IN-ROOM DINING MENU

菜品

특정음식에 대해 알러지가 있는 고객께서는 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.
如果您对特定的食物过敏、请提前告知。

룸서비스에 제공되는 쌀, 콩(두부), 닭고기, 오징어, 전복, 민물장어, 배추김치(배추/고춧가루)는
국내산, 관자는 미국산, 명란은 러시아산, 꽃게는 바레인산을 사용합니다.
客房用餐服务使用的大米、黄豆(豆腐)、鸡肉、鱿鱼、鲍鱼、鳗鱼
辛奇 (白菜/辣椒末) 为韩国产、干贝为美国产、明太鱼子来自俄罗斯产、花蟹为巴林产。

베이컨은 미국산 돼지고기를 사용하며, 소시지는 국내산 돼지고기와
국내산 한우 호주산 소고기를 혼합 사용합니다.
培根采用美国猪肉制成, 香肠则混合了国产猪肉、韩牛和澳大利亚牛肉。

기본 소스류는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
主要酱料类是混合使用的韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉。

기본 육수류는 국내산 닭고기, 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
主要肉汤是混合使用的韩国产鸡肉韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉

곰탕 육수와 갈비탕 육수는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
牛骨汤底和排骨汤底是混合使用的韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉。

아침식사 메뉴 早餐菜品	06:00 - 10:00
올 데이 다이닝 全天菜品	10:00 - 24:00
음료 리스트 饮品单	06:00 - 24:00

IN-ROOM DINING MENU

[아침식사 메뉴]
早餐菜品

06:00 - 24:00

조식세트
朝食套餐

한국식 조식
韩式早餐

소고기 미역국과 진지
牛肉海带汤和米饭

은대구 간장구이
酱烤银鳕鱼

5가지 기본찬
五种小菜

계절 과일과 차
应季茶和时鲜水果

56,000

일본식 조식
日式早餐

은대구 간장구이
酱烤银鳕鱼

계란말이 규리즈케
鸡蛋卷、腌黄瓜

낫또, 우메보시, 쯔보즈케, 김
纳豆、梅干、腌萝卜干、海苔

샐러드와 오리엔탈 드레싱
早餐沙拉和东方式酱汁

진지와 순채 미소시루
米饭和莼菜味噌汤

계절 과일과 녹차
绿茶和时鲜水果

59,000

조식세트
早餐套装

미국식 조식
美式早餐

과일주스
(오렌지, 사과, 자몽, 토마토 중 1선택)
果汁（橙子、苹果、西柚、番茄中选一）

계란요리
프라이드, 스크램블 또는 오믈렛(오믈렛 속 재료: 플레인, 야채, 야채와 치즈 중 1선택)
가니시-베이컨, 소시지, 감자, 토마토와 구운 야채
蛋类料理选择
煎蛋、炒蛋、煎蛋饼（煎蛋饼配料：原味、蔬菜和奶酪中选一）
配菜-培根、香肠、土豆、番茄和烤蔬菜

