



은은한 햇살과 모던하고 개방감 있는 분위기의 뷔페 앤 올 데이 다이닝 다이아몬드에서는  
제주의 계절적 특성을 살린 엄선된 메뉴와 정성어린 서비스를 경험하실 수 있습니다.

### Operation Hours

#### Breakfast

07:00 ~ 10:30

#### Lunch & Dinner

11:00 ~ 22:00

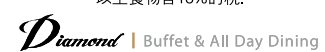
## APPETIZER

<b>발사믹 소스의 해산물 샐러드</b> (전복·오징어·국내산, 관자·미국산) Seafood Salad with Balsamic Vinaigrette 海鲜沙拉配香醋	<b>₩30,000</b>
<b>계절 샐러드를 곁들인 피쉬 앤 칩스</b> Fish & Chips with Fresh Seasonal Salad 时令沙拉和炸鱼薯条	<b>₩28,000</b>
<b>멜론 프로슈토햄</b> (프로슈토햄: 돼지고기·국내산) Melon & Proscitito Ham 甜瓜和火腿	<b>₩28,000</b>
<b>부라타 치즈 카프레제</b> Burrata Cheese Caprese with Rocket Salad 布拉塔奶酪卡普雷塞	<b>₩26,000</b>
<b>치킨 시저 샐러드</b> (닭고기·국내산, 베이컨 : 돼지고기·외국산[스페인, 덴마크, 아일랜드 등]) Chicken Ceaser Salad with Romaine, Bacon and Bit 烤鸡凯撒沙拉	<b>₩26,000</b>
<b>그린 샐러드 (이탈리안, 발사믹, 시트러스 드레싱 중 택 1)</b> Green Salad with Assorted Seasonal Vegetables (Choice of Italian, Balsamic, Citrus Dressing) 蔬菜沙拉	<b>₩25,000</b>

## SOUP

<b>지중해식 해산물 토마토스프</b> (전복·오징어·국내산, 관자·미국산) Mediterranean Seafood Tomato Soup 地中海式海鲜番茄汤	<b>₩23,000</b>
<b>트러플향의 버섯 크림스프</b> Cream of Mushroom Soup with Truffle Oil 松露味蘑菇奶油汤	<b>₩18,000</b>
<b>파슬리향의 양파 크림스프</b> Onion Cream Soup of Parsley Flavor 香菜味洋葱奶油汤	<b>₩15,000</b>

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
 All Prices Include 10% VAT.  
 以上食物含10%的税.



## MEAT & FISH

**통후추 소스를 곁들인 쇠고기 포터하우스 스테이크** ₩68,000  
(쇠고기-미국산)  
Grilled Poterhouse Stak of US Black Angus with Black Pepper Corn Sauce  
用胡椒粉做成的烤牛肉汉堡牛排.

**레드와인 소스의 쇠고기 안심 구이** ₩55,000  
(쇠고기-미국산)  
Grilled US Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce  
搭配红葡萄酒的烤牛里背

**포트와인 소스의 쇠고기 등심 구이** ₩52,000  
(쇠고기-미국산)  
Grilled Sirloin of US Black Augus Steak with Port Wine Sauce  
搭配波特酒酱的烤牛里背

**비스큐 소스를 곁들인 제주 광어 구이** ₩36,000  
(광어-국내산)  
Pan-fried Fillet of Jeju Halibut with Mushroom, Bisque Sauce  
搭配饼干酱的济州烤牙鲆

**버섯, 아스파라거스를 곁들인 백리향 소스의 농어 구이** ₩32,000  
Pan-fried Fillet of Seabass with Mushroom, Asparagus and Thyme Sauce  
搭配蘑菇和芦笋寿司卷的百里香酱汁烤鲈鱼

**햄, 에멘탈 치즈를 넣은 치킨 골든블루** ₩32,000  
(닭고기-국내산, 살라미: 돼지고기-국내산, 쇠고기-호주산)  
Chicken Cordon Blue with Ham, Emmental Cheese and Mashed Potato  
添加火腿和艾门塔尔奶酪的黄金蓝鸡

