스, 인삼, 대추, 밤, 쌀밥, 랍스터 해물탕

(소고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 관자 : 일본산)

Dessert

Black Sesame Stone, Yuzu Curd

흑임자 스톤, 유자 커드

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Set B

KRW **190,000**

Appetizer

Lobster & Scallop Salad, Tomato, Radish, Sesame Dressing, Kaluga Caviar

랍스터 & 관자 샐러드, 토마토, 레디쉬, 참깨 드레싱, 칼루가 캐비아 (관자 : 일본산)

Porridge

Snow Crab Porridge, Water Kimchi

대게 죽, 물김치 (쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Middle

Roasted Jeju Hairtail Fish, Bean Curd Pollack Roe Sauce

제주산 갈치 구이, 명란 콩비지 소스 (갈치 : 국내산 | 콩 : 국내산)

Main

[Included Kimchi, Korean Side Dish | 김치, 반찬 포함]

Grilled Hanwoo Short Rib Patties, Grilled Deodeok, Potato Cup, Truffle Mashed Potato, Potato Chip, Kalbi Sauce, Steamed Rice, Sea Urchin Roe Seaweed Soup

한우 떡갈비, 더덕구이, 감자컵, 트러플 매쉬 포테이토, 감자칩, 갈비소스, 쌀밥, 성게 미역국

(한우 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Dessert

Mugwort Opera

쑥 오페라

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





Korean Tray A

KRW **147,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits
배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

Seafood Salad, Shrimp, Scallop, Baby Octopus, Lemon Chili Sauce
해산물 샐러드, 새우, 관자, 주꾸미, 레몬 고추 소스
(관자 : 일본산 | 주꾸미 : 베트남산)

Soup

Mushroom Perilla Soup
버섯 들깨 탕

Middle

Braised Chicken With Soy Sauce, Potato, Radish, Leek
간장 찜닭, 감자, 무, 쪽파
(닭 : 국내산)

Main

Grilled US Beef Sirloin, Broccoli, Mushroom, Kalbi Sauce
미국산 채끝 등심 구이, 브로콜리, 버섯, 갈비 소스
(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Tray B

KRW **147,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits
배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

US Beef Brisket Salad, Chili Sauce, Balsamic Pearl
미국산 차돌박이 샐러드, 고추소스, 발사믹 펄
(소고기 : 미국산)

Soup

Spinach Bean Paste Soup
시금치 된장국

Middle

Braised Flounder, Radish, Potato, Bean Curd
가자미 조림, 무, 감자, 두부
(가자미 : 노르웨이산 | 두부 : 국내산)

Main

Grilled US Beef Sirloin, Onion, Asparagus, Kalbi Sauce
미국산 채끝 등심 구이, 양파, 아스파라거스, 갈비 소스
(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Korean Tray A

KRW **168,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits
배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

Abalone & Octopus Salad, Tomato, Radish, Yuzu Chili Sauce, Kaluga Caviar
전복 & 문어 샐러드, 토마토, 래디쉬, 유자 고추 소스, 칼루가 캐비아
(전복 : 국내산)

Soup

Dried Pollack Seaweed Soup
황태 미역국

Middle

Roasted Black Cod With Red Pepper Sauce, Korean Chive Salad
고추장 은대구 구이, 영양 부추 샐러드

Main

Grilled US Beef Short Rib, Onion, Grilled Deodeok, Kalbi Sauce
미국산 소갈비 구이, 양파, 더덕구이, 갈비 소스
(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Tray B

KRW **168,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits
배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

Hanwoo Yukhoe, Compressed Pear, Egg Gel, Kaluga Caviar
한우 육회, 컴프레스 배, 에그 겔, 칼루가 캐비아
(한우 : 국내산)

Soup

Clam Bean Paste Soup
조개 된장국

Middle

Roasted Prawn, Pollack Roe Sauce, Abalone
대하구이, 명란 콩비지소스, 전복
(콩 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Asparagus, Mushroom, Kalbi Sauce
미국산 프리미엄 채끝 등심 구이, 아스파라거스, 버섯, 갈비 소스
(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Korean Tray A

KRW **190,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits

배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일

(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

Seasonal Raw Fish, Sea Bass, Sea Bream, Salmon, Tuna, Scallop, Kaluga Caviar

제철 모둠 회, 농어, 도미, 연어, 참치, 관자, 칼루가 캐비아

(도미 : 국내산 | 참치 : 몰타산 | 관자 : 일본산)

Soup

Lobster Seafood Soup

랍스터 해물탕

(관자 : 일본산)

Middle

Braised Korean Hairtail Fish, Abalone, Radish

국내산 갈치 조림, 전복, 무

(갈치 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Main

Grilled US Premium Sirloin, Grilled Squash, Mushroom, Onion, Black Garlic, Kalbi Sauce

구운 프리미엄 미국산 채끝 등심, 구운 애호박, 버섯, 양파, 흑 마늘, 갈비 소스

(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea

커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Korean Tray B

KRW **190,000**

Side Dish

Cabbage Kimchi, Assorted Korean Side Dish, Steamed Rice, Seasonal Fruits
배추 김치, 제철 나물, 밥, 제철 과일
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Appetizer

Lobster & Scallop Salad, Tomato, Radish, Light Mustard Sauce, Kaluga Caviar
랍스터 & 관자 샐러드, 토마토, 래디쉬, 연 겨자 소스, 칼루가 캐비아
(관자 : 일본산)

Soup

Sea Urchin Seaweed Soup
성게 미역국

Middle

Grilled Chili Marinated Eel, Abalone, Ginger
고추장 민물 장어 구이, 전복, 생강
(장어 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Main

Braised Premium US Beef Boneless Short Rib, Soy Sauce, Chestnut, Ginseng, Date
한방 진갈비찜, 간장소스, 밤, 인삼, 대추
(소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Japanese Tray A

KRW **147,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Salmon Nambansu, Onion, Carrot, Salmon Roe
연어 남방스, 양파, 당근, 연어알

Soup

Miso Soup
미소 수프

Rice

Steamed Rice
쌀밥 (쌀 : 국내산)

Chicken

Chicken Teriyaki, Asparagus, Onion, Paprika, Spring Onion
치킨 데리야끼, 아스파라거스, 양파, 파프리카, 쪽파 (닭고기 : 국내산)

Beef

Grilled US Premium Sirloin, Onion, Semi Dried Tomato, Miso Sauce
미국산 채끝 등심구이, 양파, 반건조 토마토, 미소 소스 (소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Japanese Tray B

KRW **147,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Octopus Salad, Tomato, Cucumber, Fonzu Sauce
문어 샐러드, 토마토, 오이, 폰즈소스

Soup

Miso Soup
미소 수프

Steamed Rice

Steamed Rice
쌀밥 (쌀 : 국내산)

Fish

Miso Marinated Roasted Flounder, Onion, Lemon
미소 마리네이드 가자미 구이, 양파, 레몬 (가자미 : 노르웨이산)