빵-크루아상, 포카치아, 토스트
面包-羊角包、佛卡恰、吐司

유기농 그래놀라와 유기농 우유
有机格兰诺拉麦片和牛奶

계절과일
时鲜水果

커피 또는 차
可以选择咖啡或茶

58,000

컨티넨탈 조식
欧式早餐

빵-크루아상, 포카치아, 토스트, 곡물빵, 모닝빵
面包-羊角包、佛卡恰、吐司、谷物面包、早餐包

플레인 요거트
原味酸奶

계절 과일
时鲜水果

오렌지 주스, 우유, 커피, 차 중 1선택
可在橙汁、牛奶、咖啡或茶中选一

50,000

조식세트
早餐套装

비건 조식
素食早餐

과일주스
(오렌지, 사과, 자몽, 토마토 중 1선택)
果汁（橙子、苹果、西柚、番茄中选一）

비건 타르틴:스페셜 비건 브레드, 아스파라거스, 구운 해바라기 씨
素食开放式三明治：特制素食面包、芦笋、烤向日葵籽

비건 그래놀라, 오트 밀크와 계절 베리
素食格兰诺拉麦片、燕麦奶和时鲜莓果

비건 브레드, 잼, 초콜릿 스프레드
素食面包、果酱、巧克力酱

계절 과일
时鲜水果

커피 또는 차
咖啡或茶

56,000

조식 샐러드 세트
早餐沙拉套餐

그린샐러드
발사믹, 오리엔탈, 이탈리안 드레싱 중 선택
田园蔬菜沙拉
可在意大利香醋汁、意式或是东方式酱汁中选择

빵-크루아상, 포카치아, 토스트
面包-羊角包、佛卡恰、吐司

오렌지 주스, 우유, 커피, 차 중 1선택
可在橙汁、牛奶、咖啡或茶中选一

49,000

조식 단품 메뉴
早餐单品菜品

요거트
酸奶

딸기, 블루베리, 플레인 중 1선택
可以选择草莓、蓝莓或原味

15,000

유기농 씨리얼과 우유
有机麦片和牛奶

그래놀라 또는 유기농 통곡물 중 1선택
可以选择有机格兰诺拉麦片或是有机谷物黑麦片

23,000

워커힐 수제 프렌치 토스트
华克山庄手工法式吐司

파인애플 처트니, 견과류, 휘핑 크림
菠萝果酱、坚果类、淡奶油

35,000

전복죽과 순채 미소시루
鲍鱼粥和莼菜味噌汤

김가루, 통깨, 기본찬 4종, 계절차
海苔碎、芝麻粒、四种小菜、应季茶

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지
牛肉大酱汤和米饭

기본찬 5가지, 계절차
五种小菜、应季茶

58,000

조식 단품 메뉴
早餐单品菜品

인삼 갈비탕과 진지
人参排骨汤和米饭

기본찬 5종, 계절차
五种小菜、应季茶

59,000

양지 우거지 해장국과 진지
牛肉干白菜醒酒汤和米饭

기본찬 5종, 계절차
五种小菜、应季茶

61,000

각종 주스 & 우유
早餐水果&
各种果汁&
牛奶

인삼 주스
人参汁
30,000

프레시 키위 주스
鲜榨黄金猕猴桃汁
28,000

프레시 토마토 주스
鲜榨番茄汁
28,000

오렌지 주스
橙汁
26,000

우유
牛奶
10,000

추가메뉴
另加菜品
메인요리 주문시에만 가능합니다
仅限点主菜时加点

계란요리(조식 운영 시간에만 가능) 蛋类料理选择（仅在早餐时间提供) 스크램블 또는 오믈렛 (오믈렛 속 재료: 플레인, 야채, 야채와 치즈 중 1선택) 炒蛋、煎蛋饼（煎蛋饼配料：原味、蔬菜和奶酪中选一）	28,000
계란 프라이(반숙,완숙 중 1선택) 煎蛋 选择（半熟、全熟中选一）	6,000
공기밥 米饭	7,000
구운 치즈 아보카도 芝士烤牛油果	12,000
구운 아스파라거스 烤芦笋	9,000
베이컨 培根	7,000
수펙스 배추김치 SUPEX辛奇	12,000
감자튀김 炸薯条	8,000
잼/꿀 果酱/蜂蜜	6,000
포션 조미김 小包海苔	3,000
빵 面包	6,000
레몬슬라이스 柠檬片	10,000
소시지 香肠	8,000

여름 보양식 특선
夏季滋补特选

전복, 인삼과 녹두 삼계탕(닭고기: 국내산)
鲍鱼、人参和绿豆参鸡汤

3년근 인삼, 새싹 인삼 2줄기, 마늘, 파, 대추
三年生人参、人参嫩芽两株、大蒜、大葱、大枣

기본 찬 4가지, 계절 차, 계절과일
小菜四种、应季茶饮、时鲜水果

72,000

10:00 - 24:00
[下单截止时间 23:30]

IN-ROOM DINING MENU

[추천 메뉴]
推荐菜单

| 11:00 - 24:00

치킨 & 수제 소시지

炸鸡 & 手工香肠

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모둠 피클
허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
炸鸡、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

84,000

치킨 & 수제 소시지 음료 세트

炸鸡 & 手工香肠和饮料套餐

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모둠 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
炸鸡、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능
可以在喜力罐装啤酒（330ml）、可口可乐、零度可乐、
雪碧（250ml）中选择两罐

99,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가
喜力罐装啤酒（330ml）*活动价
7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가
可口可乐、零度可乐、雪碧（250ml）*活动价
7,500

라임 데리야끼 양념치킨 & 수제 소시지

青柠照烧辣鸡肉 & 手工香肠

라임 데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모둠 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
青柠照烧辣鸡肉、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

85,000

라임 데리야끼 양념치킨 & 수제 소시지 음료세트

青柠照烧辣鸡肉 & 手工香肠和饮料套餐

라임 데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자 튀김, 모둠 피클
허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
青柠照烧辣鸡肉、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능
可以在喜力罐装啤酒（330ml）、可口可乐、零度可乐、雪碧（250ml）中选择两罐

100,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가
喜力罐装啤酒（330ml）*活动价
7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가
可口可乐、零度可乐、雪碧（250ml）*活动价
7,500

