

Uccello

BREAKFAST

07:00~11:00

MORNING BUFFET 조식뷔페
(07:00~10:00) Adult (성인) ₩ 36,000
Child (소인) ₩ 27,000

AMERICAN BREAKFAST 미국식 아침식사 ₩ 30,000

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 ₩ 26,000

A Choice of Chilled Juice(Orange, Tomato, Pineapple)
Bread with Butter and Jam
Coffee or Tea

TWO EGGS 계란요리 ₩ 21,000

Two Eggs with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)
(Fried, Boiled, Scrambled)

OMELET 오믈렛 ₩ 21,000

Plain with Choice of Side dish(Ham, Bacon, Sausage)
or Combination(Paprika, Onion, mushroom, Bacon, Cheese)

FRENCH TOAST 프렌치 토스트 ₩ 19,000

KOREAN FOOD 한식 ₩ 27,000

Beef Bone & Vegetable Soup with Rice
사골 우거지 해장국

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

11:30~21:30

KOREAN FOOD 한식

Sliced and Marinated Beef Ribeye Barbecued on a Bulgogi with Rice 불고기정식	₩ 33,000
Beef Short Rib Soup with Rice 갈비탕	₩ 32,000
Ox Bone Soup with Rice 설렁탕	₩ 28,000
Beef Bone & Vegetable Soup with Rice 사골 우거지 해장국	₩ 27,000

SOUP 스프

Mushroom Cream Soup 양송이 크림 스프	₩ 16,000
----------------------------------	----------

SALAD 샐러드

Onion & Lemon Cream Dressing with Smoked Salmon Salad 양파와 레몬 크림을 곁들인 연어샐러드	₩ 29,000
Caesar Dressing with Romain 시저샐러드	₩ 27,000

PASTA 파스타

Spaghetti Alle Frutti di Mare Seafood Pasta with Tomato Sauce 해산물 토마토소스의 파스타	포모마레	₩ 34,000
Spaghetti Alle Vongole Garlic, Olive Oil, fresh Clam in Spaghetti 신선한 모시조개와 마늘, 올리브 오일로 맛을 낸 스파게티	봉골레	₩ 30,000

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

LUNCH & DINNER

11:30~21:30

GRILL 그릴요리

Piemonte Stile di Agnello Arrosto 양갈비 스테이크 ₩ 60,000
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 ₩ 53,000
Grilled Sea bass with Venezia Style Sauce
(Chef's Special Hot Garnish)
주방장 특선 가니쉬

SANDWICH 샌드위치

Club House Sandwich 클럽하우스 샌드위치 ₩ 23,000
Toast with Egg, Tomato, Lettuce,
Bacon, Chicken Breast, Cheese
French Fries & Ketchup and Fruit

DESSERT 디저트

Assorted Seasonal Fruit ₩ 17,000
신선한 계절과일

Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate) ₩ 15,000
아이스크림(바닐라, 녹차, 초콜릿)

DINNER

18:00~21:00

Dinner Semi Buffet 석식세미뷔페 Adult (성인) ₩ 46,000
수, 목, 금, 토, 일 (Wed, Thu, Fri, Sat, Sun) Child (소년) ₩ 30,000

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

SET MENU A

Focaccia Bread & Balsamic Oil

포카치아 브레드와 발사믹 오일

Mushroom Cream Soup

양송이 크림 스프

Spaghetti Alle Frutti di Mare
Seafood Pasta with Tomato Sauce

해산물 토마토소스의 파스타

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 53,000

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

Grilled Tenderloin of Australian Beef,
with Demi-Glace Sauce

데미그라스소스를 곁들인 호주산 안심스테이크

Cheese Cake & Fruit

치즈 케이크와 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 65,000

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

SET MENU C

Traditional Smoked Salmon & Herb Marinated Shrimp

전통방식의 훈제연어와 새우

Cream of Mushroom Soup with Truffle oil

트러플 오일을 곁들인 최상급 친환경 송이버섯 스프

Assorted Mediterranean Sea Food of Pesce Pasta

지중해식 해산물을 곁들인 국물 파스타

Grilled Tenderloin of Australian Beef,

with Demi-Glace Sauce

데미그라스소스를 곁들인 호주산 안심스테이크

Cheese Cake & Fruits

치즈케이크와 계절과일

Freshly Brewed Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 95,000

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