Beef

Roasted US Beef Sirloin, Asparagus, Mushroom, Teriyaki Sauce
미국산 채끝 등심, 아스파라거스, 버섯, 데리야끼 소스 (소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Japanese Tray A

KRW **168,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Seafood Salad, Shrimp, Scallop, Octopus, Tomato, Yuzu Dressing
해산물 샐러드, 새우, 관자, 문어, 체리 토마토, 유자 드레싱 (관자 : 일본산)

Soup

Crab Miso Soup
꽃게 미소 스프 (꽃게 : 국내산)

Fish

Miso Marinated Roasted Black Cod, Broccoli, Tomato, Lemon
미소 마리네이드 은대구 구이, 브로콜리, 토마토, 레몬

Main

Chirashi Sushi, Tuna, Salmon, Sea Bream, Egg Roll, Salmon Roe
치라시 스시, 참치, 연어, 도미, 계란 다시 마끼, 연어알
(참치 : 몰타산 | 도미 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Beef

Roasted US Premium Beef Sirloin, Asparagus, Mushroom, Teriyaki Sauce
미국산 프리미엄 채끝 등심, 아스파라거스, 버섯, 데리야끼 소스 (소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Japanese Tray B

KRW **168,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Bluefin Tuna Tataki, Radish, Fonzu Sauce, Onion Pickle, Kaluga Caviar
참다랑어 타다끼, 래디쉬, 폰즈 소스, 양파 피클, 칼루가 캐비아 (참치 : 몰타산)

Steamed Rice

Steamed Rice
쌀밥 (쌀 : 국내산)

Soup

Crab Miso Soup
꽃게 미소 스프 (꽃게 : 국내산)

Fish

Seafood Garlic Butter Yaki, Shrimp, Scallop, Abalone, Tamago
해산물 마늘 버터 야끼, 새우, 관자, 전복, 타마고 (관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Beef

Roasted US Premium Beef Sirloin, Asparagus, Mushroom, Miso Sauce
미국산 프리미엄 채끝 등심, 아스파라거스, 버섯, 미소 소스 (소고기 : 미국산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차



Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



Japanese Tray A

KRW **190,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Lobster & Sea Urchin Salad, Scallop, Yuzu Dressing, Kaluga Caviar
랍스터 & 우니 샐러드, 관자, 유자 드레싱, 칼루가 캐비아

Soup

Ushiojiru (Clear Clam Soup)
일본식 맑은 조개국

Middle

Roasted Mero, Miso Ankake Sauce, Semi Dried Tomato, Lemon
구운 메로, 미소 앙가케 소스, 반건조 토마토, 레몬

Beef

Roasted US Premium Beef Sirloin, Mushroom, Black Garlic, Teriyaki Sauce
미국산 프리미엄 채끝 등심 구이, 버섯, 흑마늘, 데리야끼 소스 (소고기 : 미국산)

Main

Assorted Sushi: Tuna Akami, Sea Bream, Sea Bass, Prawn, Salmon, Scallop
여러가지 스시: 참치 아까미, 도미, 농어, 새우, 연어, 관자 (참치 : 몰타산 | 도미 : 국내산 | 쌀 : 국내산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Japanese Tray B

KRW **190,000**

Side Dish

Japanese Pickle, Roasted Low-Salt Pollack Roe, Salmon Roe Chawanmushi, Seasonal Fruits
일본식 피클, 저염 명란 구이, 연어알 차완무시, 제철 과일

Appetizer

Premium Sashimi, Fresh Tuna, Sea Bream, Scallop, Salmon, Dohwa Shrimp, Kaluga Caviar
프리미엄 사시미, 생참치, 도미, 관자, 연어, 도화 새우, 칼루가 캐비아
(참치 : 몰타산 | 도미 : 국내산 | 관자 : 일본산)

Soup

Ushiojiru (Clear Clam Soup)
일본식 맑은 조개국

Middle

Miso Marinated Black Cod, Red Shrimp, Asparagus, Lemon, Garlic Butter Sauce
미소 은대구 구이, 홍새우, 아스파라거스, 레몬, 갈릭 버터 소스

Beef

Roasted US Premium Beef Sirloin, Mushroom, Asparagus, Wasabi Miso Sauce
미국산 프리미엄 채끝 등심 구이, 버섯, 아스파라거스, 와사비 미소 소스 (소고기 : 미국산)

Main

Grilled Water Eel With Steamed Rice, Teriyaki Sauce, Ginger, Spring Onion
민물장어 덮밥, 데리야끼 소스, 생강, 쪽파 (장어 : 국내산)

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





Western Tray

KRW **147,000**

Bread

Ciabatta Bread
치아바타 브레드

Appetizer

Seafood Salad, Shrimp, Scallop, Octopus, Citrus Pearl, Lemon Dressing
해산물 샐러드, 새우, 관자, 문어, 시트러스 펄, 레몬 드레싱
(관자 : 일본산)

Soup

Broccoli Potato Soup, Bacon Crumble
브로콜리 감자 스프, 베이컨 크럼블
(돼지고기 : 미국산)

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Pomme Puree, Asparagus, Semi Dried Tomato, Red Wine Sauce
구운 미국산 프리미엄 등심, 감자 퓨레, 아스파라거스, 반건조 토마토, 레드와인 소스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Choco Basque Cheesecake, Red Berry Compote
초코 바스크 치즈 케이크, 레드 베리 콩포트

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Western Tray

KRW **168,000**

Appetizer

Hanwoo Steak Tartare, Crispy Caper, Egg Gel, Kaluga Caviar
한우 스테이크 타르타르, 바삭한 케이퍼, 에그 겔, 칼루가 캐비아
(한우 : 국내산)

Soup

Sweet Pumpkin Soup, Sage Infused Seared Scallop, Chive
단호박 스프, 세이지 인퓨즈 구운 관자, 차이브
(관자 : 일본산)

Middle

Roasted Black Cod, Asparagus, Semi Dried Tomato, Beurre Blanc
은대구 구이, 아스파라거스, 반 건조 토마토, 뵈르 블랑

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Sweet Pumpkin Puree, Artichoke, Shallot, Morille Mushroom, Marsala Wine Sauce
구운 미국산 채끝 등심, 단호박 퓨레, 그릴 아티초크, 샬롯, 모렐 버섯, 마살라 와인 소스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산)

Dessert

Grapefruit Mousse, Almond Joconde
자몽 무스, 아몬드 조콩드

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.





