

R O O M S E R V I C E

이용시간 Operation Hour 09:00 ~ 21:30

내선번호 7588 ~ 9



원산지 안내

소고기 Beef

바비큐 플래터, 등심 스테이크 - 미국산 America (Assorted BBQ Platter , Strip-loin Steak)
수제 버거 - 호주산, 미국산 Australia, America (Beef Pilaff, Homemade Burger)

돼지고기 Pork

바비큐 플래터 - 국내산 Domestic (Assorted BBQ Platter)
베이컨 - 미국산 America (Bacon)
초리조 소시지 - 스페인산 Spain (Chorizo Sausage)
파르마 햄 - 이탈리아산 Italy (Parma Ham)
풀드포크 - 미국산 America (Pulled Pork)

닭고기 Chicken

닭다리살 치킨, 양념 닭다리살 치킨, 바비큐 플래터 - 브라질산
Brazil (Assorted BBQ Platter, Fried Chicken, Fried Chicken with Black Garlic Sauce)

양고기 Lamb

바비큐 플래터 - 호주산 Australia (Assorted BBQ Platter)

주꾸미 Webfoot Octopus

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 - 베트남산 Vietnam (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

꽃게 Crab

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 - 중국산 China (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

쌀 Rice

버섯 크림 리조또 - 국내산 Domestic (Mushroom Risotto, Beef Pilaff, Shrimp Pilaff)

낙지 Long arm Octopus

낙지 봉골레 파스타 - 중국산 China (Vongole Pasta)

오징어 Squid

닭다리살 후라이드 치킨, 흑마늘 양념 닭다리살 치킨 - 칠레산
Chile (Fried Chicken, Fried Chicken with Black Garlic Sauce), Hamburger Steak

알러지와 관련하여 요청사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀 부탁드립니다
If you have an allergic intolerance, please inform waiting server

ENTREE



신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V)
Ricotta Salad with Tzatziki Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 신선한 가든 샐러드 (V)

Garden Salad (V)

Lettuce, Radicchio Chicory, Mixed Green Balsamic Dressing

23.0

신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V)

Ricotta Salad with Tzatziki Dressing (V)

Hand-made Ricotta, Mixed Green, Cherry Tomato Confit, Dried Cranberry

27.0

이탈리안 드레싱을 곁들인 훈제연어 샐러드

Smoked Salmon Salad with Italian Dressing

Mixed Green, Smoked Salmon, Orange Segments, Onion, Caper

29.0

ADD) 치킨 텐더 Chicken Tender 2pcs + 4.0

 그릴 새우 Grilled Prawn 4pcs + 6.0

P A S T A



알리오 올리오
Aglio e Olio



수제 미트 소스의 라구 파스타
Beef Ragu' Pasta (Ragu' alla Bolognese)

알리오 올리오 (V)
Aglio e Olio (V)
Garlic, Pepperoncino, Parmesan Cheese

27.0

해산물 토마토 파스타
Tomato Seafood Pasta
Tomato Sauce, Spaghetti, Prawn, Baby Squid, Crab, Clam, Cherry Tomato, Parmesan Cheese
(꽃게:중국산, 바지락:중국산, 주꾸미:베트남산, 새우:베트남산)

32.0

수제 미트 소스 라구 파스타
Beef Ragu' Pasta (Ragu' alla Bolognese)
Beef Ragu' Sauce, Fettucine, Ricotta, Chorizo, Parmesan Cheese
(소고기:호주산)

33.0

PASTA & RISOTTO



새우 로제 파스타
Prawn Rose Pasta

까르보나라 파스타
Carbonara Pasta

30.0

Bacon Cream Sauce, Linguine, Egg York, Truffle oil, Parmesan Cheese

새우 로제 파스타
Prawn Rose Pasta

32.0

Rose Sauce, Prawn, Linguine, Pepperoncino, Cherry Tomato, Parmesan Cheese
(새우:베트남산)

