수연

남해안 꿀 유자 수삼 냉채
Ginseng Salad with Honey of NamHae

게살과 겨자소스로 맛을 낸 계절해물 전채
Seafood Appetizer with Mustard Sauce

오곡 계절 죽과 숙성 침채
Seasonal Porridge with Five Grain and Kimchi

영양잣즙 오방색 수연소면과 백김치
Thin Noodles with Pine nut & White Kimchi

씨간장으로 맛을 낸 동충하초와 계절야채 활 전복초
Abalone & Seasoned Cordyceps militaris with Soy Sauce

해삼 농어 호박 버섯으로 만든 모둠저냐와 초석잠장아찌
Assorted Jeon(Sea Cucumber, Seabass,Pumpkin) &
Pickled Stachys Sieboldii

청정야채와 얼갈이배추 싱싱 겉절이
Fresh Kimchi & Vegetables

계절과일과 자연송이로 맛을 낸 찹쌀 통갈비 찜
GalBi Jjim(Stewed Ribs with Fruits and Pine Mushroom)

계절생선구이 / 삼첩반상
Grilled Fish / Three Side Dishes

생합 두부탕 / 진지
Clam Soup with Tofu / Jinji(Rice)

궁중 한과 병과와 계절과일
Traditional Refreshments and Fruits

주방장 특선 음료
Chef's Special Drink

소고기:호주산, 굴비:국내산, 명란젓:러시아, 쌀:국내산,
콩(두부):국내산, 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

₩100,000

10% 세금 및 봉사료가 포함된 금액입니다.
The menu price is inclusive of service charge and 10% VAT.

선호음식이나 음식에 대한 알러지가 있으시다면 스텝에게 말씀해 주세요.
If you have any food allergies or special preference,
please advise your staff member.

*** 한정식 예약안내**
한정식 예약은 3일 전부터 식재료 준비가 이루어지는 관계로
예약 취소는 행사일 3일 전까지만 가능합니다.
이후 취소 시 행사 예상 금액의 50%가 패널티로 부과됩니다.

*** 런치 한정 코스**

수복

게살과 겨자소스로 맛을 낸 계절해물 전채
Seafood Appetizer with Mustard Sauce

오곡 계절죽과 숙성 침채
Seasonal Porridge with Five Grain and Kimchi

해삼 농어 호박 버섯으로 만든 모둠저냐와 초석잠장아찌
Assorted Jeon(Sea Cucumber, Seabass,Pumpkin) &
Pickled Stachys Sieboldii

동충하초 계절야채와 씨간장으로 맛을 낸 활전복초
Abalone & Seasoned Cordyceps militaris with Soy Sauce

자연송이와 세발낙지로 만든 연포탕 신선로
Sinseollo(Royal Casserole Dish)
with Pine Mushroom & Whiparm Octopus

더덕과 계절야채 숯불 통갈비구이
GalBi Gui(Grilled Ribs)with Deodeok & Vegetables

계절생선구이 / 삼첩반상
Grilled Fish / Three Side Dishes

모시조개 두부탕 / 진지
Clam Soup with Tofu /JinJi(Rice)

궁중 한과 병과와 계절과일
Traditional Refreshments and Fruits

주방장 특선 음료
Chef's Special Drink

소고기:호주산, 굴비:국내산, 낙지:중국산, 쌀:국내산,
콩(두부):국내산, 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

₩130,000

10% 세금 및 봉사료가 포함된 금액입니다.
The menu price is inclusive of service charge and 10% VAT.

선호음식이나 음식에 대한 알러지가 있으시다면 스텝에게 말씀해 주세요.
If you have any food allergies or special preference,
please advise your staff member.

*** 한정식 예약안내**
한정식 예약은 3일 전부터 식재료 준비가 이루어지는 관계로
예약 취소는 행사일 3일 전까지만 가능합니다.
이후 취소 시 행사 예상 금액의 50%가 패널티로 부과됩니다.

수라

미각을 돋우는 오늘의 환영음식
Appetizing Nibbles

게살과 겨자소스로 맛을 낸 모둠해물 전채
Seafood Appetizer with Mustard Sauce

오곡 계절죽과 숙성 침채
Seasonal Porridge with Five Grain and Kimchi

해삼 농어 호박 버섯으로 만든 모둠저냐와 초석잠장아찌
Assorted Jeon(Sea Cucumber, Seabass, Pumpkin) &
Pickled Stachys Sieboldii

씨간장으로 맛을 낸 동충하초와 계절야채 활 전복초
Abalone & Seasoned Cordyceps militaris with Soy Sauce

자연송이와 세발낙지로 만든 연포탕 신선로
Sinseollo(Royal Casserole Dish)
with Pine Mushroom & Whiparm Octopus

최상급 한우와 더덕 모둠야채 구이
Grilled Korea Beef, Deodeok & Vegetables

법성포 굴비구이 / 오첩반상
Grilled Bubseong-po Yellow Corvina /Side Dishes

생합 조개 완자탕 / 진지
Clear Clam Soup /JinJi(Steamed Rice)

궁중 한과 병과와 계절과일
Traditional Refreshments and Fruits

주방장 특선 음료
Chef's Special Drink

소고기:국내산 한우, 굴비:국내산, 낙지: 중국산, 명란젓:러시아,
쌀:국내산, 콩(두부):국내산, 배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

₩160,000

10% 세금 및 봉사료가 포함된 금액입니다.
The menu price is inclusive of service charge and 10% VAT.