Western Tray

KRW **190,000**

Appetizer

Lobster Ceviche, Scallop, Citrus, Mango, Lime Curd, Kaluga Caviar
랍스터 세비체, 관자, 시트러스, 망고, 라임 커드, 칼루가 캐비아
(관자 : 일본산)

Soup

Porcini Mushroom Soup, Perfect Egg, Mushroom Ragu, Black Truffle
포르치니 버섯 스프, 퍼펙트 에그, 버섯 라구, 블랙 트러플

Middle

Roasted Patagonian Toothfish, Potato Mousseline, Cognac Scented Shellfish Bisque
구운 메로, 감자 무슬린, 꼬냑을 곁들인 갑각류 비스큐

Main

Roasted US Premium Beef Sirloin, Charred Broccolini, Jambon Potato Dauphinoise, Morel Sauce
구운 미국산 프리미엄 채끝 등심, 브로콜리니, 잠봉 포테이토 도피누아, 모렐 소스
(소고기 : 미국산 | 우뼈 : 호주산 | 돼지고기 : 국내산)

Dessert

Tiramisu, Coffee Crumble, Italian Meringue
티라미슈, 커피 크럼블, 이탈리안 머랭

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

This menu can be prepared for up to 100 persons. | 해당 메뉴는 최대 100명까지 준비 가능합니다.

Korean Breakfast Box

KRW **80,000**

Cabbage Kimchi, Assorted Side Dish
배추김치, 나물반찬 (배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Steamed Egg With Seaweed
감태 달걀찜

Roasted Halibut And Shrimp, Korean Chive Salad
가자미구이와 새우, 부추 샐러드 (가자미 : 국내산)

Marinated US Beef Neck
미국산 소불고기 (소고기 : 미국산)

Steamed Rice
쌀밥 (쌀 : 국내산)

Clam Bean Paste Soup
조개 된장국

Seasonal Fruits
제철 과일

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Korean Breakfast Box

KRW **90,000**

Cabbage Kimchi, Salted Baby Octopus
배추김치, 낙지 젓 (배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Braised Beef And Quail Egg In Soy Sauce
쇠고기 메추리알 장조림 (소고기 : 미국산)

Water Kimchi
물김치 (배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Roasted Black Cod, Korean Chive Salad
은대구 구이, 부추 샐러드

Jeju Abalone Porridge
제주산 전복죽 (쌀 : 국내산 | 전복 : 국내산)

Seasonal Fruits
제철 과일

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Japanese Breakfast Set

KRW **80,000**

Japanese Pickle
일본식 피클

Salted Pollack Roe
명란젓

Steamed Soy Milk Egg Custard
일본식 두유 달걀찜

Japanese Tofu Salad, Goma Dressing
일본식 두부 샐러드, 참깨 드레싱

Chicken Teriyaki, Asparagus
치킨 데리야끼, 아스파라거스

Grilled Garlic Butter Halibut, Scallop, Lemon
갈릭 버터 가자미 구이, 관자, 레몬

Steamed Rice
밥

Miso Soup
미소 장국

Seasonal Fruits
제철 과일

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Japanese Breakfast Set

KRW **90,000**

Japanese Pickle
일본식 피클

Salted Pollack Roe
명란젓

Onsen Tamago, Natto, Seaweed
온센 타마고, 낫또, 김

Seafood Salad, Shrimp, Scallop, Octopus, Wasabi Dressing
해산물 샐러드, 새우, 관자, 문어, 와사비 드레싱

US Beef Sukiyaki, Assorted Vegetable, Soy Sauce
미국산 소고기 스키야키, 모둠 채소, 간장소스

Roasted Black Cod, Grilled Asparagus, Lemon
미소로 마리네이드한 은대구 구이, 아스파라거스, 레몬

Steamed Rice
밥

Japanese Clear Clam Soup (Ushiojiru)
일본식 맑은 조개 국

Seasonal Fruits
제철 과일

Selection of Premium Coffee or Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Continental Breakfast

KRW **70,000**

Freshly Squeezed Orange Juice
신선한 오렌지 주스

Baked Pastries
(Croissant, Pain Au Chocolate, Danish, Bread Roll)
모둠 페스트리 (크로아상, 팽 오 쇼콜라, 데니쉬, 브레드롤)

Vegetable Crudité, Avocado Dip
야채 크루디, 아보카도 딥

Greek Yogurt, Homemade Granola
그릭 요거트, 홈메이드 그라놀라

Morning Charcuterie

Assorted Cheese & Cold Cut
(Mortadella, Salami, Brie, Emmental)
다양한 치즈와 콜드컷 (모타델라, 살라미, 브리, 에멘탈)

Seasonal Fruit
제철 과일

Freshly Brewed Coffee Or Assorted Tea
커피 또는 차

American Breakfast

KRW **80,000**

Freshly Squeezed Orange Juice
신선한 오렌지 주스

Bircher Muesli
버처 뮤즐리

Baked Pastries
(Croissant, Pain Au Chocolate, Danish)
모둠 페스트리 (크로아상, 팽 오 쇼콜라, 데니쉬)

Homemade Dill Curd Salmon, Fennel Salad, Lemon Zest
수제 염장 연어, 펜넬 샐러드, 레몬 제스트

Pork Sausage, Crispy Bacon, Mushroom, Tomato, Potato
돼지고기 소시지, 바삭한 베이컨, 버섯, 토마토, 감자

Egg Florentine, Spinach, Hollandaise
에그 플로렌틴, 시금치, 홀랜다이즈

Seasonal Fruit
제철 과일

Freshly Brewed Coffee Or Assorted Tea
커피 또는 차

American Breakfast

KRW **90,000**

Freshly Squeezed Orange Juice
신선한 오렌지 주스

Baked Pastries
(Croissant, Pain Au Chocolate, Seasonal Fruit Danish)
모둠 페스트리 (크로아상, 팽 오 쇼콜라, 제철 과일 데니쉬)

Greek Yogurt, Homemade Granola
그릭 요거트, 홈메이드 그라놀라

Homemade Dill Curd Salmon, Fennel Salad, Lemon Zest
수제 염장 연어, 펜넬 샐러드, 레몬 제스트

Assorted Cold Cut & Cheese
모둠 콜컷 & 치즈

Egg Benedict, Jambon, Truffle Hollandaise
자유 방목 에그 베네딕트, 잠봉, 트러플 홀랜다이즈

Seasonal Fruit
제철 과일

Freshly Brewed Coffee Or Assorted Tea
커피 또는 차

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

Continental Buffet Breakfast

KRW **80,000**

Beverage Selection

Freshly Brewed Coffee Or Assorted Tea
커피 또는 차

Orange Juice, Apple Juice, Kale Juice
오렌지 주스, 사과 주스, 케일 주스

Fresh Milk, Skim Milk, Soy Milk
우유, 무지방 밀크, 두유

Bakery Selection

Assorted Freshly Baked Pastries
모둠 페이스트리

Danish, Muffin, Croissant, Pain Au Chocolat, Soft Roll
데니쉬, 머핀, 크로아상, 뺑오쇼콜라, 소프트 롤

Assorted Bread Selection
(White Toast, Multigrain Toast, Gluten Free Bread)
모둠 빵 (식빵, 잡곡 식빵, 글루텐 프리 브레드)

