

IN ROOM VIANDE

TUE ~ SUN 18:00 ~ 20:30

A SET (2 PAX)

88,000 KRW



샤퀴테리 / 구운 빵과 곁들임 / 가든 샐러드 / 구운 야채 / 슈바인스학세(350g)
Charcuterie / Bread & Condiment / Garden Salad / Grilled Vegetable / Schweinshaxe(350g)

B SET (2~3 PAX)

98,000 KRW



샤퀴테리 / 구운 빵과 곁들임 / 가든 샐러드 / 굴라쉬 스투 / 양갈비 구이(200g) 또는 채끝 구이(180g) 중 택 1
Charcuterie / Bread & Condiment / Garden Salad / Goulash Stew / Lamb Chop(200g) or Korean Sirloin Steak(180g)

C SET (2~3 PAX)

118,000 KRW



샤퀴테리 / 구운 빵과 곁들임 / 가든 샐러드 / 구운 야채 / 브레이즈드 오소부코(400g)
Charcuterie / Bread & Condiment / Garden Salad / Grilled Vegetable / Braise Ossobuco(400g)

D SET (2~3 PAX)

128,000 KRW



샤퀴테리 / 구운 빵과 곁들임 / 가든 샐러드 / 송아지 토마호크 구이(400g)
Charcuterie / Bread & Condiment / Garden Salad / Veal Tomahawk Steak(400g)

돼지고기(학세, 샤퀴테리), 소고기(한우-채끝): 국내산 | 양고기: 호주산 | 소고기(송아지-오소부코, 토마호크): 네덜란드산 | 소고기(굴라쉬): 국내산 한우, 미국산 섞음
Pork(Haxe, Charcuterie), Beef(Korean beef- Sirloin): Republic of Korea | Lamb: Australia |
Beef(Veal-Ossobuco, Tomahawk): Netherlands | Beef(Goulash): Korean beef, mixed with American beef

1. 샤퀴테리를 추천와인과 함께 즐기세요.

Indulge in your charcuterie accompanied by wines meticulously paired by sommelier. savoring it with wine will offer you a distinctly unique flavor.



ANTIGAL UNO MALBEC 2019 | 58,000 KRW

2. 세트메뉴만으로는 부족하다면? 메뉴를 추가 하여 즐기실 수 있어요. (디저트 제외)

You have the option to further delight your appetite by complementing it with additional à la carte selections. (Except dessert)



<à la carte menu>

3. 분위기를 내고 싶다면 테이블 매트를 요청해주세요. 음식과 함께 객실로 제공해드립니다. (무료)

Please feel free to request a table mat.
We will gladly deliver it alongside your meal directly to your room. (For Free)

INQUIRY | 02 2190 4000