

# ROOM SERVICE

## SALAD



### Chicken Caesar Salad

#### 치킨 시저 샐러드

살짝구운 버터헤드 레터스와 수비드 닭가슴살  
홈메이드 시저 드레싱 샐러드

₩22,000

### Burrata Cheese Salad

#### 부라타 치즈 샐러드

팜투데이블 농장에서 받아온 싱싱한  
방울 토마토로 만든 샐러드

₩23,000

### Superfood Salad

#### 슈퍼푸드 샐러드

제주 검은보리, 병아리콩, 치아시드, 렌틸콩,  
율무, 햄프시드 슈퍼푸드와 계절과일 샐러드

₩23,000

### Spring Salad

#### 스프링 샐러드

햇살 가득 포근한 4월에 준비한 샐러드  
구운 채소와 블루치즈 맛이 깊은 샐러드

₩25,000

## PASTA



### Jeju Beef Ragu Pasta

#### 제주한우 라구 파스타

제주 한우와 토마토 깊은 맛과 향을  
느낄 수 있는 파스타

₩25,000

K - Pasta

K - 파스타

고추장 토마토 소스를 베이스로 밀떡과 리가토니면으로 재해석한 나니아 떡볶이

₩16,000

Pollack Roe Cream Pasta

명란 새우 크림 파스타

백 명란과 고소한 크림 소스와 함께 입안에 녹아드는 파스타

₩27,000

Garlic Scape Pasta

마늘쫑 파스타

마늘쫑과 마늘의 맛을 풍부하게 느낄 수 있는 올리브 오일 파스타

₩23,000

Truffle Pasta

트러플 파스타

생 블랙 트러플 가득 올라간 트러플 오일 파스타

₩37,000

## STEAK



Lamb Steak / 300g

양갈비 스테이크

치미추리 소스와 파프리카 콩피

₩49,000

Salmon Steak / 130g

연어스테이크

베르블랑 소스와 곡물 리조토를 곁들인 연어 스테이크

₩36,000

Chop Steak / 160 g

스테이크

브라운 소스와 블랙페퍼 소스를 즐기는 스테이크

₩48,000

## DISH



### Jeju Beef Burger

제주 한우 버거

직접 만드는 두꺼운 한우 패티와  
트리플 감자튀김

₩28,000

### Black Pork Kimchi Fried Rice

흑돼지 김치 볶음밥

제주 흑돼지와 베이컨 김치볶음밥

₩23,000

### LocoMoco

로코모코

하와이 원주민들이 간편식으로 즐기는 디쉬  
하와이를 닮은 제주에서 제주식으로 풀어낸  
제주 로코모코

₩28,000

## BEER PAIRED DISHES



### Buffalo Chicken Wing

버팔로 치킨 윙

오리지널 북미식의 버팔로 소스와 치킨윙

₩31,000



### Sausage Platter & Nachos

모듬 소세지 & 나초

제주 흑돼지 소세지와 나초 & 감자튀김

₩37,000

## WINE PAIRED DISHES



### BBQ PLATTER BBQ 플래터

그릴에 구운 각종 야채와 제주 흑돼지 삼겹살,  
제주한우 채끝 등심, 소시지, 루꼴라 샐러드

₩99,000

### CHARCUTERIE BOX 샤키테리 박스

숙성시킨 4가지 샤키테리와 올리브, 피클,  
두 가지 맛 스프레드, 샐러드, 빵, 치즈, 크래커

₩90,000

### SMOKED SALMON PLATTER 훈제연어 플래터

훈제연어와 크루디테 & 하우스 메이드 딥핑소스

₩27,000