Butter, Homemade Seasonal Marmalade
버터, 제철 홈메이드 마멀레이드

Ham & Cheese Selection

Assorted Charcuterie
(Mortadella, Salami, Coppa, Turkey Breast)
모둠 햄 (모르타델라, 살라미, 코파, 터키 브레스트)

Assorted Cheese
(Brie, Emmental, Cheddar, Gouda)
모둠 치즈 (브리, 에멘탈, 체다, 고다)

Cereal & Yoghurt Selection

Assorted Cereal Selection, Dried Fruit, Toasted Mixed Nut
시리얼, 말린 과일, 믹스 넛

Homemade Granola
수제 그라놀라

Bircher Muesli
버쳐 뮤즐리

Yogurt (Plain, Fruit)
요거트 (플레인, 과일)

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

American Buffet Breakfast

KRW **90,000**

Beverage Selection

Freshly Brewed Coffee Or Assorted Tea
커피 또는 차

Orange Juice, Apple Juice, Kale Juice
오렌지 주스, 사과 주스, 케일 주스

Fresh Milk, Skim Milk, Soy Milk
우유, 무지방 우유, 두유

Bakery Selection

Assorted Freshly Baked Pastries
모둠 페이스트리

Danish, Muffin, Croissant, Pain Au Chocolat
데니쉬, 머핀, 크로아상, 뺑오쇼콜라

Assorted Bread Selection
(White Toast, Multigrain Toast, Gluten Free Bread)
모둠 빵 (식빵, 잡곡 식빵, 글루텐 프리 브레드)

Butter, Homemade Seasonal Marmalade
버터, 제철 홈메이드 마멀레이드

Cereal & Yoghurt Selection

Assorted Cereal Selection, Dried Fruit, Toasted Mixed Nut
시리얼, 말린 과일, 믹스 넛

Homemade Granola
수제 그라놀라

Bircher Muesli
버쳐 뮤즐리

Yogurt (Plain, Fruit)
요거트 (플레인, 과일)

Cold Selection

Homemade Smoked Salmon, Sour Cream, Capers, Lemon
수제 훈제연어, 사워크림, 케이퍼, 레몬

Assorted Charcuterie
(Mortadella, Salami, Coppa, Turkey Breast)
모둠 햄 (모르타델라, 살라미, 코파, 터키 브레스트)

Assorted Cheese
(Brie, Emmental, Cheddar, Gouda)
모둠 치즈 (브리, 에멘탈, 체다, 고다)

Mixed Salad
(Lemon, Ranch, Balsamic Dressing)
샐러드 (레몬, 렌치, 발사믹 드레싱)

Tomato Bocconcini Salad, Rucola, Balsamic
토마토 보콘치니 샐러드, 루꼴라, 발사믹

Assorted Sliced Fresh Fruit, Seasonal Whole Fruit
신선한 과일 슬라이스, 통 제철 과일

Egg Station

Live Omelet Station
(Ham, Cheese, Onion, Bell Pepper, Mushroom)
즉석 오믈렛 (햄, 치즈, 양파, 피망, 버섯)

Fried Egg, Scrambled Egg, Hard-Boiled Egg
달걀 프라이, 스크램블 에그, 삶은 달걀

Hot Selection

Mushroom Soup
버섯 스프

Crispy Bacon
바삭한 미국산 베이컨

Korean Pork Sausage
국내산 돼지고기 소시지

Hash Brown Potato
해쉬 브라운 포테이토

Roasted Cherry Tomato
구운 방울 토마토

Grilled Vegetables
구운 야채

Pancake & French Toast, Maple Syrup, Berry Compote
팬케이크 & 프렌치토스트, 메이플시럽, 베리 콩포트

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standard Coffee Break

KRW **27,000**

Chocolate Chip Cookie
초콜릿 칩 쿠키

Omija Coconut Cookies
오미자 코코넛 쿠키

Green Tea Sable
녹차 사블레

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

Morning Coffee Break

KRW **33,000**

Chocolate Chip Cookie
초콜릿 칩 쿠키

Omija Coconut Cookies
오미자 코코넛 쿠키

Madeleines
마들렌

Seasonal Fruit Cup
제철 과일 컵

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

Morning Coffee Break

KRW **37,000**

Almond Chocolate Cookie
아몬드 초콜릿 쿠키

Green Tea Sable
녹차 사블레

Mini Truffle Quiche
미니 트러플 키쉬

Seasonal Fruit Cup
제철 과일 컵

Orange Hazelnut Financier
오렌지 헤이즐넛 피낭시에

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Afternoon Coffee Break

KRW **27,000**

Almond Chocolate Cookie
아몬드 초콜릿 쿠키

Pistachio Raspberry Cream Choux
피스타치오 산딸기 크림 슈

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

KRW **33,000**

Earl Grey Cookie
얼그레이 쿠키

Jambon & Emmental Focaccia Sandwich
잠봉 & 에멘탈 포카치아 샌드위치

Raspberry Almond Financier
산딸기 아몬드 피낭시에

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

KRW **37,000**

Earl Grey Cookie
얼그레이 쿠키

Jambon & Emmental Focaccia Sandwich
잠봉 & 에멘탈 포카치아 샌드위치

Lime Coconut Mousse
라임 코코넛 무스

Raspberry Almond Financier
산딸기 아몬드 피낭시에

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

KRW **48,000**

Chocolate Chip Cookie
초콜릿 칩 쿠키

Sous Vide Basil Chicken Wrap
수비드 바질 치킨 랩

Bisque Shrimp Roll
비스큐 새우 롤

Seasonal Fruit Salad
제철 과일 샐러드

Lime Coconut Mousse
라임 코코넛 무스

Pistachio Raspberry Cream Choux
피스타치오 산딸기 크림 슈

Coffee / Tea Selection
(Cream, Milk, Honey, Lemon And Sugar)
커피 혹은 차 (크림, 우유, 벌꿀, 레몬, 설탕)

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Canapé

KRW **35,000**

Brie Cheese Nougat, Fig Compote
브리 치즈 누가, 무화과 콩포트

Shrimp Ceviche, Kaluga Caviar
새우 세비체, 칼루가 캐비아

Gianduja Stone, Jivara Cream
잔두야 스톤, 지바라 크림

Double Vanilla Eclair
더블 바닐라 에끌레어

KRW **40,000**

Brie Cheese Nougat, Fig Compote
브리 치즈 누가, 무화과 콩포트

Shrimp Ceviche, Kaluga Caviar
새우 세비체, 칼루가 캐비아

Mini Burger, BBQ Pulled Pork
미니 버거, 바비큐 풀드 포크
(돼지고기 : 미국산)

