조식 Breakfast

올데이다이닝 All-day Dining

디저트 Dessert 스낵 Snack

무알콜음료 Non-alcoholic Beverages
알콜음료 Alcoholic Beverages

특정 음식에 알러지가 있거나 특이한 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려 주시기 바랍니다. Please kindly inform us any food allergies or intolerances.

메밀/밀/대두/호두/땅콩/잣/복숭아/토마토/돼지고기/난류/우유/닭고기/소고기 새우/고등어/홍합/전복/굴/조개류/게/오징어/아황산포함식품

Buckwheat / Wheat / Soybeans / Walnuts / Peanuts / Pine nuts / Peaches / Tomatoes / Pork / Eggs / Milk / Chicken / Beef / Shrimp / Mackerel / Mussels / Abalone / Oysters / Shellfish / Crab / Cuttlefish / Foods with Sulfites

원산지 표기

닭고기(국내산), 쌀(밥,죽:국내산), 두부(콩:국내산), 김치, 나박김치(배추:국내산,고춧가루:국내산) 햄(돼지고기:국내산), 베이컨(돼지고기:외국산), 소시지(돼지고기:외국산), 초리조(스페인산), 꼬또햄(이탈리아산) 젓갈류(낙지:중국산), (명란:러시아산), 전복(국내산), 가리비 관자(중국산)

Country of Origin

Chicken (Korea), Rice (Porridge: Korea), Tofu (Bean: Korea)

Kimchi, Watery Kimchi with Slice Radish (Napa Cabbage, Chili Power : Korea)

Ham (Pork : Korea), Bacon (Pork : foreign country), Sausage (Pork : foreign country)

Chorizo (Spain), Cotto Ham (Italy)

Salted Seafood (Octopus: China, Pollack Roe: Russia), Abalone (Korea), Scallop (China)

BREAKFAST

06:00 - 10:00

미국식 조찬 45,000원

신선한 생과일 주스 – 오렌지, 자몽, 사과 주스 중 한가지 선택

프라이드, 포치드, 스크램블 또는 삶은 계란 중 한가지 선택

소시지, 베이컨 또는 햄 중 선택

계절 야채와 감자가 함께 제공

크로와상, 데니쉬 페이스트리, 머핀, 토스트 (화이트, 통밀, 호밀 중 선택) 중 세가지 선택 *버터, 잼 제공 커피, 디카페인 커피, 차, 우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 두유 중 선택

한국식 조찬 47,000원

불고기, 계란 프라이, 생선 구이, 김치, 김, 밥, 국, 나물 (소고기 : 국내산 한우)

신선한 계절 과일 제공

커피, 디카페인 커피, 차, 우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 두유 중 선택

유럽식 조찬 (Vegetarian)

35,000원

신선한 생과일 주스 – 오렌지, 자몽, 사과 주스 중 한가지 선택

크로와상, 데니쉬 페이스트리, 머핀, 토스트 (화이트, 통밀, 호밀 중 선택) 중 세가지 선택 *버터, 잼 제공 커피, 디카페인 커피, 차, 우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 두유 중 선택

수프

오늘의 수프 17,000원

육수(닭고기)

신선한 샐러드

월도프 샐러드 32,000원

구운 새우, 포도, 블루 치즈, 월넛 캔디, 앤다이브, 사과, 프리세에 트러플 오일과

블루 치즈 드레싱으로 맛을 낸 샐러드

닭고기 시저 샐러드 32,000원

파마산 치즈와 쿠르통, 베이컨이 함께 제공

새우시저 샐러드 32,000원

파마산 치즈와 쿠르통, 베이컨이 함께 제공

샌드위치

클럽 샌드위치 30,000원

레몬 치킨과 토마토, 계란, 베이컨, 아보카도, 양상추

잠봉 뵈르 샌드위치 32,000원

이탈리안 바게트, 버터, 꼬또 햄, 루꼴라, 무화과잼

브리치즈 가지 파니니 (Vegetarian) 28,000원

이탈리안 바게트, 브리치즈, 구운 가지

햄버거와 프렌치 프라이 35,000원

두툼한 패티와 베이컨, 체다치즈, 토마토, 양파를 넣은 수제버거

*햄버거 패티: 180g (소고기:호주산, 미국산, 국내산 한우 섞음)

*특별한 요청이 없으실 경우 모든 버거는 Well-done으로 제공됩니다.

상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

특정 음식에 알러지가 있거나 특이한 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려 주시기 바랍니다.

주문 내선번호 Service One (내선 0번)

피자와 파스타

피자 메뉴는 11:00 - 21:00에 주문 가능 합니다.

