

호암교수회관 레스토랑 메뉴

한식[KOREAN]

전주비빔밥과 반상갈비		(전주비빔밥)	₩	17,000
전주비빔밥			₩	8,800
한방 갈비찜			₩	17,000
해물 전복뚝배기			₩	15,000
낙곱새 비빔밥			₩	15,000
버섯 갈비전골			₩	20,000
생물 고등어 목은지 조림			₩	15,000

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
----------------	---	--------

- 샹그리라에서는 [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

제육볶음	₩	15,000
불고기	₩	17,000
낙지볶음	₩	15,000
모듬초밥	₩	20,000
계절 비빔밥	₩	15,000
모듬쌈밥	₩	17,000
특제 샌드위치(모짜렐라 or 브리에&프로슈터)	₩	22,000
샌드위치(로스트비프)	₩	15,000
샌드위치(그릴야채 or 햄버거)	₩	9,900

(우거지갈비탕, 곰탕, 육개장, 차돌된장찌개, 갈비탕 외)

- 탕류는 저녁식사로 안성맞춤입니다.

- 그 외 고객 취향에 맞는 많은 종류의 도시락이 가능합니다.

양식[WESTERN]

Hoam Special_A ↓

가리비 관자 튀김과 고르곤졸라 크림으로 맛을 낸 울무 리조또	₩	42,000
오늘의 크림스프		
그릭 샐러드		
호주산 쇠안심 스테이크와 왕새우 버터구이		
계절과일과 특선 디저트		
커피 또는 홍차		

Hoam Special_B ↓

가리비 관자 튀김과 고르곤졸라 크림으로 맛을 낸 울무 리조또	₩	38,000
오늘의 크림스프		
그릭 샐러드		
호주산 립아이 스테이크		
계절과일과 특선 디저트		
커피 또는 홍차		

Italian Set ↓

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

Maple Set	29,000
-----------	--------

(오늘의 크림스프, 연어 스테이크 또는 양갈비 스테이크, 특선 케이크, 커피 또는 홍차)

- PASTA

해산물로 맛을 낸 스파게티	₩	17,000
(소스선택 : 갈릭 오일, 알프레도 크림, 토마토, 로제)		
안심구이를 곁들인 알프레도 크림 스파게티	₩	17,000
뚝배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹밥	₩	17,000
왕새우 버터구이와 비스크 소스 파스타	₩	17,000
감오징어 버터구이와 바질 페스토 링귀네	₩	17,000
펜네 그라탕과 그린 샐러드	₩	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

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

- DESSERT

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

한정식[KOREAN Table d'hotel]

관악	₩	42,000
----	---	--------

[기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잿 무침, 양념민물장어구이, 삼색전(호박,동그랑땡,생선), 궁중 신선로, 한방 갈비찜, 굴비구이, 차돌된장찌개, 밥, 계절 과일]

자하연	₩	34,000
-----	---	--------

기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잿 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

한식-백화(白鶴)정식

[식전 먹거리, 콩 감자국수, 월과채, 고추장 소스 닭다리살 구이, 전복 버섯전골과 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
채식 세트 메뉴(Vegetarian Menu)	₩	42,000

- 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.