버섯 크림 리조또
Mushroom Cream Risotto

29.0

Button Mushroom, King Oyster Mushroom, Onion Confit, Parmesan Cheese

PIZZA



화덕에서 구운 트러플 크림 버섯 피자
Truffle Cream Mushroom Pizza

마르게리따 피자
Margherita Pizza

Tomato Sauce, Pesto, Basil, Boccocini

29.0

고르곤 졸라 밤 피자
Gorgonzola Chestnut Pizza

Gorgonzola, Chestnut, Cream Sauce

31.0

트러플 크림 버섯 피자
Truffle Cream Mushroom Pizza

Variety Mushroom, Pine Nut, Truffle Cream Sause

33.0

SNACK & NON ALCOHOL



후라이드 치킨과 트러플 감자튀김
Fried Chicken & Truffle French Fries

트러플 감자튀김 Truffle French Fries with Condiments	20.0
후라이드 치킨과 트러플 감자튀김 Fried Chicken & Truffle French Fries (닭고기:브라질산)	35.0
흑마늘 소스 양념 치킨과 트러플 감자튀김 Black Garlic Sauce Fried Chicken & Truffle French Fries (닭고기:브라질산)	36.0
소고기 찹스테이크 U.S Prime Beef Chop Steak (소고기:미국산)	59.0

NON ALCOHOL DRINK

코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트, 진저에일 Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale	7.0
오렌지주스, 사과주스 Orange Juice, Apple Juice	6.0
게롤슈타이너 탄산수 Gerolsteiner [Sparkling Water]	7.0
토닉워터 Tonic water	7.0

BEER



CRAFT BEER

성수동 페일에일 Seongsu-Dong Pale Ale [American Pale Ale] 12.0
자몽, 오렌지향과 가벼운 바디감이 특징인 어메이징 대표맥주 Alcohol 4.5%

밀땅 바이젠 Milddang Weizen [Weizen] 12.0
부드러운 밀과 달콤한 바나나 풍미를 만끽할 수 있는 깔끔한 바이젠 Alcohol 5.5%

어메이징 라거 Amazing Lager [Pilsner] 12.0
고소한 몰트 풍미와 최상급 노블홉의 조화, 시원하고 가볍게 마실 수 있는 최고의 라거맥주 Alcohol 5.3%

예거 브라운 Jager Brown [Brown Ale] 12.0
맥아특유의 고소함. 카라멜의 달콤함으로 가볍게 즐기기 좋은 브라운 에일 Alcohol 5.5%

카이 라거 Kai Lager “오라카이 청계산호텔 시그니처 맥주” 12.0
독일산 스페셜 몰트의 진하고 달콤한 맛과 함께 노블홉의 은은한 향이 조화로운 스페셜 몰트 라거 Alcohol 5.2%

DRAFT BEER

하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer Alcohol 5.0% 12.0

클라우드 생맥주 Kloud Draft Beer Alcohol 5.0% 9.0

테라 생맥주 Tera Draft Beer Alcohol 4.6% 9.0

W H I S K Y



WHISKY

Ballantine’s 17Y 500ml	Bottle 330.0
Johnnie Walker Black 500ml	Bottle 187.0

MALT WHISKY

Glenfiddich 12Y 500ml	Bottle 242.0
Glenfiddich 15Y 500ml	Bottle 275.0
Balvenie 12Y 700ml	Bottle 363.0

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12Y 500ml	Bottle 164.0
------------------------	--------------

HOUSE WINE



HOUSE WINE

HOUSE WINE

RED 라 크라사드 블랙 까베르네 시라 19 La Croisade Black C/S-Syrah

Glass 10.0 / Bottle 42.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 부드럽고 매력적인 와인으로 깊고 진한 붉은색을 띠고 있으며 풍만하고 입안에서 부드러움이 인상적입니다. 집중적이고 복합적인 와인은 구운 맛과 오크에서 오는 바닐라 향의 조화로움이 느껴집니다. 입안에서는 부드러우며 긴 여운을 지니고 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 스테이크 Steak