## KIDS MENU

**제주 돼지 등심 돈가스** ₩18,000  
(돼지고기-국내산)  
Jeju Pork Cutlet  
济州猪肉炸猪排

**흑돼지 떡갈비 미니 버거** ₩18,000  
(돼지고기-국내산)  
Black Pork Patties Mini Buger  
黑猪肉年糕迷你汉堡

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

*Diamond* | Buffet & All Day Dining

## SANDWICH

**치즈 버거** ₩25,000  
(쇠고기-미국산)  
Cheese Buger with Cheddar Cheese, Head Lettuce, Tomato, Onion, and Cucumber Pickle  
鸡肉汉堡

**클럽샌드위치** ₩23,000  
(닭고기-국내산, 베이컨 : 돼지고기-외국산[스페인, 덴마크, 아일랜드 등])  
Club Sandwich with Roasted Chicken Breast, Tomato, Egg, Bacon and Lettuce  
俱乐部三明治

**참치 계란 샌드위치** ₩20,000  
(참치-원양산)  
Tuna and Egg Sandwich  
金枪鱼鸡蛋三明治

**그릴 야채 샌드위치** ₩20,000  
Grilled Vegetable Sandwich  
烤架蔬菜三明治

## PASTA & PIZZA

**토마토 소스의 해산물 스파게티** ₩28,000  
(전복·오징어-국내산, 관자-미국산 )  
Spaghetti with Seafoods and Tomato Sauce  
番茄酱海鲜意大利面

**볼로네제 스파게티** ₩28,000  
(쇠고기-미국산)  
Spaghetti with Beef and Vegetable Sauce  
肉酱意大利面

**버섯 크림 소스의 시금치 페투치니** ₩28,000  
(베이컨: 돼지고기-외국산[스페인, 덴마크, 아일랜드 등])  
Spinach Fettuccine with Mushroom, Bacon, Walnut and Cream Sauce  
蘑菇奶油菠菜意大利宽面

**가지와 마늘을 곁들인 허브향의 펜네 리가떼** ₩26,000  
Penne Rigate with Garlic, Eggplant anf Herb Pesto  
搭配茄子和蒜的药菜香通心粉

**마게리타 피자** ₩34,000  
Margherita Pizza  
玛格丽特披萨

**버섯과 건토마토를 얹은 고르곤졸라 피자** ₩32,000  
Gorgonzola Pizza with Mushroom and Dried Tomato  
搭配蘑菇和干番茄的番茄戈贡佐拉披萨

**콤비네이션 피자** ₩28,000  
(살라미: 돼지고기-국내산, 쇠고기-호주산)  
Combination Pizza  
什锦披萨

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

*Diamond* | Buffet & All Day Dining

## KOREAN & ASIAN DISH

<b>숯불 쇠갈비 구이</b> (쇠고기-미국산) Charcoal Grilled Spare Rib of Beef with Vegetables 炭火烤牛拍	<b>₩48,000</b>
<b>제주 은갈치 조림</b> (갈치-국내산) Braised Jeju Hairtail Fish 济州辣炖带鱼	<b>₩45,000</b>
<b>쇠고기 등심 불고기</b> (쇠고기-미국산) Sauteed Beef Sirloin with Vegetables / Bulgogi 牛里背肉烤肉	<b>₩38,000</b>
<b>제주 돼지구이 반상</b> (돼지고기-국내산) Grilled Jeju Pork Belly with Vegetable 济州烤猪肉套餐	<b>₩35,000</b>
<b>제주 고사리 육개장</b> (돼지고기/사골-국내산) Jeju Traditional Pork Soup with Bracken 济州蕨菜辣牛肉汤	<b>₩28,000</b>
<b>돌솥 비빔밥</b> (쇠고기-미국산, 쌀-국내산) Bibimbab on Hot Stone Pot 石锅拌饭	<b>₩28,000</b>
<b>고등어 구이</b> (고등어-노르웨이산) Broiled Mackerel 烤青花鱼	<b>₩28,000</b>
<b>제주 흑돼지 김치찌개</b> (돼지고기/돼지사골-국내산) Kimchi Stew with Jeju Black Pork Belly 黑猪肉泡菜砂锅	<b>₩25,000</b>
<b>전복죽</b> (쌀, 전복-국내산) Abalone Porridge 鲍鱼粥	<b>₩23,000</b>
<b>생강향의 타이식 그린 커리</b> (닭고기-국내산, 쌀-국내산) Thai Green Chicken Curry with Ginger Flavor 姜味泰式绿咖喱	<b>₩21,000</b>
<b>닭가슴살을 곁들인 뜨거운 메밀국수</b> (닭고기-국내산) Buckwheat Noodle in Hot Pot with Chicken Soup 鸡胸肉和热荞麦面	<b>₩21,000</b>