Gianduja Stone, Jivara Cream
잔두야 스톤, 지바라 크림

Double Vanilla Eclair
더블 바닐라 에끌레어

Halal Canapé

KRW **8,000** / Each Item

Cold

Vegan Polenta Cake, Sicilian Caponata
비건 폴렌타 케이크, 시칠리안 카포나타

Tomato Cup, Avocado Cream, Basil
토마토 컵, 아보카도 크림, 바질

Shrimp Ceviche, Kaluga Caviar
새우 세비체, 칼루가 캐비아

Rye Bread, Citrus Marinated Salmon, Horseradish Cream
라이 브레드, 시트러스 마리네이드 연어, 홀스레디쉬 크림

Warm

Cubed AUS Halal Beef, Truffle Mash Potato, Chimichurri
호주산 할랄 소고기 큐브, 트러플 메쉬 포테이토, 치미추리
(소고기 : 호주산)

Seared Scallops With Saffron Risotto
팬에 구운 관자, 사프론 리조또
(관자 : 일본산)

Mini Cream Chicken Pie
미니 크림 치킨 파이
(닭고기 : 브라질산)

Sweet

Caramel Ganache Bonbons
카라멜 가나슈 봉봉

Vegan Mango Pudding
비건 망고 푸딩

Pistachio Praline Choux
피스타치오 프랄린 슈

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Canapé

KRW **8,000** / Each Item

Cold

Vegan Polenta Cake, Sicilian Caponata
비건 폴렌타 케이크, 시칠리안 카포나타

Tomato Cup, Avocado Cream, Basil
토마토 컵, 아보카도 크림, 바질

Brie Cheese Nougat, Fig Compote
브리 치즈 누가, 무화과 콩포트

Comté Cheese Gougère, Truffle Cheese Mousse
콩테 치즈 구제르, 트러플 치즈 무스

Shrimp Ceviche, Kaluga Caviar
새우 세비체, 칼루가 캐비아

Rye Bread, Citrus Marinated Salmon, Horseradish Cream
라이 브레드, 시트러스 마리네이드 연어, 홀스레디쉬 크림

Charcoal Bun, Creamy Bisque Lobster
차콜 번, 크리미 비스큐 랍스터

Jamon Funghi Bruschetta, Truffle Ricotta Cheese
잠봉 풍기 부르스케타, 트러플 리코타 치즈 (돼지고기 : 국내산)

Mini Brioche, Tonnato, Tuna Sauce, Caper
미니 브리오슈, 토나토, 참치 소스, 케이퍼
(소고기 : 미국산 | 참치 : 원양산)

Hanwoo Beef Tartare, Potato Pave, Egg Yolk Gel
한우 타르타르, 감자 파베, 노른자 겔 (한우 : 국내산)

Warm

Cubed US Beef, Truffle Mash Potato, Truffle Jus
미국산 소고기 큐브, 트러플 메쉬 포테이토, 트러플 주스
(소고기 : 미국산)

Seared Scallops With Saffron Risotto
팬에 구운 관자, 사프론 리조또 (관자 : 일본산)

Truffle Croque Monsieur
트러플 크로크 무슈 (돼지고기 : 국내산)

Mini Burger, BBQ Pulled Pork
미니 버거, 바비큐 풀드 포크 (돼지고기 : 미국산)

Chicken Cordon Bleu
치킨 코르동 블루 (닭고기 : 국내산 | 돼지고기 : 국내산)

Octopus Bisque Arancini
문어 비스큐 아란치니

Jambon Manchego Croquette
잠봉 만체고 크로켓 (돼지고기 : 국내산)

Chorizo Patatas Bravas
쵸리조 파타타스 브라바스 (돼지고기 : 스페인산)

Mini Meat Pie
미니 미트 파이 (소고기 : 호주산)

Mini Cream Chicken Pie
미니 크림 치킨 파이 (닭고기 : 브라질산)

Mini Beef Lasagna
미니 소고기 라자냐 (소고기 : 호주산)

Sweet

Gianduja Stone, Jivara Cream
잔두야 스톤, 지바라 크림

Double Vanilla Eclair
더블 바닐라 에끌레어

Pistachio Mousse, Raspberry Compote
피스타치오 무스, 산딸기 콩포트

White Chocolate Vanilla Cremoso. Flowers
화이트 초콜릿 바닐라 크레모소, 플라워

Caramel Ganache Bonbons
카라멜 가나슈 봉봉

White Chocolate Green Tea Financier
화이트 초콜릿 녹차 피낭시에

Intense Dark Chocolate Tart
인텐스 다크 초코렛 타르트

Lime Yuzu Madeleine
라임 유자 마들렌

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standing Light Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **110,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Soft Rolls, Baguette, Rye Bread, Gluten Free Bread
소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐 프리 브레드

Cold Selection

Assorted Cold Cut
모둠 콜드컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Selection
모둠 치즈

San Daniel Ham, Sweet Melon
산다니엘 햄, 스위트 멜론 (돼지고기 : 프랑스산)

Smoked Salmon, Sour Cream, Chive
훈제 연어, 사워 크림, 차이브

Asian

Stir Fried Glass Noodle, Vegetable
잡채

Seafood Salad, Chili Sauce
해산물 샐러드, 고추 소스 (관자 : 일본산)

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤 (참치 : 몰타산 | 쌀 : 국내산)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Hot Selection

Roasted Sweet Pumpkin Soup
단호박 스프

Roasted Chicken, Limone Sauce
구운 치킨, 리모네 소스 (닭고기 : 국내산)

Roasted Salmon, Herb Oil
구운 연어, 허브 오일

Gambas Con Pulpo Al Ajillo
문어 새우 감바스

Hot Asian Selection

Kalbi Marinated Pork Neck
바비큐 돼지 목살 (돼지고기 : 국내산)

Seafood Red Curry
해산물 레드 커리 (관자 : 일본산)

Bacon Fried Rice
베이컨 볶음밥 (돼지고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산)

Dessert

Seasonal Fruit
제철 과일

Strawberry Pudding With Red Berry Compote
딸기 푸딩과 레드베리 콩포트

Chocolate Tart
초콜릿 타르트

Raspberry Almond Financier
산딸기 아몬드 피낭시에

Blueberry Cheesecake
블루베리 치즈 케이크

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standing Light Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **130,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Soft Rolls, Baguette, Rye Bread, Gluten Free Bread
소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐프리 브레드

Cold Selection

Assorted Cold Cut
모둠 콜드컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Selection
모둠 치즈

San Daniel Ham, Sweet Melon
산다니엘 햄, 스위트 멜론 (돼지고기 : 프랑스산)

Smoked Salmon, Sour Cream, Chive
훈제 연어, 사워 크림, 차이브

Asian

Stir Fried Glass Noodle, Vegetable
잡채

Seafood Salad, Chili Sauce
해산물 샐러드, 고추 소스 (관자 : 일본산)

AUS Beef Yukhoe
호주산 소고기 육회 (소고기 : 호주산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤 (참치 : 몰타산 | 쌀 : 국내산)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Hot Selection