장어구이와 진지

烤鳗鱼和米饭

순채 미소시루, 단무지, 초생강, 우메보시, 기본 3찬, 녹차
莼菜味噌汤、日式腌萝卜、日式红姜、梅子干、三种小菜、绿茶

130,000

*주문 후 최소 30분이 소요됩니다.
*下单后最少需要30分钟。

IN-ROOM DINING MENU

[올 데이 다이닝]
全天菜品

| 10:00 - 24:00

수프 & 샐러드
汤品&沙拉

오늘의 수프와 빵
今日的汤品和面包

24,000

시저샐러드
凯撒沙拉

37,000

부라타 치즈와 그린 샐러드
布拉塔奶酪和田园沙拉

발사믹 드레싱
意式酱汁

38,000

워커힐 수제 훈제연어 샐러드
华克山庄手工熏三文鱼沙拉

이탈리안 드레싱
意式酱汁

45,000

샌드위치 & 버거
三明治&汉堡

클럽 샌드위치와 감자튀김
俱乐部三明治和炸薯条
43,000

브리오슈 치즈버거와 감자튀김
布里欧修芝士汉堡和炸薯条
46,000

워커힐 수제 치킨버거와 감자튀김
华克山庄手工鸡肉汉堡和炸薯条
46,000

파스타 & 피자
면, 볶음밥
意面 & 比萨饼
面、炒饭

해산물 토마토 소스 파스타
海鲜番茄意面
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油
49,000

해산물 크림 소스 파스타
海鲜奶油意面
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油
51,000

야채 토마토 소스 파스타
蔬菜番茄意面
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油
44,000

파스타 & 피자
면, 볶음밥
意面 & 比萨饼
面、炒饭

수제 미트볼 로제 소스 파스타
手工肉丸奶油番茄意面

수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油

51,000

새우, 깔라마리 비스큐 소스 파스타
鲜虾鱿鱼浓汤意面

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油

58,000

전복 자연송이 우동
鲍鱼野生松茸乌冬面

김치, 단무지
辛奇、日式腌萝卜

58,000

나가사끼 짬뽕
长崎炒码面

김치, 단무지
辛奇、日式腌萝卜

50,000

치즈 크러스트 페퍼로니 피자
意大利辣香肠奶酪比萨饼

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱

58,000

새우 아스파라거스 볶음밥
鲜虾芦笋炒饭

김치, 단무지, 순채 미소시루
辛奇、日式腌萝卜、莼菜味噌汤

45,000

그릴 & 해산물
烤制&海鲜

소고기 안심 스테이크
菲力牛排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、红酒酱汁

120,000

소고기 꽃등심 스테이크
肋眼牛排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、红酒酱汁

115,000

활 랍스터 구이
烤活龙虾

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油

260,000

전복버터구이
黄油烤鲍鱼

구운 아스파라거스, 구운 야채, 토마토 콩피, 구운감자, 빵, 버터
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油

200,000

치킨 스테이크
烤鸡排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 트러플 발사믹 소스
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、松露意式酱汁

70,000

한국식 특선
韩式特选

전복 인삼 갈비탕과 진지
鲍鱼人参牛排汤和米饭

은행, 마늘, 탕파, 지단, 기본찬 5가지, 계절차, 계절 과일
银杏、大蒜、葱、蛋皮丝、五种小菜、应季茶、时鲜水果

72,000

전복죽과 순채 미소시루
鲍鱼粥和莼菜味噌汤

김가루, 통깨, 기본찬 4가지, 계절차
海苔碎、芝麻粒、四种小菜、应季茶

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지
牛肉大酱汤和米饭

기본찬 5가지, 계절차
五种小菜、应季茶

58,000

소고기 전복 미역국과 진지
牛肉鲍鱼海带汤和米饭

기본찬 5가지, 계절차
五种小菜、应季茶

55,000

제주 흑돼지 김치 찌개와 진지
济州岛产黑猪肉辛奇汤和米饭

기본찬 5가지, 계절차
五种小菜、应季茶

59,000

한국식 특선
韩式特选

LA 갈비 구이와 진지
烤L.A牛排和米饭

기본찬 5가지, 순채 미소시루, 계절차, 계절 과일
五种小菜、莼菜味噌汤、应季茶、时鲜水果

74,000

양지 우거지 해장국과 진지
牛肉干白菜醒酒汤和米饭

기본찬 5가지, 계절차
五种小菜、应季茶

61,000

IN-ROOM DINING MENU

[디저트]
甜品

| 06:00 – 24:00

디저트
甜品

디저트 계절과일
时鲜水果甜品

39,000

오늘의 디저트 케이크 (10:00~이후 가능)
今日甜品蛋糕 (10:00以后可以点餐)

