


호암교수회관 레스토랑 메뉴

한식[KOREAN]

전주비빔밥과 녹두전		[전주비빔밥]	₩	12,000
전주비빔밥			₩	9,000
한방 갈비찜			₩	17,000
대삼치구이			₩	17,000
함경도식 가리국밥			₩	12,000
모듬 해물 뚝배기			₩	18,000

일식[JAPANESE]

모듬초밥	₩	20,000
생선회		₩ 25,000
치라시 즈시	₩	20,000
회덮밥	₩	12,000

일식특선정식		₩	33,000
--------	---	---	--------

[젠사이3종, 계절 생선회, 생선조림, 전복 영양밥과 조개 맑은국, 후식]

생대구 매운탕		₩	23,000
---------	---	---	--------

조식[BREAKFAST]

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

- 상그리에서는 [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	₩	22,000
낙곱새비빔밥,버섯불고기	₩	18,000
모듬쌈밥,고등어조림	₩	17,000
제육볶음	₩	16,000
계절비빔밥	₩	15,000
특제 샌드위치(모짜렐라 or 브리에&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.

양식[WESTERN]

Hoam Special ↓

시트러스 수제 타르트에 올린 전복 버터구이		₩	42,000
리코타 치즈 & 드라이 토마토 샐러드			
배 콜리로 맛을 낸 광어 구이와 허브버터			
오미자 그라니떼			
최상급 채끝 등심 스테이크와 포드 와인소스			
에클레어 & 다크 체리 주빌레			
커피 또는 홍차			


Steak set ↓

식전빵		₩	28,000
후레쉬 모짜렐라 치즈와 체리 토마토 샐러드			
연어 스테이크 or 양갈비 스테이크			
특선 디저트 케익			
커피 또는 홍차			

Italian Set ↓

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

- PASTA

해산물로 맛을 낸 스파게티	₩	17,000	
(소스선택 : 갈릭 오일, 알프레도 크림, 토마토, 로제)			
뚝배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹	₩	17,000	
스테이크 크림 스파게티/쇠고기(호주산)	₩	17,000	
게살크림 파스타		₩	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

굴라쉬 스프		₩	4,500
후레쉬 양송이 생크림 스프	₩	4,500	
단호박 도라지 스프	₩	5,500	

- APPETIZER & SALAD

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

- DESSERT

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

한정식[KOREAN Table d'hote]

한정식 관악

₩	40,000
해물 청포묵 냉채	
삼계 녹두죽	
어만두(광어살)	
궁중 신선로	
채끝 등심구이	
소고기 무국과 진지	
과일(3종)	

* 전복 술 찜(팽이버섯,미나리) 추가시 5,000원 추가금액 발생

한식 스페셜

₩	32,000
단 호박 밤죽, 해물 청포묵 샐러드, 소갈비 구이,	
전복해물뚝배기와 진지, 과일	

* 위 [관악] 메뉴는 8인이상, 3일전 예약 가능하며
[한식스페셜] 메뉴는 사전 단체주문 또는 소량 현장 주문 가능 합니다.

양정식[WESTERN Table d'hote]

Premium Course[쇠안심과 랍스타 그라탕]	₩	65,000
Class A[쇠안심과 대하 치즈 오븐구이]	₩	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)		

뷔페[BUFFET]

뷔페 S[75종]	₩	41,800
뷔페 A[67종]	₩	36,300
뷔페 B[62종]	₩	30,800
- 50인분 이상 10인분 단위로 주문 가능		

별채 뷔페(별채 로즈룸에서만 가능한 특선메뉴)

별채 뷔페	₩	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,뱅창어와 중국산 농어"를 사용합니다.
3. 상기 메뉴는 식자재 수급에 따라 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다.
4. 10%의 세금이 가산된 금액입니다.