

호암교수회관 레스토랑 메뉴

■ 한 식[KOREAN]

전주비빔밥과 녹두전  [전주비빔밥]	₩	12,000
전주비빔밥	₩	9,000
한방 갈비찜	₩	17,000
낙곱새 비빔밥	₩	16,000
보양식 올갱이국	₩	13,000
평양 물냉면과(또는 비빔냉면) 녹두전 	₩	13,000
평양 물냉면 또는 비빔냉면 	₩	10,000

■ 일 식[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

청매실 스페셜[A] ₩ 39,000

[젠사이3층, 계절 생선회, 모듬 해산물, 굴소스 생선튀김, 민어매운탕과 식사, 후식]

청매실 스페셜[B] ₩ 33,000

[젠사이3층, 계절 생선회, 굴소스 생선튀김, 민어매운탕과 식사, 후식]

제철 보양 민어 매운탕 ₩ 29,000

■ 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

■ Catering(학내 출장 전문)

- 도시락

한방갈비찜 도시락	₩	21,000
모듬초밥	₩	20,000
낙곱새비빔밥,버섯불고기	₩	18,000
모듬쌈밥,고등어조림	₩	17,000
제육볶음	₩	16,000
계절비빔밥	₩	15,000
특제 샌드위치(모짜렐라 or 브리애&프로슈터)	₩	22,000
샌드위치(로스트비프)	₩	15,000
샌드위치(그릴야채 or 햄버거)	₩	9,900

- 출장 뷔페

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

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

■ 양 식[WESTERN]

HOAM_A ↓

₩	42,000
산딸기 레몬 소스를 곁들인 한우(1++) 안심 카르파치오	
만체고 치즈 토핑을 한 생 토마토 스프	
고로곤줄라 치즈 샐러드	
새우버터구이와 알리오 올리오	
파스타치오 양갈비 스테이크와 흑마늘 레드와인 소스	
코코넛 밀크 셔벗과 파인애플 콩포트	
커피 또는 홍차	

HOAM_B ↓

₩	38,000
산딸기 레몬 소스를 곁들인 한우(1++) 안심 카르파치오	
만체고 치즈 토핑을 한 생 토마토 스프	
고로곤줄라 치즈 샐러드	
호주산 최상급 채끝등심 스테이크와 아보카도 구이, 흑마늘 레드와인 소스	
코코넛 밀크 셔벗과 파인애플 콩포트	
커피 또는 홍차	

Italian Set ↓

₩	26,000
문어 버터구이, 샤프란 리조또, 슈크르트	
고객이 선택하는 파스타	
특선디저트	
커피 또는 홍차	

- PASTA

₩	17,000
해산물로 맛을 낸 스파게티	
(소스선택 : 갈릭 오일, 알프레도 크림, 토마토, 로제)	
뚝배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹밥	₩ 17,000
스테이크 크림 스파게티/쇠고기(호주산)	₩ 17,000
네가지 맛의 이태리식 카넬로니(매운 토마토, 트러플 매쉬, 단호박 외)	₩ 17,000
땡초 레몬 크림으로 맛을 낸 통 베이컨 & 새우 파스타	₩ 17,000
봉골레 파스타	₩ 17,000
매운 알리오 올리오 파스타와 이베리코 흑돼지 스테이크	₩ 17,000

- SOUP

₩	4,500
만체고 치즈 토핑을 한 생 토마토 스프	
후레쉬 양송이 생크림 스프	₩ 4,500
단호박 도라지 스프	₩ 5,500

- APPETIZER & SALAD

₩	14,500
카프레제 샐러드	
₩	13,000
꽃 갈비살 스테이크와 발사믹 드레싱으로 맛을 낸 루콜라 샐러드	

- DESSERT

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

■ 한정식[KOREAN Table d'hone]

한정식 관악

₩ 42,000

[기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잣 무침, **양념 민물장어구이, 전복 볶음**
삼색전(호박,동그랑땡,생선), 궁중 신선로, 한방 갈비찜, 굴비구이
차돌원장찌개, 밥, 계절 과일]

한정식 자하연

₩ 34,000

기본찬 4종, 전복죽, 해산물 잣 무침, 삼색전(호박, 동그랑땡,생선)
궁중 신선로, 한방 갈비찜, 굴비구이, 된장찌개, 밥, 계절 과일]

한식 스페셜

₩ 30,000

[단 호박 밤죽, 해물 청포묵 샐러드, 대구전, 한우 육회비빔밥과 올갱이국, 과일]

*위 [관악][자하연] 메뉴는 8인이상, 3일전 예약 가능하며

[한식스페셜] 메뉴는 사전 단체주문 또는 소량 현장 주문 가능 합니다.

■ 양정식[WESTERN Table d'hone]

Premium Course[쇠안심과 랍스타 그라탕]	₩	65,000
Class A[쇠안심과 왕새우 그라탕]	₩	47,000
Class B[쇠안심과 감바스 알아히요]	₩	42,000
Class C[채끝등심]	₩	38,000
채식 세트 메뉴(Vegetarian Menu)	₩	42,000

- 3일전 예약 및 30인 이상 주문 가능(연회장소만 가능)

■ 부페[BUFFET]

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

- 50인분 이상 10인분 단위로 주문 가능

■ 별채 뷔페(별채 로즈룸에서만 가능한 특선메뉴)

₩ 33,000

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""미국산,호주산 쇠고기"
"국내산 광어,참돔,우럭,뱅장어와 중국산 농어"를 사용합니다.
3. 상기 메뉴는 식자재 수급에 따라 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다.
4. 10%의 세금이 가산된 금액입니다.