

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

워커힐 김치 전복 갈비탕

소고기-호주산

워커힐 갈비탕에 김치를 넣어 끓인 메뉴

₩ 21,0

1
인
기
준

소고기 전복 미역국

소고기-호주산

소고기를 넣어 진하게 끓인 미역국

₩ 16,0

해물 김치 콩나물 해장국

콩나물국에 새우,백합,솔방울 오징어를 넣어 시원한 맛을 살린 메뉴

₩ 16,0

사골 우거지 해장국

소고기-호주산

사골,잡뼈-국내산육우

우골추출물-국내산

진한 사골육수에 열갈이 배추를 넣고 끓인 건강 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

쌀뜨물에 숙성한 보리굴비와 된장찌개, 녹차물이 제공되는 한상 차림

₩ 25,0

식

메

광주리 밥상

(돼지불고기, 모듬쌈, 된장찌개)

돼지불고기-국내산

광주리에 정갈하게 차린 시골 밥상

₩ 23,0

뉴

1
인
기
준

싱저우 소스를 곁들인 찹스테이크 덮밥

소고기-미국산

부드러운 소고기 부채살과 싱저우 소스로 맛을 더한 특별 메뉴

₩ 20,0

봄나물 꼬막 비빔밥 (feat.달래장)

갓은 봄나물과 통통한 꼬막살을 달래장에 비벼먹는 봄 메뉴

₩ 18,0

간 고등어구이 정식

고등어-노르웨이산

직화로 구운 담백한 고등어와 구수한 된장찌개 제공

₩ 19,0

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

<p>해물 짬뽕 오징어-국내산, 쭈꾸미-태국산 제철 해물은 듬뿍 넣고 즉석에서 볶아 만든 중화 요리</p>	₩ 18,0	중
<p>얼큰 명란 순두부찌개 돼지고기-국내산 얼큰하게 끓인 순두부찌개에 명란을 넣어 구수함을 더한 메뉴</p>	₩ 16,0	식
<p>꼬막 된장찌개 꼬막을 넣은 구수한 된장찌개</p>	₩ 16,0	메
<p>사골 우거지 해장국 소고기-호주산 우골추출물-국내산 사골, 잡뼈-국내산육우 진한 사골육수에 얼갈이 배추를 넣고 끓인 건강메뉴</p>	₩ 15,0	뉴
		1 인 기 준

- 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

생연어와 모듬야채 샐러드 ₩ 60,0
호텔 비밀레시피로 숙성한 연어와 생와사비를 곁들인 샐러드

양갈비 ₩ 160,0
-된장찌개 추가 12,0
양고기-호주산
부드러운 양갈비의 맛을 느낄 수 있는 일품요리
-2시간전 사전예약

4
인
기
준

싱저우 소스를 곁들인 찹스테이크(with 샐러드) ₩ 120,0
소고기-미국산
부드러운 소고기와 싱가포르스타일의 소스를 가미한 요리

갑오징어 삼겹살 두루치기 ₩ 110,0
-된장찌개 추가 12,0
돼지고기-국내산
워커히ل 레스토랑 대표메뉴로 최고 안주메뉴

자연송이 전가복 ₩ 100,0
각종 해산물과 버섯을 볶아 만든 안주메뉴

오리엔탈 칠리 깐풍기 ₩ 70,0
닭고기-태국산
튀긴 닭고기에 매콤한 깐풍소스를 더한 중국 요리

닭날개튀김 & 감자튀김 ₩ 70,0
닭고기-외국산
스프링롤과 감자를 곁들인 닭날개 튀김

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

전

능이버섯과 녹두죽(닭/오리)

₩ 120,0

닭고기-국내산, 오리고기-국내산

건강에 좋은 능이버섯과 닭(오리)을 넣어 끓인 몸보신 메뉴

-2시간전 사전예약

골

메

왕갈비 능이 해물전골

₩ 140,0

소고기-미국산, 주꾸미-태국산

해물과 능이버섯을 넣어 요리한 소고기 전골 요리

뉴

메로 매운탕

₩ 110,0

담백하고 쫄깃한 맛이 일품인 메로 매운탕

4
인
기
준

능이버섯 흑염소 영양 전골

₩ 110,0

염소고기-국내산

몸에 좋은 능이버섯과 흑염소를 넣어 끓인 건강 메뉴

흑돼지 김치전골

₩ 85,0

돼지고기-국내산

워커히ل 레스토랑의 최고 인기 메뉴

- 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
자연송이 전가복
오리엔탈 칠리 깐풍기
닭고기-태국산
흑염소 영양 전골
염소고기-국내산
후식

레이크 코스
₩ 38,0 (1인)

생연어와 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.