쌀-국내산, 김치(배추·고춧가루)-국내산, 두부(대두)-외국산, 젓갈(오징어, 낙지)-중국산을 사용합니다.

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

**Diamond** | Buffet & All Day Dining

## DESSERT

<b>티라미슈 케이크</b> Tiramisu with Espresso Sauce 提拉米苏蛋糕	<b>₩15,000</b>
<b>망고 소스를 곁들인 레몬 치즈 케이크</b> Lemon Cheese Cake with Mango Coulis 搭配芒果酱汁的柠檬奶酪蛋糕	<b>₩15,000</b>
<b>신선한 계절 과일</b> Seasonal Fresh Fruits 新鲜时令水果	<b>₩15,000</b>
<b>바닐라 아이스크림을 곁들인 사과 아몬드 타르트</b> Apple Almond Tart with Vanilla Ice Cream 搭配香草冰淇淋的苹果杏仁果子挞	<b>₩13,000</b>

## COFFEE & TEA & FRESH JUICE

<b>에스프레소</b> Espresso   意式浓缩咖啡	<b>₩12,000</b>
<b>아메리카노</b> Americano   美式咖啡	<b>₩12,000</b>
<b>카페라떼</b> Cafe Latte   拿铁咖啡	<b>₩13,000</b>
<b>카푸치노</b> Cappuccino   卡布奇诺	<b>₩13,000</b>
* Ice 커피 주문시 1,000원이 추가 됩니다. * Extra Charge 1,000 for an order of ice Coffee drinks. 点冰咖啡需加 ₩1000	
<b>에스테이트 다즐링 / 잉글리쉬 블랙퍼스트 / 얼그레이</b> Estate Darjeeling / English Breakfast / Earl Grey   大吉岭茶 / 英式早茶 / 伯爵红茶	<b>₩12,000</b>
<b>녹차 / 카모마일</b> Green Tea / Camomile   绿茶 / 甘菊茶	<b>₩12,000</b>
<b>아이스티</b> Iced Tea   冰红茶	<b>₩12,000</b>
<b>생과일 오렌지 / 키위 / 토마토 / 망고쥬스</b> Fresh orange / Kiwi / Tomato / Mango Juice   橙子 / 猕猴桃 / 番茄 / 芒果汁	<b>₩14,000</b>

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

**Diamond** | Buffet & All Day Dining

## CHAMPAGNE & SPARKLING

<b>돔페리뇽</b> Domperignon / France 唐培理依 (法国)	₩700,000
<b>파이퍼 하이직 에센셜</b> Piper Heidsieck Essential / France 派珀海兹克基本 (法国)	₩250,000
<b>모에상동 임페리얼</b> Moet Chandon Imperial / France 酩悦香槟 (法国)	₩190,000
<b>간치아 모스카토 로제</b> Gancia Moscato Rose Sparkling / Italy 甘西亚莫斯卡托桃红葡萄酒 (意大利)	₩70,000