고르곤졸라 피자 고르곤졸라 생크림 소스, 고르곤졸라 치즈, 배졸임, 모짜렐라 치즈, 마카다미아	35,000원
페페로니 피자 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 초리조	35,000원
마르게리타 피자 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 바질	35,000원
토마토 스파게티 (Vegetarian) 토마토 소스, 레드 대추 토마토, 양파, 마늘	32,000원
해물 크림 스파게티 전복, 관자, 새우, 양파, 생크림	32,000원
한 식	
갈비탕 밥, 김치, 나물이 함께 제공 (소고기 : 미국산)	38,000원
불고기 국, 밥, 김치, 나물이 함께 제공 (소고기 : 국내산 한우)	48,000원
매운 해산물 라면 전복, 관자, 새우, 청경채, 대파	25,000원
	25,000원 35,000원

상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 특정 음식에 알러지가 있거나 특이한 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려 주시기 바랍니다. 주문 내선번호 Service One (내선 0번)

DESSERT

10:00 - 00:00

 타라미수
 23,000원

 마스카포네치즈로만든디저트
 25,000원

 서즈 쁘띠 케이크
 25,000원

 생크림 케이크와 계절과일
 28,000원

 커피 버터크림과 초콜릿 가나슈를 채워 넣은 케이크
 22,000원

필라델피아 크림치즈로 만든 케이크

SNACK

10:00 - 00:00

수제 프라이드 치킨 닭강정소스, 매운소스, 피클 함께 제공	45,000원
모둠 치즈 치즈와 하몽	50,000원
계절 과일 신선한 계절과일	55,000원

상기 가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 특정 음식에 알러지가 있거나 특이한 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려 주시기 바랍니다. 주문 내선번호 Service One (내선 0번)

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

신선한 우유 8,000원

저지방, 무지방, 두유 중 선택

레귤러, 디카페인 커피 또는 에스프레소 15,000원

조선호텔 시그니처 비벤떼 커피

카푸치노, 카페라떼 16,000원

조선호텔 시그니처 비벤떼 커피

차 17,000원

잉글리쉬 브랙퍼스트, 얼 그레이, 카모마일, 페퍼민트, 녹차

소프트 드링크 7,000원

코카 콜라, 코카 콜라 제로, 스프라이트

신선한 생과일 주스 20,000원

오렌지, 자몽, 사과

스파클링	
로저 구라트, 브뤼, 스페인	75,000원
르네 뮈레 크레망 달자스 뀌베 프레스티지, 프랑스	80,000원
샴페인	
듀발 르로이 리저브 브뤼	135,000원
모엣 샹동 임페리얼	150,000원
루이나 블랑 드 블랑 브뤼	230,000원
빌까르 살몽 수브와 브뤼	280,000원
돔 페리뇽	450,000원
크루그, 그랑드 뀌베	550,000원
화이트 와인	
클라우드베이 소비뇽 블랑, 뉴질랜드	105,000원
도멘 알베르 만, 피노블랑 오세루아, 프랑스	120,000원
클레멘스 부쉬 마린버그 카비넷, 독일	185,000원
레드이이	
레드와인	
베로니아 템프라니요 이스페셜, 스페인	80,000원
보글 빈야드 카베르네 쇼비뇽, 미국	100,000원
르 쁘띠 깔롱, 프랑스	140,000원

320,000원

샤또 딸보, 프랑스

로제와인

뷸러, 화이트 진판델, 미국	70,000원
샤또 데스클랑 위스퍼링 엔젤, 프랑스	90,000원
빌까르 살몽 로제,프랑스	270,000원

수입 맥주

켄 16,0	00	15	Ï	-		
켄 16,0	0	0	0	0원	0원	0원

국산 맥주

카스	13,000원
해운대 (캔)	13,000원
부산 IPA (캔)	13,000원
오륙도 (캔)	13,000원

국산 소주

화요17 (375ml)	35,000원
화요 25 (375ml)	35,000원
일품진로25 (375ml)	35,000원
키소주22 (375ml)	55,000원

BREAKFAST

06:00 - 10:00

American Breakfast 45,000

Choice of fresh juice - orange, grapefruit or apple

Choice of eggs - fried, poached, scrambled or boiled

Choice of sausage, bacon or ham served with seasonal vegetables and potatoes

Choice of bread - 3 pieces - croissant, Danish pastries or assorted muffins

toast (white, wheat, or rye), served with butter and jam

Coffee, decaffeinated coffee or tea with a choice of whole milk, low-fat milk,

skimmed milk or soy milk

Korean Breakfast 47,000

Bulgogi with fried egg, pan-fried fish, kimchi, seaweed, steamed rice, soup, namul (seasoned vegetables) and seasonal fruits Coffee, decaffeinated coffee or tea with choice of whole milk, low-fat milk, skimmed milk or soy milk

Continental Breakfast (Vegetarian)

