

Samsung Hotel

Course Menu

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(Including Oyster, Abalone and Mussel),
Peach, Tomato, Sulfites and Pine nut can cause allergic symptoms
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.



PEARL

Tomatoes Confit and Cheese, Basil Pesto, Arugula

바질페스토, 아르굴라를 곁들인 토마토 콩피와 치즈

Today`s Soup

오늘의 수프

Grilled Australian Lamb Shoulder Steak

with Asparagus and Port Wine Sauce

아스파라거스와 포트와인 소스를 곁들인

호주산 양고기구이

Eggs Salad with Tomatoes and Bacon

토마토와 베이컨을 곁들인 계란 샐러드

Tiramisu Cake

티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩68,000

10% Tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.



CRUISE

Aging Seabream Ceviche with Cilantro

고수를 곁들인 숙성 참돔 세비체

Today`s Soup

오늘의 수프

Grilled Salmon with Mushroom Ragout, Pistachio, Romesco Sauce

로메스코 소스를 곁들인 피스타치오 연어구이

Grilled Australian Beef Rib Eye Steak

with Green Asparagus and Port Wine Sauce

그린 아스파라거스와 포트와인 소스를 곁들인

호주산 등심 구이

Tiramisu Cake

티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩113,000

10% Tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.



LUMIERE

Braised Abalone with Caviar and Cucumber Dressing

캐비어와 오이드레싱을 곁들인 전복찜

Italian Style Seafood Soup

이탈리안식 해산물 수프

Grilled Bacon Roll Halibut Fillet with Paprika Sauce

파프리카 소스를 곁들인 베이컨 말이 국내산 광어구이

Saerbet

샤벳

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak

with Green Asparagus and Port Wine Sauce

그린 아스파라거스와 포트와인 소스를 곁들인 호주산 안심 구이

Garden Salad with Balsamic Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 가든 샐러드

Assorted Cheese

모듬 치즈

Tiramisu Cake with Ice Cream

아이스크림을 곁들인 티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩132,000

10% Tax is included.

상기 금액은 10% 세금이 포함되어 있습니다.

