

호암교수회관 레스토랑 메뉴

■ 한 식[KOREAN]

전주비빔밥과 녹두전		[전주비빔밥]	₩	12,000
전주비빔밥			₩	9,000
한방 갈비찜			₩	17,000
모듬해물뚝배기			₩	18,000
활 주구미 연포탕			₩	27,000
명계비빔밥과 성계미역국			₩	18,000

■ 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 세트 특선

벚꽃 스페셜[A] ₩ 36,000

[젠사이3종, 계절 고급 생선회, 모듬 해산물, 매로 가마조림, 대구 매운탕과 식사, 과일과 만주]

벚꽃 스페셜[B] ₩ 29,000

[젠사이3종, 계절 생선회, 매로 가마조림, 대구 매운탕과 식사, 과일과 만주]

버섯 향을 담은 대구 매운탕 ₩ 18,000

■ 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 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.

■ 양 식[WESTERN]

HOAM_A ↓

아스파라거스, 파프리카 콩피, 그린 올리브	₩	42,000
이베리코 라구로 맛을 낸 시금치, 감자 라자나		
호주산 쇠안심 스테이크와 캐나다산 랍스타 치즈 그라탕		
딸기 티라미슈		
커피 또는 홍차		

HOAM_B ↓

아스파라거스, 파프리카 콩피, 그린 올리브	₩	38,000
하드롤 크림 차우더 스프		
호주산 최상급 채끝등심 스테이크와 새우 버터구이 꼬치		
딸기 티라미슈		
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)		
안심구이를 곁들인 알프레도 크림 스파게티	₩	17,000
뚝배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹밥	₩	17,000
이베리코 라구로 맛을 낸 시금치, 감자 라자나	₩	17,000
봉골레 파스타	₩	17,000
포르치니 크림 소스로 맛을 낸 딸리아 델레	₩	17,000
매운 알리오 올리오 파스타와 이베리코 흑돼지 스테이크	₩	17,000

- SOUP

하드롤 크림 차우더 스프	₩	4,500
후레쉬 양송이 생크림 스프	₩	4,500
단호박 도라지 스프	₩	5,500

- APPETIZER & SALAD

카프레제 샐러드	₩	14,500
렌치 드레싱을 곁들인 아보카도 샐러드	₩	13,000

- 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 잿 무침, **양념 민물장어구이, 전복 볶음**
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

 **불갈비 정식** ₩ 30,000

[약콩두유 소스를 곁들인 무농약 연두부, 소갈비 구이
성계미역국과 식사, 과일]

- [불갈비 정식] 메뉴는 최대 30개 까지만 주문 가능 하며, 미국산 쇠고기와 100% 국산 약콩두유를 사용합니다.

■ 양정식[WESTERN Table d'hotel]

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)

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