33,000

하겐다즈 아이스크림과 마카롱
哈根达斯冰淇淋和马卡龙

바닐라, 초콜릿, 딸기 중 1선택
可以选择香草、巧克力或草莓口味

33,000

IN-ROOM DINING MENU

[특선안주류]
特选下酒菜

| 11:00 - 24:00

특선안주류
特选下酒菜

모둠 계절과일
时鲜什锦水果

140,000

닭다리살 구이와 아스파라거스
烤鸡腿和芦笋

허니 머스터드, 스위트 칠리
蜂蜜芥末酱、甜辣酱

130,000

워커힐 수제 훈제연어
华克山庄手工熏三文鱼

케이퍼, 홀스레디쉬, 양파, 레몬, 믹스 야채
酸豆、山葵酱、洋葱、柠檬、什锦时蔬

160,000

모둠치즈와 계절과일
什锦芝士和时鲜水果

160,000

활랍스터 구이와 전복구이
烤活龙虾和烤鲍鱼

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운감자
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆

390,000

IN-ROOM DINING MENU

[음료 리스트]
饮品单

| 06:00 – 24:00

COFFEE

Iced Café Latte	25,000
Cappuccino	25,000
Café Latte	23,000
Iced Coffee	22,000
House Blending	20,000
Decaffeinated Coffee	20,000
Espresso	20,000
Extra Coffee Shot	5,000

TEA

Chamomile	23,000
Peppermint	23,000
English Breakfast Tea	22,000
Iced Tea	20,000
Green Tea	20,000
Black Tea	20,000

JUICE

Ginseng Juice	30,000
Fresh Tomato	28,000
Fresh Kiwi	28,000
Orange	26,000

SOFT DRINK [CAN / 250ML]

Coca Cola	9,500
Sprite	9,500
Coca Cola Zero	9,500
Canada Dry Tonic Water	9,500
Club Soda	9,500
Ginger-Ale	9,500

OTHERS

Iced Chocolate	22,000
Hot Chocolate	20,000
Milk	10,000

BEER

Asahi [CAN / 330ml]	18,000
Cass [CAN / 330ml]	12,000

Korean Liquor

Hwayo 41 [200ml]	60,000
Hwayo 25 [375ml]	55,000

WATER

Evian Sparkling [330ml]	11,000
Perrier Lemon [330ml]	10,500
Evian [500ml]	10,500

Cocktail

High Ball	Single	Double
Johnnie Walker Black Label	35,000	65,000
Dewar's White Label	25,000	45,000

CHAMPAGNE

Moet & Chandon "Dom Pérignon", France *Pinot Noir, Chardonnay*	900,000
Laurent Perrier Brut Rosé, France *Pinot Noir, Chardonnay*	450,000
Bollinger "Spécial Cuvée", France *Pinot Noir, Chardonnay*	390,000
Veuve Clicquot "Yellow Label", France *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*	250,000
Taittinger Brut Reserve, France *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*	210,000

SPARKLING

Henkell Trocken, Germany *Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc*	105,000

CREMANT

Domaine Verret, Cremant de Bourgogne *Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aliogote*	140,000

WHITE

Gerard Duplessis Chablis 1er Cru "Montmains", Chablis, France *Chardonnay*	295,000
Chakana, “Ayni Chardonnay”, Mendoza, Argentina *Chardonnay*	130,000
Chene Blue "Astralabe Blanc", Rhone, France [WALKERHILL SIGNATURE WINE] *Grenache Blanc, Rolle*	98,000
Anselmi "San Vincenzo", Veneto, Italy *Garganega, Trebbiano, Chardonnay*	95,000
Lake Chalice "The Nest", Marlborough, New Zealand *Sauvignon Blanc*	83,000

DESSERT WINE

Marcel Deiss Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 *Gewurztraminer 100%*	190,000

RED

Pio Cesare "Barbaresco", Piemonte, Italy *Nebbiolo*	380,000
Vina Ventisquero "Pangea", Apalta Valley, Chile *Syrah*	265,000
Flowers "Pinot Noir", Sonoma, USA *Pinot Noir*	245,000
Capanelle "Solare", Toscana, Italy *Pinot Noir*	210,000
Château de Pez, Saint Estephe, France *Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*	195,000
Alex Gambal "Bourgogne Rouge", Bourgogne, France *Pinot Noir*	185,000
ODFJELL "Aliara", Maipo Valley, Chile *Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec*	170,000
Bogle Phantom, California, USA *Petite Sirah, Zinfandel*	155,000
Bodegas Carchelo “ALTICO”, Jumilla, Spain *Syrah*	130,000
Chene Blue "Astralabe", Rhone, France [WALKERHILL SIGNATURE WINE] *Grenache, Syrah*	98,000

PREMIUM WHISKY

Ballantine's 30Y	2,700,000
Johnnie Walker Blue	1,200,000
Royal Salute 21Y	890,000
Ballantine's 17Y	510,000
Chivas Regal 12Y	360,000
Johnnie Walker Black	360,000

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	380,000
Jack Daniel's Black Label	360,000

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original, Highland	400,000

COGNAC

Hennessy X.O	900,000
Hennessy V.S.O.P	440,000

WALKERHILL
HOTELS & RESORTS