35,000

Choice of fresh juice - orange, grapefruit or apple

Choice of bread - 3 pieces - croissant, Danish pastries or assorted muffins

toast (white, wheat, or rye), served with butter and jam

Coffee, decaffeinated coffee or tea with a choice of whole milk, low-fat milk,

skimmed milk or soy milk

Soup	
Daily Soup	17,000
All soups have a chicken broth base	
Salad	
Waldorf Salad	32,000
Grilled shrimp, roasted grapes, blue cheese, candied walnuts,	
endive and apple with truffle oil and blue cheese dressing	
Caesar Salad with Chicken	32,000
Parmesan cheese, croutons, bacon and grilled chicken breast	
Caesar Salad with Shrimp	32,000
Parmesan cheese, croutons, bacon and grilled shrimp	
Sandwich	
Club Sandwich	30,000
Lemon chicken, tomatoes, egg, bacon, avocado and lettuce with french fries	
Lemon Chicken, tornatoes, egg, bacon, avocado ana lettace with helich hies	
Jambon Beurre Sandwich	32,000
	32,000
Jambon Beurre Sandwich	32,000
Jambon Beurre Sandwich Cotto ham, butter, rucola and fig jam	
Jambon Beurre Sandwich Cotto ham, butter, rucola and fig jam Brie Cheese Eggplant Panini (Vegetarian)	
Jambon Beurre Sandwich Cotto ham, butter, rucola and fig jam Brie Cheese Eggplant Panini (Vegetarian) Brie cheese and grilled eggplant	28,000

^{*}All burgers are prepared well-done unless requested otherwise

Pizza and Pasta	
Pizza menus are available from 11:00 to 21:00.	
Gorgonzola Pizza	35,000
Caramelized pears, mozzarella cheese and macadamia nuts	
Pepperoni Pizza	35,000
Tomato sauce, mozzarella cheese, and chorizo	
Margherita Pizza	35,000
Tomato sauce, mozzarella cheese, and basil	
Tomato Spaghetti (Vegetarian)	32,000
Tomato sauce, baby tomatoes, onions, and garlic	
Seafood Cream Spaghetti	32,000
Abalone, scallop, shrimp, onions and fresh cream	
Korean Food	
Galbi Tang	38,000
Beef short rib soup served with steamed rice, kimchi and namul (seasoned veg	etables)
(Beef : America)	
Bulgogi	48,000
Sautéed beef marinated in sweet soy sauce served with soup,	
steamed rice, kimchi and namul (seasoned vegetables) (Beef : Korea)	
Spicy Seafood Ramen	25,000
Korean spicy noodles topped with abalone, scallop, shrimp, and vegetables	
Abalone Porridge	35,000
Abalone,watery kimchi and namul (seasoned vegetables)	
Steamed Rice	5,000

DESSERT

10:00 - 00:00

Tiramisu	23,000
Mascarpone cheese tiramisu	
Seasonal Petit Cake	25,000
Fresh cream cake and seasonal fruits	
Opera Cake	28,000
Filled with coffee buttered cream and chocolate ganache	20,000
Timed With confect Sattered Greath and chocolate gardene	
CheeseCake	22,000
Philadelphia cream cheesecake	
SNACK	
S N A C K 10:00 - 00:00	
	45,000
10:00 - 00:00	45,000
10:00 - 00:00 Deep Fried Chicken	45,000
10:00 - 00:00 Deep Fried Chicken	45,000 50,000
Deep Fried Chicken Sweet soy sauce, spicy sauce and pickle	
Deep Fried Chicken Sweet soy sauce, spicy sauce and pickle Cheese Platter	
Deep Fried Chicken Sweet soy sauce, spicy sauce and pickle Cheese Platter	

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Milk Whole milk, low-fat, or soy	8,000
Regular, Decaf Coffee or Espresso Josun hotel signature vivente coffee	15,000
Cappuccino, Café Latte Josun hotel signature vivente coffee	16,000
Tea English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Chamomile, Peppermint	17,000
Soft Drinks Coke, Zero-Coke, or Sprite	7,000
Fresh Juice Orange, grapefruit, or apple	20,000

Sparkling	
Roger Goulart, Brut, Spain	75,000
Rene Mure, Cremant d'Alsace, Cuvee Prestige, NV, France	80,000
Champagne	
Duval Leroy Reserve, Brut, NV	135,000
Moet & Chandon, Brut Imperial NV	150,000
Ruinart, Blanc de Blanc, Brut, NV	230,000
Billecart-Salmon, Sous Bois, Brut, NV	280,000
Dom Perignon	450,000
Krug, Grand Cuvee, Brut, NV	550,000
White Wine	
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, New Zealand	105,000
Domaine Albert Mann, Pinot Blanc Auxerrois, France	120,000
Clemens Busch, Marienburg Riesling Kabinett, Germany	185,000
Red Wine	
Beronia, Tempranillo, Especial, Spain	80,000
Bogle Vineyards, Cabernet Sauvignon, USA	100,000
Le Petit Calon, France	140,000
Chateau Talbot, France	320,000

Rose Wine

Buehler, White Zinfandel, USA	70,000
Chateau d'Esclans Whispering Angel, France	90,000
Billecart-Salmon, Rose, France	270,000

Imported Beer

Heineken 16,	0	C)(C)	
--------------	---	---	----	---	---	--

Korean Beer

Cass	13,000
Haeundae Dark Ale(can)	13,000
Busan IPA(can)	13,000
Oryudo Pale Lager(can)	13,000

Korean Distilled Liquor

Hawyo 17% (375ml)	35,000
Hawyo 25% (375ml)	35,000
Ilpoom Jinro 25% (375ml)	35,000
KHEE 22% (375ml)	55,000