WHITE 라 크라사드 블랙 샤도네이 19 La Croisade Black Chardonnay

Glass 10.0 / Bottle 42.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 샤르도네 와인으로 부드럽고 매력적인 위스카 포도향과 자몽 류의 열대과일 향이 뚜렷하게 느껴집니다. 잘 익은 과일의 느낌과 열대 과일향이 잘 표현되어 영할 때에도 마시기 편하고 입안에서는 부드러움과 풍만함이 잘 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 치킨, 해산물 Pasta, Chicken, Seafood

RED WINE

California



Spain



Italy



Chile



RED WINE

RED WINE

케이머스 코넨드럼 레드 Caymus Conundrum Red

Bottle 100.0

각 품종의 개성과 블렌딩 와인만의 밸런스를 모두 추구하며 블렌딩 비율을 유지하고 있습니다. 블랙체리, 자두 등 검은 과일 아로마에 시나몬, 라벤더, 코코아 뉘앙스와 약간의 바닐라 오크 풍미도 느껴지는 조화로운 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 햄/소시지, 햄버거, 파스타 Ham/Sausage, Hamburger, Pasta

알바로 팔라시오스 페탈로스 Alvaro Palacios Petalos

Bottle 87.0

풍부한 느낌과 좋은 산도를 지니고 있으며 블루베리와 꽃 향이 비치는 완숙한 과일 느낌이 매우 우아하게 표현되어 있습니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 그릴요리 Cheese, Grill Dishes

퀘르체토 끼안티 클라시코 Querceto Chianti Classico

Bottle 84.0

체리, 라즈 베리, 연초의 아름답고 풍부한 향으로 시작하여 무겁지 않은 느낌의 타닌과 산뜻한 여운을 주는 고급 키안티 와인의 전형으로 쌉싸름한 체리, 초콜릿과 같은 여운이 감도는 특별한 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 리조또, 파스타 Cheese, Risotto, Pasta

몬테스 알파 까베르네 쏘비뇽 Montes Alpha Cabernet Sauvignon

Bottle 84.0

블랙커런트, 시가 박스, 바닐라 민트의 과일과 오크의 조화를 이룬 복합적인 아로마가 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 육류, 양고기, 파스타 Meat, Lamb, Pasta

WHITE & SPARKLING WINE

France



California



Italy



Italy



WHITE WINE

SPARKLING WINE

WHITE WINE

구스타브 로렌츠 게뷔르츠트라미너 Gustave Lorentz Gewurztraminer

Bottle 87.0

장미 꽃잎, 완숙한 살구, 파인애플, 패션 푸르트, 신선한 고수와 같은 허브향이 폭발적으로 피어나며 휘핑크림과 같은 리치한 질감을 가지고 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 연어 Cheese, Salmon

롱반 리저브 샤도네이 Long Barn Reserve Chardonnay

Bottle 55.0

사과와 밝은 시트러스의 달콤한 아로마에 크림미한 버터, 바닐라, 구운 아몬드의 풍미를 느낄 수 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치킨, 생선, 피자, 파스타 Chicken, Fish, Pizza, Pasta

SPARKLING WINE

자르데토 프로세코 엑스트라 드라이 Zardetto Prosecco Extra Dry NV

Bottle 68.0

산뜻하고 유쾌한 향기와 우아하게 부드럽고 조화로운 맛으로 식전주로도 적합하며 대한민국 주류대상 스파클링 와인부문 대상을 수상한 경력이 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 튀김, 피자 Fried Food, Pizza

보시오 모스카토 다스티 Bosio Moscato d'Asti

Bottle 62.0

상쾌한 청포도향, 꽃, 꿀향의 지속성있는 기포가 유쾌함을 주며 산뜻한 산미와 중간 정도의 감미에 청포도 본연의 향긋한 풍미를 지닌 매력적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 푸딩, 과일, 튀김, 피자 Pudding, Fruit, Fried Food, Pizza



Orakai
CHEONGGYESAN HOTEL

Contemporary Cuisin Restaurant _____