Roasted Sweet Pumpkin Soup
단호박 스프

Roasted Chicken, Limone Sauce
구운 치킨, 리모네 소스 (닭고기 : 국내산)

Roasted Salmon, Herb Oil
구운 연어, 허브 오일

Gambas Con Pulpo Al Ajillo
문어 새우 감바스

Hot Asian Selection

Stir-Fried Beef With Black Peppercorn Sauce
흑후추 소고기 볶음 (소고기 : 미국산)

Kalbi Marinate Pork Neck
바비큐 돼지 목살 (돼지고기 : 국내산)

Seafood Red Curry
해산물 레드 커리 (관자 : 일본산)

Bacon Fried Rice
베이컨 볶음밥 (돼지고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산)

Dessert

Seasonal Fruit
제철 과일

Strawberry Pudding With Red Berry Compote
딸기 푸딩과 레드베리 콩포트

Chocolate Tart
초콜릿 타르트

Raspberry Almond Financier
산딸기 아몬드 피낭시에

Blueberry Cheesecake
블루베리 치즈 케이크

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standing Light Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **150,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Soft Rolls, Baguette, Bread, Gluten Free Bread
소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐프리 브레드

Cold Selection

Assorted Cold Cut
모둠 콜드컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Selection
모둠 치즈

San Daniel Ham, Sweet Melon
산다니엘 햄, 스위트 멜론 (돼지고기 : 프랑스산)

Smoked Salmon, Sour Cream, Chive
훈제 연어, 사워 크림, 차이브

Roasted Cauliflower, Pecan, Salmoriglio
구운 컬리플라워 샐러드, 피칸, 살모릴리오

Asian

Stir Fried Glass Noodle, Vegetable
잡채

AUS Beef Yukhoe
호주산 소고기 육회 (소고기 : 호주산)

Seafood Salad, Chili Sauce
해산물 샐러드, 고추 소스 (관자 : 일본산)

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈 (배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤 (참치 : 몰타산 | 쌀 : 국내산)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Red Drum, Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 점성어, 노르웨이산 연어, 참치 등살 (참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted US Beef Sirloin Tagliata
구운 미국산 소고기 등심 딸리아따 (소고기 : 미국산)

Arugula, Balsamic, Parmesan Cheese, Olive Oil, Maldon Salt
아루굴라, 발사믹, 파마산 치즈, 올리브 오일, 말돈 소금

Grilled Vegetables
구운 야채

Hot Selection

Roasted Sweet Pumpkin Soup
단호박 스프

Roasted Chicken, Limone Sauce
구운 치킨, 리모네 소스 (닭고기 : 국내산)

Roasted Salmon, Herb Oil
구운 연어, 허브 오일

Lamb Stew
램 스튜 (양고기 : 호주산)

Gambas Con Pulpo Al Ajillo
문어 새우 감바스

Hot Asian Selection

Kalbi Marinate Pork Neck
바비큐 돼지 목살 (돼지고기 : 국내산)

Stir-Fried Beef With Black Peppercorn Sauce
흑후추 소고기 볶음 (소고기 : 미국산)

Seafood Red Curry
해산물 레드 커리 (관자 : 일본산)

Bacon Fried Rice
베이컨 볶음밥 (돼지고기 : 미국산 | 쌀 : 국내산)

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert

Seasonal Fruit
제철 과일

Strawberry Pudding With Red Berry Compote
딸기 푸딩과 레드베리 콩포트

Chocolate Tart
초콜릿 타르트

Raspberry Almond Financier
산딸기 아몬드 피낭시에

Blueberry Cheesecake
블루베리 치즈 케이크

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standing Light Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **170,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Soft Rolls, Baguette,
Rye Bread, Gluten Free Bread
소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐프리 브레드

Cold Selection

Assorted Cold Cut
모둠 콜드 컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Board
모둠 치즈 보드

Homemade Smoked Norwegian Salmon,
Sour Cream, Caper, Lemon
수제 노르웨이산 훈제 연어, 사워 크림, 케이퍼, 레몬

Italian Seafood Salad
이탈리아식 해산물 샐러드 (관자 : 일본산)

Bocconcini Tomato Salad,
Arugula, Balsamic
보콘치니 토마토 샐러드, 아루굴라, 발사믹

Grilled Asparagus Salad
그릴 아스파라거스 샐러드

Cold Asian Selection

Fried Tofu Salad, Yuzu Soy Sauce
튀긴 두부 샐러드, 유자 간장 소스

Hanwoo Yukhoe
한우 육회 (한우 : 국내산)

Chicken Breast Salad, Sesame Sauce
참깨 소스, 닭가슴살 냉채 (닭가슴살 : 국내산)

Vegetable Japchae
야채 잡채

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤 (참치 : 몰타산 | 쌀 : 국내산)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Red Drum,
Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 점성어, 노르웨이산 연어, 참치 등살
(참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted US Beef Sirloin Tagliata
구운 미국산 소고기 등심 탈리아타
(소고기 : 미국산)

Arugula, Balsamic, Parmesan Cheese,
Olive Oil, Maldon Salt
아루굴라, 발사믹, 파마산 치즈,
올리브 오일, 말돈 소금

Grilled Vegetables
구운 야채

Hot Selection

Porcini Mushroom Soup
포르치니 버섯 스프

Seafood Stew
해산물 스튜 (관자 : 일본산)

Roasted Salmon, Lemon Caper Sauce
구운 연어, 레몬 케이퍼 소스

Beef Cannelloni
소고기 까넬로니 (소고기 : 호주산)

Roasted Chicken, Limone Sauce
구운 치킨, 리모네 소스 (닭고기 : 국내산)

Hot Asian Selection

Stir-Fried Seafood With Oyster Sauce
팔보채 (관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Grilled US Kalbi
미국산 갈비 구이 (소고기 : 미국산)

Black Pepper Shrimp
흑 후추 새우

Crab Meat Fried Rice
게살 볶음밥 (쌀 : 국내산)

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert

Seasonal Fruit
제철 과일

Black Forest Verrine
블랙 포레스트 베린느

Espresso Vanilla Cream Choux
에스프레소 바닐라 크림 슈

Green Tea Pound Cake
녹차 파운드 케이크

Grapefruit Entremets
자몽 앙트르메

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Standing Light Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **190,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Soft Rolls, Baguette,
Rye Bread, Gluten Free Bread
소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐프리 브레드

Lavosh, Grissini
라보쉬, 그리시니

Cold Selection

Assorted Cold Cut
모둠 콜드컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Selection
모둠 치즈

Hanwoo Tonnato
한우 토나토 (한우 : 국내산)

Smoked Salmon, Sour Cream, Chive
훈제 연어, 사워 크림, 차이브

Burrata Cheese Salad, Arugula, Balsamic
부라타 치즈 샐러드, 아루굴라, 발사믹

Grilled Asparagus Salad
그릴 아스파라거스 샐러드

Assorted Pie

Beef Ragu, Seafood Ragu,
Cream Cheese Mushroom
소고기 라구, 해산물, 야채, 크림 치즈 버섯
(소고기 : 호주산 | 관자 : 일본산)

