

Room Service

11F /

중식명점 하림각

Chinese restaurant **HARIMGAK**

9~10F /

객실 스탠다드, 디럭스, 스위트, 컨퍼런스룸, 비즈니스센터

Accommodation

Standard, Deluxe, Suite, Conference Room, Business Center

8F /

앨리스홀 웨딩, 연회장

Wedding Hall Alice, Banquet Hall

7F /

아젤리아홀 대연회장

Banquet Hall Azelia

6F /

오스카홀 웨딩, 대연회장

Wedding, Convention Hall Ohska

2~5F /

지상주차장

Parking lot

1F /

베아트리체홀 웨딩, 프론트데스크, 예약실,

커피숍 로비라운지 AW테라스

Wedding Hall Beatrice, Front desk,

Counseling office, Cafe & Lobby Lounge AW TERRACE

B1F /

오키드홀 대연회장 웨딩샵 라망

Banquet Hall Orchid , Wedding Shop



SET MENU

SET A (For 2 People)

연어샐러드, 칠리중새우, 볶음밥

Salmon salad, Chili shrimp, Fried rice
サーモンサラダ, 海老チリ, チャーハン 鮭魚沙拉, 香辣茄汁蝦仁, 炒飯
연어 - 노르웨이, 새우 - 베트남

₩ 50,000

SET B (For 2 People)

연어샐러드, 탕수육, 볶음밥

Salmon salad, sweet and sour pork, Fried rice
サーモンサラダ, 酢豚, チャーハン 鮭魚沙拉, 糖醋肉, 炒飯
연어 - 노르웨이, 돼지고기 - 국내산

₩ 50,000

SET C (For 2 People)

연어샐러드, 불도장, 삼마스테이크, 볶음밥

Salmon salad, Buddha's Temptation soup,
Chinese-style beef tenderloin steak, Fried rice
サーモンサラダ, 仏跳醬, 中華牛ヒレステーキ, チャーハン
鮭魚沙拉, 佛跳牆, 中式腰肉肉排, 炒飯
연어 - 노르웨이, 쇠고기 - 호주산

₩ 200,000

Served from AM 11:30 ~ PM 20:30
Set C menu requires 1 hour service time.

세트 C메뉴는 서비스 시간 1시간소요

SPECIALTIES MENU

새우볶음밥 새우-베트남 ₩ 12,000
shrimp fried rice 海老チャーハン 蝦仁炒飯

잡채밥 ₩ 12,000
rice with stir-fried glass noodles and vegetables
野菜と春雨の炒め丼 雜菜飯

마파두부밥 ₩ 12,000
rice with mapo tofu 麻婆豆腐ご飯 麻婆豆腐燴飯

해물잡탕밥 ₩ 23,000
seafood with everything over rice 海鮮あんかけご飯 什錦海鮮燴飯

송이덮밥 ₩ 40,000
pine mushrooms over rice 松茸丼 松茸蓋飯

Served from AM 11:30 ~ PM 20:30
Meals are available for ordering at least two meals.

식사메뉴는 2인이상 주문가능합니다.

쌀 - 국내산, 돼지고기, 돈사골 - 국내산, 콩 - 수입산
닭고기 - 국내산, 갑오징어 - 태국산, 쇠고기 - 호주산
송이버섯 - 중국산, 연육(홍게살) - 국내산
김치 - 배추(국내산), 고춧가루(중국산)

A LA CARTE MENU

새우훈제연어샐러드 새우-베트남, 연어-노르웨이 ₩ 40,000
shrimp and smoked salmon salad
スモークサーモンサラダ 煙燻鮭魚沙拉

탕수육 ₩ 40,000
sweet and sour pork 酢豚 糖醋肉

칠리중새우 새우-베트남 ₩ 55,000
chili shrimp 海老チリ 香辣茄汁蝦仁

팔보채 새우-베트남, 해삼-미국산 ₩ 65,000
stir-fried seafood and vegetables 八宝菜 八寶菜

삼선냉채 새우-베트남, 해삼-러시아산, 전복-국내산 ₩ 90,000
three-ingredient salad 三品冷菜 三色冷盤

송이우육 ₩ 90,000
stir-fried pine mushrooms and beef 松茸と牛肉 松茸牛肉

전가복 새우-베트남, 전복-국내산 ₩ 100,000
happy family stir-fry アワビと帆立の炒め 鮑魚全家福

해삼전복 해삼-러시아산, 전복-국내산 ₩ 120,000
sea cucumber and abalone ナマコとあわび 海參鮑魚

Served from AM 11:30 ~ PM 20:30
Cooking menu size is 2 to 3 persons.
요리메뉴 사이즈는 2~3인 기준입니다.

DRINK & BEER

아메리카노 ₩ 7,000
Americano アメリカーノ 美式咖啡

카푸치노 ₩ 8,000
cappuccino カプチーノ 卡布奇諾

녹차 ₩ 7,000
green tea 綠茶

우유 ₩ 5,000
milk 牛乳 牛奶

콜라 / 사이드 ₩ 5,000
soft drinks 炭酸飲料 碳酸飲料

생과일주스 ₩ 10,000
fresh juice フルーツジュース 鮮果汁

하이트 ₩ 8,000
Hite ハイト

버드와이저 ₩ 8,000
Budweiser バドワイザー 百威

Served from AM 11:00 ~ PM 20:00

Pork: Korean 豚肉 : 韓国産 韓國豬肉
bean : Imported ビーン : 輸入産 大豆 进口 / Chicken : Korean 鶏肉類 : 韓国産 雞肉類 韓國
squid : Thailand イカ : タイ産 魷魚 泰国 / Beef : Australian 牛肉類 豪州
Red meat crab : Korean ホンゲサル : 韓国産 韓國紅蟹
Rice, Chinese Cabbage - Republic of Korea / Red Pepper - Chinese
米(韓國産) 白菜(韓國産) チリパウダー(中國産) / 米(國內産) 白菜(國內産) 辣椒粉(中國産)