

International Buffet

Cold(salad)Selection

- 올리브유, 레몬, 라임에 저민 페루식 관자살 세비체
- 사과퓨레와 사과를 곁들인 엔다이브 샐러드
- 우 목심과 신선한 야채를 버무린 소고기 가파치오
- 신선한 야채와 망고소스가 가미된 닭가슴살 샐러드
- 케퍼, 홀스레디쉬, 신선한 야채로 버무린 연어 샐러드
- 올리브유, 발사믹 식초를 뿌린 토마토 치즈 샐러드

Soup

- 사태, 오가피, 육수에 끓인 도가니탕
- 찹쌀이 가미된 전통 호박죽
- 신선한 해산물 육수에 끓인 게살스프

Korean Selection

- 전라도식 흥어 무침
- 궁중 잡채
- 꿀에 저민도라지와 견과류, 곡물이 들어간 모듬 정과
- 흑미 연근 찜
- 매콤한 양념에 버무린 꽃게 양념 계장
- 채썬 소고기를 양념에 버무린 육회
- 흑임자와 말린 표고를 버무린 흑임자표고 버섯
- 겨자로 버무려 세콤한 해파리냉채
- 멸치 육수에 면과 고명을 얹은 잔치 국수
- 전통 열무 김치와 배추 김치

Hot Selection

- 민물가재와 마라를 가미한 사천식 마라롱샤
- 바비큐, 토마토 소스를 발라 오븐에 구운 바비큐 폭립
- 향신료에 삶은 삼겹살을 팬 프라이로 구운 동파육
- 송로버섯오일과 치즈를 함께 구운 토시살 스테이크
- 새우, 해산물, 신선한 야채로 볶은 삼선 볶음밥
- 프라임급 갈비로 구운 LA갈비 (B menu)

Japanese Selection

- 자숙 새우
- 골뱅이
- 문어회
- 연어회
- 활어회(B menu)
- 초밥 4종
- 여러가지 롤 4종

Finger Food (B MENU)

- 밤 호박 레몬커드
- 바질 페이스트 샤퀴테린
- 상큼한 소스를 곁들인 안키모(아귀간)

Dessert & Beverage Selection

- 모듬 케익 4종
- 모듬 떡 4종
- 계절 과일 4종
- Ade 3종
- 커피와 티

Fusion Korean Course

에피타이저

- 매생이 전복죽

일품요리

- 전통식 양념에 버무린 육회
- 활어회
- 신선한 해산물, 야채를 볶은 팔보채
- 즉석에서 구운 LA갈비
- 사천식 마라롱샤
- 메로 구이

상차림(1인찬)

- 신선한 야채 샐러드
- 흥어무침
- 겨자로 버무려 세콤한 해파리냉채
- 배추김치

메인메뉴

- 진지와 궁중갈비탕

디저트

- 계절과일 및 수정과

Garden BBQ

- 신선한 야채 샐러드 5종
- 수제 드레싱 2종
- 포테이토 무스 or 웨지 포테이토
- 오늘의 스프
- 토시살, 삼겹살, 목살, 닭정육
- 제철 해산물 3종
- 수제 소시지
- 파인애플 구이
- 프라이드 라이스
- Ade 2종
- 계절과일 2종 or 디저트케익 2종

* 상기 메뉴는 계절 및 식자재 공급에 따라 별도 공지 없이 변경될 수 있습니다.