SPECTRUM

BEVERAGE PACKAGE

TREAT FROM THE EAST | NON-ALCOHOLIC — 25,000
Hong Kong Milk Tea, Non-Alcoholic Singapore Sling,
Fresh Orange, Grapefruit, Apple Juices, Free-flow Soft Drink
홍콩 밀크 티, 무 알코올 싱가폴 슬링, 오렌지, 자몽, 사과 주스, 무제한 탄산음료

EAST MEET WEST — 65,000
Omirose Yeon, Local Craft Beer, House Korean Liquor & Makgeolli,
White Wine & Red Wine
오미로제 연, 국내산 크래프트 맥주, 하우스 전통주와 막걸리, 화이트 와인과 레드 와인

TANGY CARBONATED
Lemon Lavender Soda, Ginger Rose Soda | 레몬 라벤더 소다, 진저 로즈 소다 — 12,000
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite | 코카콜라, 코카콜라 라이트, 스프라이트 — 8,000

NICELY RIPE FRUIT
Orange, Grapefruit, Apple | 오렌지, 자몽, 사과 — 14,000

WINE BY THE GLASS
CRISP BULLES

N.V. Taittinger, Brut Réserve, Reims, Champagne, France — 35,000
N.V. Yeon, Omirose, Moonkyung, Gyeongsangbukdo, Korea — 24,000

MOUTH WATERED APPETIZER

2019 Pinot Gris, Woven Stone, Ohau Wines, Ohau, New Zealand — 19,000
2018 Koshu, Grace Winery, Yamanashi-si, Japan — 28,000
2019 White Cheongsu, Vino Festiva, Kyeongsan-si, Korea — 30,000

RICHNESS FOR THE ENTRÉE

2018 Pinot Noir, Roche de Bellene, Bourgogne, France — 19,000
2019 MBA, Ciel Wooami Red, Yeongcheon-si, Korea — 28,000
2013 Cabernet Sauvignon, Pilliteri, Niagara, Ontario, Canada — 28,000

LAST BUT NOT LEAST

N.V. Blue Moscato, Platino, Murcia, Spain — 18,000
N.V. Tsuru Ume, Yuzu Citrus wine, Wakayama, Japan — 20,000

RICE REVOLUTION

Hawyo 17% | 화요 17 도	*375ml*	35,000
Tokki Soju 23% | 토끼 소주 23 도	*375ml*	55,000
Gimpo Yeju 13% | 김포예주 13 도	*750ml*	40,000
Omegi Sool 16% | 오메기 술 16 도	*500ml*	65,000
Malgeunbadang 16% | 맑은 바당 16 도	*375ml*	55,000
Woorungyissal Cheungju 14% | 우렁이쌀 청주 14 도	*500ml*	55,000
Hansan Sogokju 16% | 한산 소곡주 16 도	*750ml*	50,000
Naru Seang Makgeoll 6% | 나루 생 막걸리 6 도	*935ml*	30,000
Gochang Seohaeahn Bokbunjaju 16% | 고창 서해안 복분자 16 도	*500ml*	75,000

MALT & BARLEY
Terra, Lager \| 테라 — 12,000
Surleim, Sour beer \| 설레임 — 15,000
Voodoo Ranger, IPA \| 부두 레인저 IPA — 18,000

SPECTRUM

SPECTRUM BUFFET | 스펙트럼 뷔페 — 120,000

CHILDREN (5 years – 11 years) | 어린이(만 5 세 – 만 11 세) — 60,000

CHOICE OF ONE MAIN DISH
아래 한가지 단품 메뉴를 포함한 뷔페

GRILLED BEEF TENDERLOIN | 그릴에 구운 쇠고기 안심

BROCCOLI, SQUASH

브로콜리, 스쿼시

(쇠고기: 호주산)

PAN-SEARED ROCKFISH | 팬에 구운 우럭

CORN PUREE, CORN SALSA, SHISO PESTO, LEMON SOUR CREAM

옥수수 퓨레, 옥수수 살사, 시소 페스토, 레몬 사워 크림

(우럭: 국내산)

PAN-SEARED SCALLOP | 팬에 구운 관자

ZUCCHINI PUREE, CURRIED CAULIFLOWER, PURPLE POTATO CHIP

돼지 호박 퓨레, 커리향의 콜리플라워, 자색 감자 칩

GRILLED MUSHROOM & ARTICHOKE | 그릴에 구운 버섯과 아티초크

MUSHROOM INFUSION, TRUFFLE ARANCINI

버섯 인퓨전, 송로버섯 아란치니

(쌀: 국내산)

VEGETARIAN 채식주의자 | GLUTEN FREE 글루텐 무함유 | NUT FREE 견과류 무함유 | SIGNATURE DISH 시그니처 메뉴

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.
상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.
특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.