

Uccello

BREAKFAST

! 7:00~11:00 !

MORNING BUFFET 조식뷔페
(07:00~10:00) Adult (성인) ₩ 29,800
Child (소인) ₩ 22,000

AMERICAN BREAKFAST 미국식 아침식사 ₩ 23,000
A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)
Two Eggs with Choice of side dish(Ham, Bacon, Sausage)
Bread with Butter and Jam
Coffee or Tea

CONTINENTAL BREAKFAST 유럽식 아침식사 ₩ 19,000
A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)
Bread with Butter and Jam
Coffee or Tea

TWO EGGS 계란요리 ₩ 15,000
Two Eggs with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)
(Fried, Boiled, Poached or Scrambled)

OMELET 오믈렛 ₩ 15,000
Plain with Choice of side dish(Ham, Bacon, Sausage)
or Combination(Paprika, Onion, mushroom, Bacon, Cheese)

FRENCH TOAST 프렌치 토스트 ₩ 13,000

KOREAN FOOD 한식 ₩ 21,000
Beef Bone & Vegetable Soup with Steamed Rice
and 4 Kinds of Side dish
사골우거지해장국

원산지 안심 : 호주산 / 베이컨 : 미국산 / 닭, 모시조개, 홍합 : 국내산 / 햄 : 국산, 미국산
소세지 : 국산, 호주산 / 농어 : 노르웨이 / 갑오징어 : 베트남 / 관자 : 중국산 / 연어 : 노르웨이산

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH & DINNER

KOREAN FOOD 한식

Sliced and Marinated Beef Ribeye Barbecued on a Bulgogi with Steamed Rice and 4 Kinds of Side dish ₩ 27,000
불고기정식

Beef Bone & Vegetable Soup with Rice and 4Kinds of Side dish ₩ 21,000
사골우거지해장국

SOUPS 스프

Mushroom Cream Soup ₩ 11,000
양송이 크림 스프

Italian Style Minestrone Soup ₩ 10,000
이태리식 채소 스프

SALAD 샐러드

Onion & Lemon Cream Dressing with Smoked Salmon Salad ₩ 22,000
양파와 레몬 크림을 곁들인 연어샐러드

Caesar Dressing with Romain ₩ 20,000
로메인에 시저샐러드

PASTA 파스타

Spaghetti Alle Frutti di Mare ₩ 26,000 포모마레
Seafood Pasta with Tomato Sauce
해산물 토마토소스의 파스타

Spaghetti Alle Vongole Veraci ₩ 22,000 붕골레
Garlic, Olive Oil, fresh Clam in Wine Sauce Spaghetti
신선한 모시조개와 마늘, 올리브 오일로
맛을 낸 스파게티

Spaghetti Alle Carbone ₩ 21,000 까르보나라
Bacon, Egg with Cream Sauce Pasta
베이컨과 계란을 곁들인 크림소스의 파스타

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LUNCH & DINNER

GRILL 그릴요리

Piemonte Stile di Agnello Arrosto 양갈비 스테이크 ₩ 45,000
Con Gelatina di Menta
Piedmont Style Grilled Lamb-Chop
with Mint Jelly
피에몬테 스타일의 양고기와 민트젤리
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

Bass Cucina Veneziana 베네치아식 농어요리 ₩ 38,000
Grilled Sea bass with Venezia Style Sauce
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

SANDWICH 샌드위치

Club House Sandwich 클럽하우스 샌드위치 ₩ 18,000
Toast with Egg, Tomato, Lettuce,
Bacon, Chicken Breast, Cheese
French Fries & Ketchup and Fruit

Tunafish Sandwich 참치 샌드위치 ₩ 16,000
Toast with Tomato, Lettuce, Tuna, Mayonnaise
French Fries & Ketchup and Fruit

DESSERTS 디저트

Assorted Seasonal Fruit ₩ 15,000
신선한 계절과일

Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate) ₩ 13,000
아이스크림(바닐라, 녹차, 초콜릿)

Coffee or Tea ₩ 11,000
커피 또는 차

SET MENU A

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Mushroom Cream Soup

양송이 크림 스프

Spaghetti Alle Carbone

Bacon, Egg with Cream Sauce Pasta

베이컨과 계란을 곁들인 크림소스의 파스타

까르보나라

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 40,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

SET MENU B

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Mushroom Cream Soup

양송이 크림 스프

Tenderloin Steak with Demi-glace

데미소스를 가미한 안심 스테이크
(Chef's Special Hot Garnish)

주방장 특선 가니쉬

Cheese Cake & Fruit

치즈 케익과 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 50,000

The rate are included 10% Service & 10% Tax.
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.