Cold Asian Selection

Stir Fried Glass Noodle, Vegetable
잡채

Hanwoo Yukhoe
한우 육회 (한우 : 국내산)

Beef Brisket Salad, Chili Sauce
미국산 차돌박이 샐러드, 고추소스
(소고기 : 미국산)

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤
(참치 : 몰타산 | 도미 : 국내산)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Sea Bream,
Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 도미, 노르웨이산 연어, 참치 등살
(참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted Hanwoo Beef Sirloin
한우 등심 구이 (한우 : 국내산)

Pork Porchetta
돼지고기 포르게타 (돼지고기 : 국내산)

Red Wine Sauce,
Whole Grain Mustard Chimichurri
레드 와인 소스, 홀그레인 머스타드, 치미추리
(우뼈 : 호주산)

Roasted Assorted Vegetable With Fresh Herb
신선한 허브를 곁들인 여러 가지 구운 채소

Hot Selection

Chicken Consommé
치킨 콘소메 (닭고기 : 국내산)

Seafood Stew
해산물 스튜 (관자 : 일본산)

Roasted Black Cod, Bisque Sauce
은대구 구이, 비스큐 소스

Beef Cannelloni
소고기 카넬로니 (소고기 : 호주산)

Fried Chicken, Sweet Chili Sauce
프라이드 치킨, 스위트 칠리 소스
(닭고기 : 국내산)

Hot Asian Selection

Grilled US Kalbi
미국산 갈비 구이 (소고기 : 미국산)

Stir-Fried Seafood With Oyster Sauce
팔보채 (관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Sweet And Sour Pork
꿔바로우 (돼지고기 : 국내산)

Crab Meat Yellow Curry
게살 커리

Seafood Fried Rice
해산물 볶음밥 (관자 : 일본산)

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert

Seasonal Fruit
제철 과일

Mango Pudding With Mango Compote
망고 푸딩과 망고 콩포트

Caramel Cream Choux
카라멜 크림 슈

Raspberry Lingot
라즈베리 링고

Seasonal Berry Tart
제철 과일 타르트

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Sit Down Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **147,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Hard Rolls, Soft Rolls, Baguette,
Rye Bread, Gluten Free Bread
하드롤, 소프트롤, 바게트, 호밀빵,
글루텐프리 브레드

Cold Western Selection

Salad

Head Lettuce, Mixed Baby Leaves, Romaine
양상추, 어린잎 믹스, 로메인

Cherry Tomatoes, Cucumber
방울토마토, 오이, 당근

Crispy American Bacon,
Parmesan Cheese, Roasted Nuts
바삭하게 구운 미국산 베이컨,
파마산 치즈, 구운 넛 (돼지고기 : 미국산)

Dressing
(Balsamic, Lemon, Caesar, Thousand Island)
드레싱 (발사믹, 레몬, 시저, 사우전드 아일랜드)

Appetizer

Assorted Cold Cut
모둠 콜 컷 (돼지고기 : 미국, 스페인산)

Assorted Cheese Board
모둠 치즈 보드

Homemade Smoked Norwegian Salmon,
Sour Cream, Caper, Lemon
수제 노르웨이산 훈제연어, 사워크림, 케이퍼, 레몬

Tomato Mozzarella Salad
토마토 모짜렐라 샐러드

Roasted Cauliflower, Pecan, Salmoriglio
구운 컬리플라워 샐러드, 피칸, 살모릴리오

Cold Korean Selection

Stir Fried Glass Noodle, Vegetable
잡채

AUS Beef Yukhoe
호주산 소고기 육회 (소고기 : 호주산)

Seafood Salad, Chili Sauce
해산물 샐러드, 고추 소스 (관자 : 일본산)

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Red Drum,
Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 점성어, 노르웨이산 연어, 참치 등살
(참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted US Beef Sirloin
미국산 채끝 등심 구이 (소고기 : 미국산)

Red Wine Sauce, Whole Grain Mustard
레드 와인 소스, 홀그레인 머스타드
(우뼈 : 호주산)

Roasted Assorted Vegetable With Fresh Herb
신선한 허브를 곁들인 여러 가지 구운 채소

Hot Western Selection

Roasted Sweet Pumpkin Soup
구운 단호박 스프

Roasted Chicken, Limone Sauce
구운 치킨, 리모네 소스 (닭고기 : 국내산)

Roasted Salmon, Herb Oil
구운 연어, 허브 오일

Lamb Stew
램 스튜 (양고기 : 호주산)

BBQ Pork Rib
바비큐 폭립 (돼지고기 : 스페인산)

Hot Asian Selection

Seafood Tikka Masala
해산물 티카마살라 (관자 : 일본산)

Braised Pork Belly With Chinese Sauce, Bok Choy
동파육, 청경채 (돼지고기 : 국내산)

Fried Eggplant With Chili Sauce
어향가지

Bacon Fried Rice
베이컨 볶음밥 (돼지고기 : 미국산)

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert Selection

Seasonal Fresh Fruit
제철 과일

Strawberry Pudding With Red Berry Compote
딸기 푸딩과 레드베리 콩포트

Seasonal Fruit Tart
제철 과일 타르트

Orange Hazelnut Financier
오렌지 헤이즐넛 피낭시에

Blueberry Cheesecake
블루베리 치즈 케이크

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Sit Down Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **168,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Hard Rolls, Soft Rolls, Baguette,
Rye Bread, Gluten Free Bread
하드롤, 소프트롤, 바게트, 호밀빵,
글루텐프리 브레드

Cold Western Selection

Salad

Head Lettuce, Mixed Baby Leaves, Romaine
양상추, 어린잎 믹스, 로메인

Cherry Tomatoes, Cucumber
방울토마토, 오이, 당근

Crispy American Bacon,
Parmesan Cheese, Roasted Nuts
바삭하게 구운 미국산 베이컨,
파마산 치즈, 구운 넛 (돼지고기 : 미국산)

Dressing
(Balsamic, Lemon, Caesar, Thousand Island)
드레싱: 발사믹, 레몬, 시저, 사우전드 아일랜드

Appetizer

Assorted Cold Cut
모둠 콜 컷 (돼지고기 : 미국산, 스페인산)

Assorted Cheese Board
모둠 치즈 보드

Homemade Smoked Norwegian Salmon,
Sour Cream, Caper, Lemon
수제 노르웨이산 훈제연어, 사워크림, 케이퍼, 레몬

Italian Seafood Salad
이탈리아식 해산물 샐러드 (관자 : 일본산)

