


# 호암교수회관 레스토랑 메뉴

## 한 식[KOREAN]

매운 낙지 비빔밥  	₩	17,000
전주비빔밥 	₩	10,000
한방 갈비찜	₩	17,000
소고기 보양탕 	₩	18,000
수제메밀 초계국수와 녹두전 	₩	12,000

## 일 식[JAPANESE]

모듬초밥	₩	20,000
생선회	₩	25,000
치라시 즈시	₩	20,000
회덮밥	₩	12,000
일식특선정식 	₩	39,000
<small>[젠사이3종, 샐러드, 계절 생선회, 생선조림, 민어 매운탕, 후시]</small>		

민어 매운탕  	₩	34,000
--	---	--------

## 조식[BREAKFAST]

Morning Buffet	₩	17,000
----------------	---	--------

- 샹그리라에서는 [모닝뷔페]만 운영합니다.

한국식 조찬	₩	11,000
콩나물 해장국 	₩	11,000
활전복 죽	₩	16,000
건강식조찬	₩	16,500
미국식 조찬	₩	13,500
유럽식 조찬	₩	9,000

## Catering(학내 출장 전문)


<b>- 도시락</b>		
한방갈비찜 도시락	₩	21,000
모듬초밥	₩	22,000
버섯불고기	₩	18,000
모듬쌈밥,고등어조림	₩	17,000
제육볶음	₩	16,000
계절비빔밥	₩	15,000
특제 샌드위치(모짜렐라 or 브리에&프로슈터)	₩	22,000
샌드위치(로스트비프)	₩	15,000
샌드위치(그릴야채 or 햄버거)	₩	9,900


### - 출장 뷔페

A코스-40,000 B코스-30,000

- 50인분 이상 10인분 단위로 주문이 가능하며 출장비용은 실비 청구됩니다.




## 양 식[WESTERN]

<b>Hoam Special ↓</b> 		₩	42,000
식전 빵			
라따뚜이를 곁들인 향송이 리피에니			
차가운 오이 스프			
해산물 실곤약 향채 샐러드			
호주산 안심 스테이크와 광어 버터 구이			
화이트 치즈 케이크와 마스카포네 치즈 아이스크림			
커피 또는 홍차			

<b>Steak set ↓</b> 		₩	28,000
오늘의 크림스프			
그린 샐러드			
연어 스테이크 or 채끝 등심 스테이크			
특선 디저트 케익			
커피 또는 홍차			

<b>Italian Set ↓</b>		₩	26,000
문어 버터구이, 샤프란 리조또, 슈크르트			
고객이 선택하는 파스타			
특선디저트			
커피 또는 홍차			

### - PASTA

해산물로 맛을 낸 스파게티	₩	17,000
<small>(소스선택 : 갈릭 오일, 알프레도 크림, 토마토, 로제)</small>		
독배기에 담은 매콤한 토마토 소스 해산물 스파게티와 주먹밥	₩	17,000
스테이크 크림 스파게티/쇠고기(호주산)	₩	17,000
바비큐 치킨 로제 파스타 	₩	17,000
흑임자 소스블랙 누들 파스타 	₩	17,000
이베리코 직화 구이 & 4가지 고추맛을 낸 오일파스타 	₩	17,000

### - SOUP

굴라쉬 스프	₩	4,500
후레쉬 향송이 생크림 스프	₩	4,500
단호박 크림스프 	₩	4,500

### - APPETIZER & SALAD

모짜렐라 치즈 샐러드 	₩	14,500
오늘의 스테이크 샐러드 	₩	13,000

### - DESSERT

오늘의 특선 디저트	₩	4,500
이태리식 티라미수	₩	4,500
신선한 계절과일	₩	4,500
과일과 특선 디저트	₩	6,000

## 한정식[KOREAN Table d'hote]

<b>한정식 관악</b> 	₩	40,000
---	---	--------

해물 청포묵 냉채  
특선죽  
어만두(광어살)  
궁중 신선로  
채끝 등심구이  
소고기 무국과 진지  
과일(3종)

\* 전복 술 찜(팽이버섯,미나리) 추가시 5,000원 추가금액 발생

<b>한식 스페셜</b> 	₩	32,000
---	---	--------

특선죽, 초간장을 곁들인 우족편, 고추장 갯장어 볶음  
소고기 보양탕과 진지, 오미자 배숙

※위 [관악] 메뉴는 8인 이상, 3일전 예약 가능하며

[한식스페셜] 메뉴는 사전 단체주문 또는 소량 현장 주문 가능 합니다.

## 양정식[WESTERN Table d'hote]

Class A[쇠안심과 대하 치즈 오븐구이]	₩	47,000
Class B[쇠안심과 감바스 알아히요]	₩	42,000
Class C[채끝등심]	₩	38,000
채식 세트 메뉴(Vegetarian Menu)	₩	42,000
- 3일전 예약 및 30인 이상 주문 가능(연회장소만 가능)		

## 부페[BUFFET]

부페 A 코스	₩	40,000
부페 B 코스	₩	35,000

- 50인분 이상 10인분 단위로 주문 가능

## 별채 뷔페(별채 로즈룸에서만 가능한 특선메뉴)

별채 뷔페	₩	33,000
-------	---	--------

- 상기 메뉴는 호암교수회관 홈페이지에서 사진과 함께 보실 수 있습니다.  
(<http://www.hoam.ac.kr>-윗바중 레스토랑-메뉴 보기)
- "국내산 쌀""국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치""미국산,호주산 쇠고기"  
"국내산 광어,참돔,우럭,뱅창어와 중국산 농어"를 사용합니다.
- 상기 메뉴는 식자재 수급에 따라 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다.
- 10%의 세금이 가산된 금액입니다.