

워커힐 AMERICAN BREAKFAST

<돼지고기>

소시지-국내산

베이컨-미국산

계란, 소시지, 베이컨, 토스트, 잼, 버터, 과일주스 제공

₩ 23,0

조

식

메

워커힐 전복 갈비탕

소고기-호주산

워커힐 명월관의 대표 메뉴인 갈비탕

₩ 21,0

뉴

멍게 전복 미역국

멍게 특유의 향과 바다 향, 시원한 맛이 일품인 미역국

₩ 16,0

1  
인  
기  
준

사골 우거지 해장국

소고기-호주산

사골, 잡뼈-국내산육우

우골추출물-국내산

진한 사골육수에 열갈이 배추를 넣고 끓인 건강 메뉴

₩ 15,0

올갱이 아욱국

부드러운 올갱이와 아욱을 넣어 담백한 맛을 살린 메뉴

₩ 15,0

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

중 보리굴비 정식 ₩ 25,0  
쌀뜨물에 숙성한 보리굴비와 된장찌개, 녹차물이 제공되는 한상 차림

식  
메  
뉴  
광주리 밥상 ₩ 23,0  
(돼지불고기, 모듬쌈, 된장찌개)  
돼지불고기-국내산  
광주리에 정갈하게 차린 시골 밥상

1  
인  
기  
준  
싱저우 소스를 곁들인 찹스테이크 덮밥 ₩ 20,0  
소고기-미국산  
부드러운 소고기 부채살과 싱저우 소스로 맛을 더한 특별 메뉴

봄나물 꼬막 비빔밥 (feat.달래장) ₩ 18,0  
갓은 봄나물과 통통한 꼬막살을 달래장에 비벼먹는 봄 메뉴

간 고등어구이 정식 ₩ 19,0  
고등어-노르웨이산  
직화로 구운 담백한 고등어와 구수한 된장찌개 제공

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

<p><b>해물 짬뽕</b>          오징어-국내산, 쭈꾸미-태국산          제철 해물은 듬뿍 넣고 즉석에서 볶아 만든 중화 요리</p>	<p>₩ 18,0</p>	<p>중</p>
<p><b>도다리 썩국</b>          제철 도다리와 썩이 들어가 깔끔하고 개운한 제철 보양식</p>	<p>₩ 19,0</p>	<p>메</p>
<p><b>얼큰 명란 순두부찌개</b>          돼지고기-국내산          얼큰하게 끓인 순두부찌개에 명란을 넣어 구수함을 더한 메뉴</p>	<p>₩ 16,0</p>	<p>뉴</p>
<p><b>꼬막 냉이 된장찌개</b>          꼬막과 냉이를 넣은 구수한 된장찌개</p>	<p>₩ 16,0</p>	<p>1인기준</p>
<p><b>사골 우거지 해장국</b>          소고기-호주산          우골추출물-국내산          사골, 잡뼈-국내산육우          진한 사골육수에 얼갈이 배추를 넣고 끓인 건강메뉴</p>	<p>₩ 15,0</p>	

- 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

4  
인  
기  
준

조리장 특선 샐러드	₩ 80,0
생연어와 모듬야채 샐러드 호텔 비밀레시피로 숙성한 연어와 생와사비를 곁들인 샐러드	₩ 60,0
양갈비 -된장찌개 추가 12,0 양고기-호주산 부드러운 양갈비의 맛을 느낄 수 있는 일품요리 <b>-2시간전 사전예약</b>	₩ 160,0
싱저우 소스를 곁들인 찹스테이크(with 샐러드) 소고기-미국산 부드러운 소고기와 싱가포르스타일의 소스를 가미한 요리	₩ 120,0
돌판 해산물 볶음 쭈꾸미-태국산 전복, 갑오징어 등 갖은 해산물을 볶아낸 스페셜 안주	₩ 140,0
갑오징어 삼겹살 두루치기 -된장찌개 추가 12,0 돼지고기-국내산 워커힐 레스토랑 대표메뉴로 최고 안주메뉴	₩ 110,0
한우 육회 소고기-국내산 질 좋은 한우와 직접 개발한 양념을 더한 스페셜 안주	₩ 120,0
어항 새우 튀긴 새우에 새콤달콤 어항소스를 더한 중국 요리	₩ 100,0
닭날개튀김 & 감자튀김 닭고기-외국산 스프링롤과 감자를 곁들인 닭날개 튀김	₩ 70,0

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

전

골

메

뉴

4  
인  
기  
준

능이백숙과 녹두죽(닭/오리)  
닭고기-국내산, 오리고기-국내산  
건강에 좋은 능이버섯과 닭(오리)을 넣어 끓인 몸보신 메뉴  
-2시간전 사전예약

₩ 120,0

밀퐁유나베  
소고기-미국산  
소고기와 배추를 주재료로한 전골 요리

₩ 110,0

메로 매운탕  
담백하고 쫄깃한 맛이 일품인 메로 매운탕

₩ 110,0

능이버섯 흑염소 영양 전골  
염소고기-국내산  
몸에 좋은 능이버섯과 흑염소를 넣어 끓인 건강 메뉴

₩ 110,0

제주 흑돼지 김치전골  
돼지고기-국내산  
워커히ل 레스토랑의 최고 인기 메뉴

₩ 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  
챗스테이크  
소고기-미국산  
어항 새우  
흑염소 영양 전골  
염소고기-국내산  
후식

레이크 코스  
₩ 38,0 (1인)

훈제연어와 모듬야채 샐러드  
닭날개튀김 & 감자튀김  
닭고기-외국산  
제주 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.

