

# 호암교수회관 레스토랑 메뉴

## 한식[KOREAN]

전주비빔밥과 반상갈비	 (전주비빔밥)	₩	17,000
전주비빔밥		₩	9,000
한방 갈비찜		₩	17,000
대삼치구이와 차돌 된장찌개		₩	17,000
해물 짬뽕 순두부(100% 국산콩)	 ①	₩	18,000
전복장 비빔밥과 유부전골	 ②	₩	18,000



## 일식[JAPANESE]

모듬초밥	₩	20,000
생선회	₩	20,000
치라시 즈시	₩	20,000
회덮밥	₩	12,000
오늘의 특선 모듬초밥	₩	25,000
※ 참다랑어와 고급 해산물이 추가된 웨프 특선		
관악 단풍스페셜[A]	₩	35,000
[자원우시, 계절 생선회, 모듬해산물, 닭고기 조림, 대구 매운탕과 식사, 후식]		
관악 단풍스페셜[B]	₩	29,000
[자원우시, 계절 생선회, 닭고기 조림, 대구 매운탕과 식사, 후식]		

## 조식[BREAKFAST]

Morning Buffet	₩	15,000
----------------	---	--------

- 상그리라에서는 [모닝뷔페]만 운영합니다.

한국식 조찬	₩	15,000
우거지 갈비탕	₩	15,000
활전복 죽	₩	15,000
건강식조찬	₩	16,500
미국식 조찬	₩	13,500
유럽식 조찬	₩	9,000

## 도시락

한방갈비찜 도시락	₩	21,000
모듬초밥	₩	20,000
낙곱새비빔밥,제육볶음,버섯불고기	₩	18,000
모듬쌈밥,고등어조림	₩	17,000
계절비빔밥	₩	15,000
특제 샌드위치(모짜렐라 or 브리에&프로슈터)	₩	22,000
샌드위치(로스트버프)	₩	15,000
샌드위치(그릴야채 or 햄버거)	₩	9,900

## 출장뷔페

S코스-45,000 A코스-35,000 B코스-29,000 C코스-25,000

- 100인분 이상 10인분 단위로 주문이 가능하며 출장비용 55만원 입니다.

## 양식[WESTERN]

### Grazie(그라치에)\_A ↓

아이올리 드레싱을 곁들인 문어구이	₩	42,000
오늘의 크림스프		
브리치즈와 포트와인에 졸인 사과		
호주산 쇠안심 스테이크와 전복 버터구이		
시트러스 미러 케익		
커피 또는 홍차		

### Grazie(그라치에)\_B ↓

아이올리 드레싱을 곁들인 문어구이	₩	38,000
오늘의 크림스프		
브리치즈와 포트와인에 졸인 사과		
호주산 양갈비 스테이크		
치즈케익과 계절과일		
커피 또는 홍차		




### Italian Set ↓

오징어 버터구이와 흑미 리조토	₩	26,000
고객이 선택하는 파스타		
특선디저트		
커피 또는 홍차		



Wellington(웰링턴) Set 29,000  
(관자와 매쉬 포테이토 샐러드, 웰링턴 비프 스테이크, 특선 디저트, 커피 또는 홍차)

### - PASTA

해산물로 맛을 낸 스파게티	₩	17,000
(소스선택 : 갈릭 오일, 알프레도 크림, 토마토, 로제)		
안심구이를 곁들인 알프레도 크림 스파게티	₩	17,000
독배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹밥	₩	17,000
왕새우 버터구이와 비스크 소스 파스타	₩	17,000
봉골레 파스타 	₩	17,000
해산물 치즈 크림으로 맛을 낸 먹물 빠른 파스타 	₩	17,000
매운 알리오 올리오 파스타와 이베리코 흑돼지 스테이크 	₩	17,000

### - SOUP

곡물 수프	₩	5,500
구운 밤 스프	₩	5,500
단호박 도라지 스프	₩	5,500

### - APPETIZER & SALAD

카프레제 샐러드	₩	14,500
이베리코 흑돼지 목살 스테이크 샐러드 	₩	12,000

### - DESSERT

오늘의 특선 디저트	₩	4,500
이태리식 티라미슈	₩	4,500
신선한 계절과일	₩	4,500
과일과 특선 디저트	₩	6,000

## 한정식[KOREAN Table d'hotel]

관악	₩	42,000
[기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잭 무침, <b>양념민물장어구이</b> , 삼색전(호박,동그랑땡,생선), 궁중 신선로, 한방 갈비찜, 굴비구이, <b>차돌된장찌개</b> , 밥, 계절 과일]		
자하연	₩	34,000
기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잭 무침, 삼색전(호박, 동그랑땡, 생선) 궁중 신선로, 한방 갈비찜, 굴비구이, 된장찌개, 밥, 계절 과일		
- 위 [관악][자하연]은 3일전 예약 및 8인 이상 주문 가능		

## ④ 한식-자연밥상

[식전 먹거리, 새싹수삼과 꿀, 유자소스를 곁들인 두부 샐러드 양념 덕덕구이, 전복 된장찌개와 진지, 과일]

## 양정식[WESTERN Table d'hotel]

양정식A[쇠안심과 전복, 자연송이 버터구이]	₩	42,000
양정식B[쇠안심과 후레쉬 연어]	₩	37,500
양정식C[립아이와 대하 오븐구이]	₩	33,000
양정식D[완두콩소스의 연어구이]	₩	29,000
<b>채식 세트 메뉴(Vegetarian Menu)</b>	₩	<b>42,000</b>

- 3일전 예약 및 30인 이상 주문 가능(연회장소만 가능)  
- 식사 및 회의를 진행하는 본관 룸에서는 [Special] 메뉴만 가능

## 부페[BUFFET]

부페 S[75종]	₩	41,800
부페 A[67종]	₩	36,300
부페 B[62종]	₩	30,800
부페 C[50종]	₩	27,500

- 3일전 예약 및 50인 이상 주문 가능하며 10인 단위 추가 가능

1. 상기 메뉴는 호암교수회관 홈페이지에서 사진과 함께 보실 수 있습니다. (http://www.hoam.ac.kr-윗바중 레스토랑-메뉴 보기)
2. "국내산 쌀""국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치""호주산 쇠고기" "국내산 광어, 민어"를 사용합니다.
3. 상기 메뉴는 식자재 수급에 따라 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다.
4. 10%의 세금이 가산된 금액입니다.