

# INTERNATIONL BUFFET - B

## COLD DISHES

Smoked Duck breast with Orange 오렌지를 곁들인 훈제오리

Smoked Salmon with condiment 훈제연어

Prawn & Citrus confit 새우 & 유자 콩피

Roast Beef Carpaccio with Whelk & Green mussel 골뱅이와 그린 홍합

Assorted cheeses, lavoche, dried fruits, Nuts 치즈 모듬, 라보쉬, 견과류

## SALADS & DRESSING

Selection of Green Salad 신선한 야채 3 종

Caesar Salad 시저 샐러드

Broccoli & shrimp 브로컬리&새우 샐러드

Mushroom Salad 버섯 샐러드

Buffalo Mozzarella and Tomato with Basil Pesto Oil 모짜렐라 치즈와 토마토

3 kinds of salad dressing 샐러드 드레싱 3 종

Pickles, Jalapeno 피클, 할라피뇨

## FROM THE CHAFING DISHES

Today's Soup 오늘의 수프

Fried Garlic Rice 마늘볶음밥

Thai Chicken with Eggplant 타이식 닭고기 요리

Rigatoni & Tomato Sauce 리카토니&토마토소스

Chop Steak with Mushroom 찹스테이크

Poached Fish with white wine 화이트와인소스를 곁들인 연어스테이크

Deep fried Crab leg & Shrimp 게다리튀김 & 새우튀김

Sauted shrimp with garlic 감바스

Beef tender curry & Naan 소안심 커리와 인도 난

### **FOR THE CARVING TABLE**

Roasted beef sirloin steak with garlic pepper sauce 갈릭페퍼 소스를 곁들여 구운 채끝 스테이크

\* 장시간의 조리가 필요한 요리로 당일 추가는 불가 합니다.

### **KOREAN FOOD**

Fried glass noodles and vegetables 잡채

Cold Jellyfish 해파리 냉채

Steamed Beef Rib 소갈비찜

Korean seasoned raw beef tartare 육회

Kimchi 배추김치

Korean seasoned vegetable dish(2 kinds) 한국식 나물 2 종

### **JAPANESE FOOD**

3 kind of assorted Sushi 모듬 초밥 3 종

Fresh Salmon Sushi 신선한 연어초밥

Soy sauce, pickles, wasabi, chili paste 간장, 락교, 초생강, 초고추장

Buckwheat Noodles 메밀국수 또는 잔치국수

## **CHINESE FOOD**

Sweet and Sour Pork 탕수육

Braised Pork Belly in Soy Sauce 동파육

Red Crab Meat Soup 게살스프

## **DESSERTS**

Homemade Cakes(3 kinds) 케이크 3 종

Courtyard Desserts(3 kinds) 호텔 특선 디저트 3 종

Fruit juice(2 kinds) 과일주스 2 종

Seasonal Fresh Fruit(3 kinds) 신선한 모듬 과일 3 종

Homemade Bread and Butter 빵과 버터

Coffee or Tea 커피 또는 차

**99,000 원**

(세금&봉사료 포함가)

상기 메뉴는 계절에 따라 변경될 수 있습니다.

(원산지 표기 베이컨: 미국산 햄: 국내산 닭고기: 브라질, 국내산 쇠고기: 호주산, 미국산 돼지고기: 칠레산, 국내산 김치: 국내산 고추가루: 국내산, 중국산 쌀: 국내산 오리: 국내산 연어: 칠레산 게살: 국내산)