## WHITE WINE

<b>샤또 생 미셸 인디언 웰스 샤도네이</b> Chateau Ste Michelle Indian Wells Chardonnay / USA 圣密夕酒庄圣密夕印第安威尔斯霞多丽干白葡萄酒 (美国)	₩120,000
<b>위번스톤 피노그리</b> Woven Stone Pinot Gris / New Zealand 韦弗斯通灰火诺 (新西兰)	₩93,000
<b>만텔라시 사소 비앙코</b> Mantellassi Sasso Bianco / Italy 曼特拉斯摩里诺红葡萄酒 (意大利)	₩65,000
<b>마리우스 베르멘티노</b> Marius Vermentino M.Chapoutier / France 莎普蒂尔马吕斯干白葡萄酒 (法国)	₩60,000

## RED WINE

<b>피에르 가이야르, 생 조셉 루즈</b> Pierre Gaillard, Saint-Joseph Rouge / France 皮埃尔盖拉德圣约瑟夫鲁日 (法国)	₩150,000
<b>카모미 나파벨리 멜롯</b> Ca'Momi, Napa Valley Merlot / USA 卡莫米纳帕谷梅洛 (美国)	₩93,000
<b>루카렐리 네그로아마로</b> Luccarelli Negroamaro / Italy 卢卡雷利内格罗阿马罗 (意大利)	₩80,000
<b>뤼브롱 시부아즈</b> M. Chapoutier La Ciboise / France 莎普蒂尔希布瓦斯干红葡萄酒 (法国)	₩60,000

## HOUSE WINE

	Glass	Bottle
<b>에이토스 리제르바 프리바다 샤도네이</b> Aetos Reserva Privada Chardonnay / Chile 阿索斯珍藏私人霞多丽 (智利)	₩12,000	₩55,000
<b>에이토스 리제르바 프리바다 까베르네 쇼비뇽</b> Aetos Reserva Privada Cabernet Sauvignon / Chile 阿托斯珍藏私人赤霞珠 (智利)	₩12,000	₩55,000

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

*Diamond* | Buffet & All Day Dining

## BEER

<b>Draft Beer</b>	
<b>테라</b> Terra   泰拉啤酒	₩8,000
<b>Bottle Beer</b>	
<b>아사히</b> Ashai   朝日	₩15,000
<b>호가든</b> Hoegadden   福佳白	₩15,000
<b>하이네켄</b> Heineken   喜力	₩15,000
<b>클라우드</b> Kloud   科劳德	₩12,000
<b>제주 위트 에일</b> Jeju Wit Ale   济州小麦啤酒	₩12,000
<b>카스</b> Cass   凯狮	₩11,000

## SOFT DRINK

<b>레몬에이드</b> Lemonade   柠檬汽水	₩13,000
<b>콜라 / 제로콜라</b> Coke / Zero Coke   可乐 / 可乐零	₩7,000
<b>사이다</b> Cider   汽水	₩7,000
<b>페리에</b> Perrier   毕雷	₩6,000
<b>에비앙</b> Mineral Water(Evian)   矿泉水 (依云)	₩5,000

상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다.  
All Prices Include 10% VAT.  
以上食物含10%的税.

*Diamond* | Buffet & All Day Dining



쌀, 김치(배추,고춧가루), 얼갈이배추, 돼지고기, 닭고기-[국내산]

쇠고기(갈비, 안심, 등심, 불고기)-[미국산] / 오징어-[국내산] / 관자-[미국산] / 전복-[국내산]

광어-[국내산] / 갈치-[국내산] / 고등어-[노르웨이산] / 참치-[원양산] / 프로슈토햄(돼지고기)-[국내산]

살라미: 돼지고기-[국내산], 쇠고기-[호주산] / 베이컨(돼지고기)-[외국산(스페인,덴마크,아일랜드 등)]

젓갈(낙지,오징어)-[중국산] / 두부(대두)-[외국산]을 사용합니다.

난류(가금류), 우유, 콩, 밀, 돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴,전복,홍합 포함)는 알러지를 유발할수 있으며, 그 외 알러지가 있으신 고객님의께서는 저희 직원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Eggs, Milk, Soybean, Wheat, Pork, Chicken, Beef, Mackerel, Crab, Shrimp,  
Shellfish(including Oyster, Abalon and Mussel) can cause allergic symptoms.  
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

患有过敏的顾客请提前告知餐厅服务员。