

<p>워커힐 AMERICAN BREAKFAST <돼지고기> 소시지-국내산 베이컨-미국산</p>	₩ 23,0	조 식
<p>워커힐 갈비탕 소고기-호주산</p>	₩ 19,0	메 뉴
<p>워커힐 김치 갈비탕 소고기-호주산</p>	₩ 19,0	1 인 기 준
<p>온달 육개장 소고기-호주산 우골추출물-국내산</p>	₩ 17,0	
<p>황태 초당순두부 대두-국내산</p>	₩ 16,0	
<p>사골 우거지 해장국 소고기-호주산 사골,잡뼈-국내산육우 우골추출물-국내산</p>	₩ 15,0	

- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

중
식
메뉴
광주리 밥상
(돼지불고기, 모듬쌈, 된장찌개)
돼지불고기-국내산 ₩ 25,0

메뉴
계살 덮밥 ₩ 19,0

뉴
소불고기 산채 비빔밥 (feat.약고추장) ₩ 18,0
소고기-미국산

1
인
기
준
간 고등어구이 된장정식 ₩ 19,0
고등어-노르웨이산

간 고등어구이 순두부정식 ₩ 19,0
고등어-노르웨이산
돼지고기-국내산
꽃게-바레인산

- 대두(두부, 순두부) 외국산
- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

<p>해물 짬뽕 오징어-국내산, 주꾸미-태국산</p>	₩ 18,0	<p>중 식 메 뉴 — 1 인 기 준</p>
<p>돈까스 카레 덮밥 돼지고기-국내산</p>	₩ 17,0	
<p>해물 순두부찌개 돼지고기-국내산 꽃게-바레인산</p>	₩ 16,0	
<p>우삼겹 된장찌개 소고기-미국산</p>	₩ 16,0	
<p>사골 우거지 해장국 소고기-호주산 우골추출물-국내산 사골,잡뼈-국내산육우</p>	₩ 15,0	

- 대두(두부, 순두부) 외국산
- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

일 품 · 안 주 메 뉴	조리장 특선 샐러드	₩ 80,0
	훈제연어와 모듬야채 샐러드	₩ 60,0
	양갈비 -된장찌개 추가 14,0 양고기-호주산 -2시간전 사전예약	₩ 160,0

4 인 기 준	갑오징어 삼겹살 두루치기 -된장찌개 추가 14,0 돼지고기-국내산	₩ 110,0
	싱저우 소스를 곁들인 칩스테이크 (with.샐러드) 소고기-미국산	₩ 130,0
	칠리 새우	₩ 65,0
	닭날개튀김 & 감자튀김 닭고기-외국산	₩ 70,0

- 대두(두부, 순두부) 외국산
- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

전

능이백숙과 녹두죽(닭/오리)
닭고기-국내산, 오리고기-국내산
-2시간전 사전예약

₩ 120,0

골

메

해산물 꽃게 전골
꽃게-국내산
주꾸미-태국산

₩ 150,0

뉴

능이 만두 전골(얼큰한맛/순한맛)
소고기-호주산, 돼지고기-국내산
우골추출물-국내산

₩ 120,0

4
인
기
준

도가니 영양 전골
소고기-호주산
우골추출물-국내산

₩ 120,0

흑돼지 김치전골
돼지고기-국내산

₩ 85,0

- 대두(두부, 순두부) 외국산
- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

코

스

메

뉴

1
인
기
준

데일 코스
₩ 55,0 (1인)

특선 샐러드
칠리 새우
챗스테이크
소고기-미국산
능이 만두 전골
소고기-호주산
돼지고기-국내산, 우골추출물-국내산
후식

레이크 코스
₩ 38,0 (1인)

훈제연어와 모듬야채 샐러드
닭날개튀김 & 감자튀김
닭고기-외국산
흑돼지 김치전골
돼지고기-국내산
차

- 대두(두부, 순두부) 외국산
- 모든 쌀과 김치(배추, 고춧가루) 국내산
- 특정 음식에 알러지가 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

WINE

음

료

메

뉴

White

Chablis Grand Cru les Clos

₩ 300,0

Red

Le Cedre
malbec

₩ 300,0

Hemera
Syrah, Grenache

₩ 200,0

1865

₩ 80,0

BEER

프리미엄 생맥주(1700CC)

₩ 40,0

프리미엄 생맥주(300CC)

₩ 12,0

클라우드 (1700CC)

₩ 30,0

클라우드 (300CC)

₩ 9,0

TRADITIONAL LIQUER

화요 소주 17° (375ml)	₩ 35,0
화요 소주 25° (375ml)	₩ 40,0
화요 소주 41° (375ml)	₩ 50,0
소주	₩ 12,0

음
료
메

JUICE /TEA /ETC.

과일 주스	₩ 9,0
녹차 / 유자차	₩ 8,0

뉴

SOFT DRINK

사이다 / 콜라	₩ 4,5
----------	-------

COFFEE

	HOT / ICE
아메리카노	₩ 8,0 / ₩ 9,0
카페라떼	₩ 9,0 / ₩ 9,5

HOTEL CHEF'S TASTE

특급 호텔의 맛

HOME MADE

엄선된 재료와 정성스레 직접 조리된 건강한 음식을 제공하는 것이
워커힐의 가장 큰 차별점이자 경쟁력입니다.

시그니처 메뉴

50년의 특급호텔 운영과 20년의 클럽하우스 운영 경험으로 고객이
가장 선호하는 메뉴를 선보입니다.

메뉴 개발

정기적 메뉴 품평회를 통해 각 영업장별 특성과 장점을 살린
대표 메뉴를 지속적으로 개발합니다.

FOOD QUALITY MANAGEMENT

표준 레시피 사용, 조리 역량 강화 교육, 고객모니터링을 통해
최고의 맛과 최상의 퀄리티를 유지할 수 있도록 노력하고 있습니다.

