

# FOREST PARK TO-GO MENU

FOREST PARK

## 금룡 Geumryong

### 간풍기 72,000

Chinese fried chili chicken

닭고기 전분을 입혀 고소하게 튀겨낸 뒤 고추와 설탕, 간장 등 금룡만의 특제 소스로 볶아낸 요리입니다. 매콤함과 달콤한 맛이 어우러져 남녀노소 누구나 좋아하는 대표 중식 메뉴입니다.

Deep fry starch-coated chicken and stir-fry with Geumryong's special sauce made of pepper, sugar, and soy sauce. With spicy and sweet flavor, it is a popular Chinese cuisine that everyone likes.

### 망고 크림새우 72,000

Mango Cream Shrimp

감자 녹말과 달걀 흰자 등으로 만든 튀김 옷을 입혀 튀긴 새우를 마요네즈와 설탕, 레몬즙 등으로 만든 크림소스에 버무린 요리로, 소스에 망고를 추가하여 열대 과일과 새우의 맛이 조화로운 금룡의 대표 인기 메뉴입니다.

Geumryong's signature menu. Deep fry shrimp coated with the batter made of potato starch and egg whites, then mix it with the cream sauce made of mayonnaise, sugar, and lemon juice. It offers harmonious flavor of tropical fruit and shrimp thanks to mango included in the sauce.

매주 월요일 휴장  
Closed on Monday

Lunch 12:00 - 14:30 / Dinner 18:00 - 20:30  
(Break Time 15:00 - 18:00)

02-450-4512

※ Walkerhill Prestige Club 10% 할인 제공  
※ 10% off for Walkerhill Prestige Club

## 델비노 Delvino

### 리가토니 파스타 72,000

Rigatoni Pasta

이탈리아 북부 볼로냐 지역의 대표적인 파스타로, 델비노에서 직접 만들어낸 진한 토마토 소스와 소고기를 함께 갈아 넣어 라구 소스를 만들었습니다. 야채가 많은 일반적인 볼로네이즈 소스보다 더욱 진한 풍미를 느낄 수 있는 파스타입니다.

As a representative pasta in northern Italy Bologna, it is made with the Delvino's ragu sauce made of rich tomato sauce and minced beef. You can taste richer flavor than regular bolognese sauce which includes a lot of vegetables.

매주 목요일 휴장  
Closed on thursday

Lunch 12:00 - 14:30 / Dinner 18:00 - 20:30  
(Break Time 15:00 - 18:00)

02-2022-0111

※ Walkerhill Prestige Club 10% 할인 제공  
※ 10% off for Walkerhill Prestige Club

## 모에기 Moegi

### 장어 덮밥 72,000

Rice with Grilled Eel

모에기 장어덮밥은 장어에 소스를 다 소비하지 않고 첨가하는 방식인 '요비모도시 기법' (\*석정 - 기요미즈 - 나무 - 모에기까지 전해 내려오는 워커힐 일식당 만의 전통방식)을 활용하여 깊은 맛을 낸 일식 메뉴입니다.

Moegi's Rice with Grilled Eel is tasty Japanese dish that is made with the Yobimodosi\*, which is the cooking method of adding sauce to eel instead of using the whole sauce. (\*Traditional method unique to Walkerhill Japanese restaurants coming down from Seokjeong, Kiyomuzu, Namu to Moegi)

매주 수요일 휴장  
Closed on Wednesday

Lunch 12:00 - 14:30 / Dinner 18:00 - 20:30  
(Break Time 15:00 - 18:00)

02-2022-0222

※ Walkerhill Prestige Club 10% 할인 제공  
※ 10% off for Walkerhill Prestige Club

## 르파사주 Le Passage

### 콤비네이션 피자 45,600

Combination Pizza

피자의 맛은 도우에 의해 좌우 될 정도로 큰 역할을 합니다. 12시간의 저온 숙성을 거친 5mm 두께의 시금치 도우를 사용하며, 한우 소고기, 국내산 돼지고기 햄, 버섯, 양파, 피망, 올리브, 생모짜렐라 등으로 토폰해 맛은 물론 영양까지 고루 갖춘 피자힐의 시그니처 피자입니다.

The taste of pizza largely depends on dough. Combination Pizza is made of 5mm-thick spinach dough which was ripened for 12 hours at a low temperature. This Pizza Hill's signature menu offers great taste as well as nutrition, topped with Korean beef and pork ham, mushroom, onion, bell pepper, olive, and fresh mozzarella cheese etc.

02-450-4479

11:00 - 20:30  
(No break Time)

※ 할인 없음 (멤버십 약관동일)  
※ No discount applicable (Equivalent to membership agreement)