Bocconcini Tomato Salad, Arugula,
Balsamic
보콘치니 토마토 샐러드, 아루굴라, 발사믹

Grilled Asparagus Salad
그릴 아스파라거스 샐러드

Cold Asian Selection

Fried Tofu Salad, Yuzu Soy Sauce
튀긴 두부 샐러드, 유자간장 소스

Hanwoo Yukhoe
한우 육회 (한우 : 국내산)

Chicken Breast Salad, Sesame Sauce
참깨 소스 닭가슴살 냉채 (닭고기 : 국내산)

Vegetable Japchae
야채 잡채

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Red Drum,
Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 점성어, 노르웨이산 연어, 참치 등살
(참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted US Beef Sirloin
미국산 채끝 등심 구이 (소고기 : 미국산)

Roasted Lamb Rack
구운 양갈비 (양고기 : 호주산)

Red Wine Sauce, Whole Grain Mustard
레드 와인 소스, 홀그레인 머스타드 (우뼈 : 호주산)

Roasted Assorted Vegetable With Fresh Herb
신선한 허브를 곁들인 여러 가지 구운 채소

Hot Western Selection

Porcini Mushroom Soup
포르치니 버섯 스프

Classic Beef Bourguignon
클래식 비프 부르기뇽 (소고기 : 미국산)

Sole Meuniere
가자미 구이, 허브 버터 소스 (가자미 : 노르웨이산)

Seafood Gratin
해산물 그라탕 (관자 : 일본산)

BBQ Pork Rib
바비큐 폭립 (돼지고기 : 스페인산)

Hot Asian Selection

Stir-Fried Seafood With Oyster Sauce
팔보채 (관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Grilled US Kalbi
미국산 갈비 구이 (소고기 : 미국산)

Wasabi Cream Fried Shrimp
와사비 크림 새우

Crab Meat Fried Rice
게살 볶음밥

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert Selection

Seasonal Fruit
제철 과일

Black Forest Verrine
블랙 포레스트 베린느

Espresso Vanilla Cream Choux
에스프레소 바닐라 크림 슈

Green Tea Pound Cake
녹차 파운드 케이크

Grapefruit Entremets
자몽 앙트르메

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Sit Down Buffet

This Menu Can Be Prepared For A Minimum Of 50 Guests. | 해당 메뉴는 50명 부터 준비 가능합니다.

KRW **190,000**

Four Seasons Homemade Bread Selection

Hard Rolls, Soft Rolls, Baguette, Rye Bread, Gluten Free Bread
하드롤, 소프트롤, 바게트, 호밀빵, 글루텐프리 브레드

Cold Western Selection

Salad

Head Lettuce, Mixed Baby Leaves, Romaine
양상추, 어린잎 믹스, 로메인

Cherry Tomatoes, Cucumber
방울토마토, 오이, 당근

Crispy American Bacon, Parmesan Cheese, Roasted Nuts
바삭하게 구운 미국산 베이컨, 파마산 치즈, 구운 넛 (돼지고기 : 미국산)

Dressing
(Balsamic, Lemon, Caesar, Thousand Island)
드레싱: 발사믹, 레몬, 시저,사우전드 아일랜드

Appetizer

Assorted Cold Cut
모둠 콜 컷 (돼지고기 : 미국산 | 돼지고기 : 스페인산)

Assorted Cheese Board
모둠 치즈 보드

Homemade Smoked Norwegian Salmon, Sour Cream, Caper, Lemon
수제 노르웨이산 훈제연어, 사워크림, 케이퍼, 레몬

Italian Seafood Salad
이탈리아식 해산물 샐러드 (관자 : 일본산)

Sous Vide Chicken Cobb Salad
수비드 치킨 콥 샐러드 (닭고기 : 국내산)

Hanwoo Beef Tonnato, Tuna Sauce, Caper
한우 토나토, 참치소스, 케이퍼 (한우 : 국내산)

Grilled Asparagus Salad
그릴 아스파라거스 샐러드

Cold Asian Selection

Octopus Salad
문어샐러드

Hanwoo Yukhoe
한우 육회 (한우 : 국내산)

Beef Brisket Salad, Chili Sauce
미국산 차돌박이 샐러드, 고추소스
(소고기 : 미국산)

Seasonal Korean Side Dish, Kimchi
제철 반찬, 김치, 젓갈
(배추 : 국내산 | 고춧가루 : 국내산)

Cold Japanese Selection

Assorted Sushi & Maki Roll
모둠 초밥 & 마키롤 (후토마키, 감태)

Japanese Pickles, Soy Sauce, Wasabi
일본식 피클, 간장, 와사비

Assorted Sashimi

Sea Bass, Red Drum, Norwegian Salmon, Akami Tuna
농어, 점성어, 노르웨이산 연어, 참치 등살
(참치 : 몰타산)

Live Carving Station

Roasted Hanwoo Beef Sirloin
한우 등심 구이 (한우 : 국내산)

Grilled King Prawn
구운 왕 새우

Red Wine Sauce, Whole Grain Mustard, Chimichurri
레드 와인 소스, 홀그레인 머스타드, 치미츄리
(우뼈 : 호주산)

Roasted Assorted Vegetable With Fresh Herb
신선한 허브를 곁들인 여러 가지 구운 채소

Hot Western Selection

Chicken Consommé
치킨 콘소메 (닭고기 : 국내산)

Classic Beef Bourguignon
클래식 비프 부르기뇽 (소고기 : 미국산)

Roasted Black Cod, Bisque Sauce
은대구 구이, 비스큐 소스

Seafood Gratin
해산물 그라탕 (관자 : 일본산)

Truffle Beef Ragu Lasagna
트러플 소고기 라구 라자냐 (소고기 : 호주산)

Hot Asian Selection

Fried Chicken, Sweet Chili Sauce
프라이드 치킨, 스위트 칠리 소스
(닭고기 : 국내산)

Korean Braised US Beef Short Rib
갈비찜 (소고기 : 미국산)

Roasted Pork Belly, Chinese Soy Sauce
구운 돼지고기 삼겹살, 중화 간장 소스
(돼지고기 : 국내산)

Stir-Fried Seafood With Oyster Sauce
팔보채 (관자 : 일본산 | 전복 : 국내산)

Seafood Fried Rice
해산물 볶음밥 (관자 : 일본산)

Assorted Dim Sum
모둠 딤섬

Dessert Selection

Seasonal Fruit
제철 과일

Mango Pudding With Mango Compote
망고 푸딩과 망고 콩포트

Caramel Cream Choux
카라멜 크림 슈

Raspberry Lingot
라즈베리 링고

Seasonal Berry Tart
제철 과일 타르트

Assorted Macaron
모둠 마카롱

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

FOUR SEASONS
HOTEL
SEOUL

문의 및 안내
+82 (2) 6388-5030

Ingredients and their origins are indicated on the menu and may be subject to change. All prices are in Korean won and include 10% VAT.
재료 및 원산지는 메뉴에 표기되어 있으며, 상황에 따라 변경될 수 있습니다. 모든 메뉴 가격은 원화 기준이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다.