** 수라상은 궁중의궤에 수록된 음식 순서에 맞추어 만든 이상적인 찬품단자입니다. **
This course is ideal menu for feast originated in royal party.

선호음식이나 음식에 대한 알러지가 있으시다면 스텝에게 말씀해 주세요.
If you have any food allergies or special preference,
please advise your staff member.

*** 한정식 예약안내**

한정식 예약은 3일 전부터 식재료 준비가 이루어지는 관계로
예약 취소는 행사일 3일 전까지만 가능합니다.
이후 취소 시 행사 예상 금액의 50%가 패널티로 부과됩니다.

하늘

미각을 돋우는 입매일미 환영음식
Appetizing Nibbles

궁중어선과 게살 밀쌈 겨자소스
Steamed Fish, Crab & Vegetables
Wrapped in Wheat Crepes, Mustard Sauce

오곡 계절죽과 숙성 침채
Seasonal Porridge with Five Grain and Kimchi

동충하초 활 전복찜과 해파리로 감싼 대하찜 냉채
Steamed Abalone with Cordyceps militaris, Chilled Prawn Salad

계절생선 활모둠회
Assorted Raw Fish

한우로 만든 약선 산적과 저냐 초석잠장아찌
Yakseon San Jeok(Korean Brochette with Medicinal Herbs)
& Pickled Stachys Sieboldii

자연송이와 세발낙지로 만든 연포탕 신선로
Sinseollo(Royal Casserole Dish)
with Pine Mushroom & Whiparm Octopus

최상급 한우와 더덕 모둠야채 구이
Grilled Korean Beef, Deodeok & Vegetables

최상급 법성포 굴비구이 / 오첩반상
Grilled Bubseong-po Yellow Corvina / Side Dishes

궁중 금중탕 / 진지
Clear Soup with Beef & Seafood Balls / JinJi(Steamed Rice)

궁중 한과 병과와 계절과일
Traditional Refreshments and Fruits

주방장 특선 음료
Chef's Special Drink

소고기:국내산 한우, 굴비:국내산, 도미:국내산, 낙지: 중국산, 명란젓:러시아,
쌀:국내산, 콩(두부):국내산,
배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

₩200,000

10% 세금 및 봉사료가 포함된 금액입니다.
The menu price is inclusive of service charge and 10% VAT.

** 하늘상은 궁중의궤에 수록된 잔칫상의 음식들을 찬품단자한 것입니다 **

선호음식이나 음식에 대한 알러지가 있으시다면 스텝에게 말씀해 주세요.
If you have any food allergies or special preference,
please advise your staff member.

*** 한정식 예약안내**
한정식 예약은 3일 전부터 식재료 준비가 이루어지는 관계로
예약 취소는 행사일 3일 전까지만 가능합니다.
이후 취소 시 행사 예상 금액의 50%가 패널티로 부과됩니다.

천지해

입매일미 미각을 돋우는 환영 음식
Appetizing Nibbles

철갑상어알 어선 게살 밀쌈
Steamed Fish, Caviar Wrapped in Wheat Crepes with Crab Meat

원기회복 구선왕도고죽과 숙성 침채
Guseonwangdogo(Seven Medicine Herbs and
Two grains)Porridge,Kimchi

동충하초 활 전복찜과 해파리로 감싼 대하찜 냉채
Steamed Abalone with Cordyceps militaris, Chilled Prawn Salad

최상급 치맛살 한우 수경삼 이화육회
Korean Yukhoe(Beef Tartare) with Ginseng

계절생선 활모둠회
Assorted Raw Fish

랍스터 모둠야채 볶음
Stir-fried Lobster with Vegetables

자연송이와 세발낙지로 만든 연포탕 신선로
Sinseollo(Royal Casserole Dish)
with Pine Mushroom & Whiparm Octopus

최상급 한우와 더덕 모둠야채 구이
Grilled Korea Beef, Deodeok & Vegetables

최상급 법성포 굴비와 오첩반상
Grilled Bubseong-po Yellow Corvina / Side Dishes

궁중 금중탕 / 진지
Clear Soup Beef & Seafood Balls / JinJi(Steamed Rice)

궁중 한과 병과 계절과일
Traditional Refreshments and Fruits

주방장 특선 음료
Chef's Special Drink

소고기:국내산 한우, 굴비:국내산, 도미:국내산, 낙지: 중국산, 명란젓:러시아,
쌀:국내산, 콩(두부):국내산,
배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

₩300,000

10% 세금 및 봉사료가 포함된 금액입니다.
The menu price is inclusive of service charge and 10% VAT.

** 천지해 메뉴는 전통한식에 약선과 육미,어미,해미를 균형있게 만들어
현대인의 입맛에 맞게 짜여진 맞춤한식입니다 **

선호음식이나 음식에 대한 알러지가 있으시다면 스탭에게 말씀해 주세요.
If you have any food allergies or special preference,
please advise your staff member.

*** 한정식 예약안내**
한정식 예약은 3일 전부터 식재료 준비가 이루어지는 관계로
예약 취소는 행사일 3일 전까지만 가능합니다.
이후 취소 시 행사 예상 금액의 50%가 패널티로 부과됩니다.