

“영탑홀을 이용해 주셔서 감사합니다.”

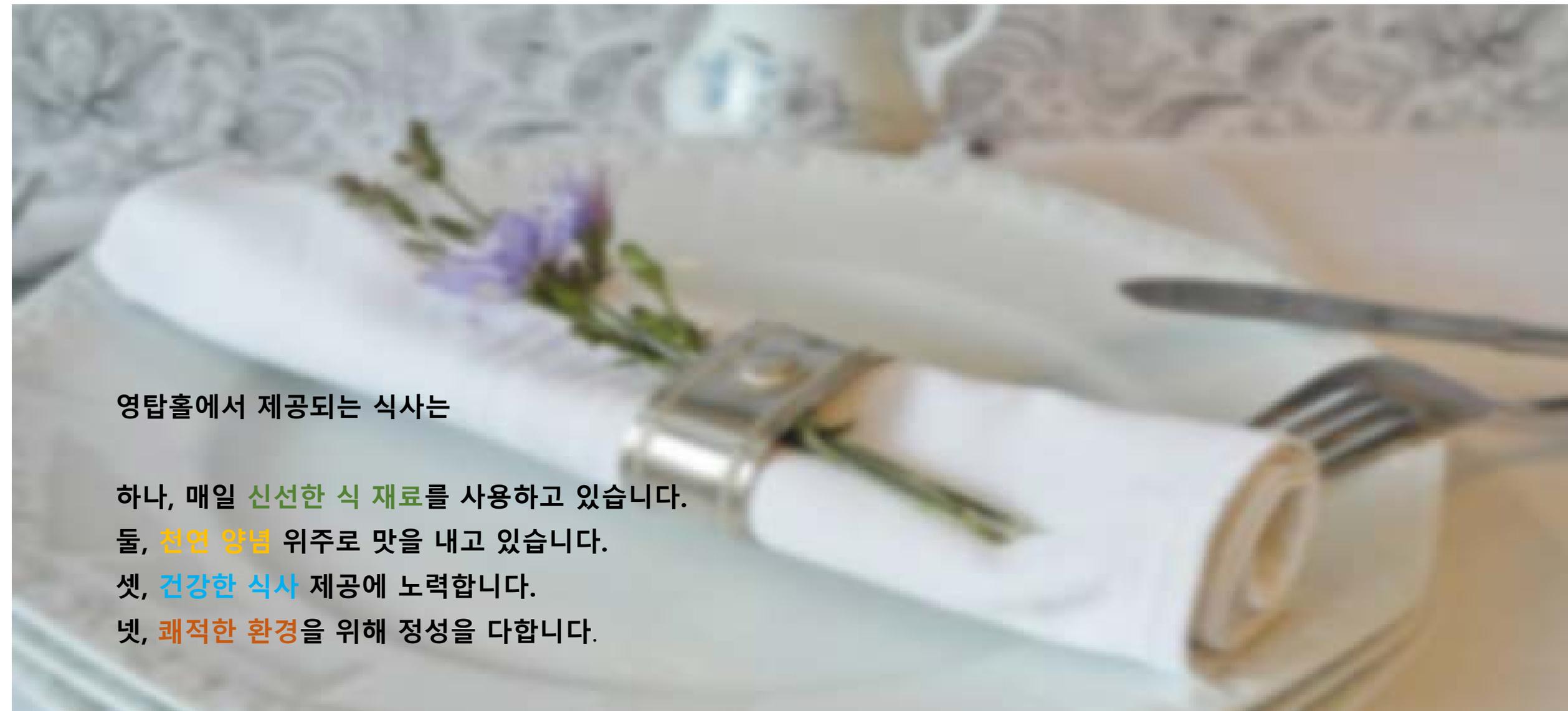
영탑홀에서 제공되는 식사는

하나, 매일 신선한 식 재료를 사용하고 있습니다.

둘, 천연 양념 위주로 맛을 내고 있습니다.

셋, 건강한 식사 제공에 노력합니다.

넷, 쾌적한 환경을 위해 정성을 다합니다.



특식 A (18,000원 / 1인분)

<p>특식(Special treat)</p>	<p>산채 비빔밥 (Bibimbap) 예전부터 골동반(骨董飯)이라고도 하며 각종 나물과 특제고추장이 일품</p>
	<p>청포묵 비빔밥 (Cheongpomuk Bibimbap) 청포묵과 약고추장이 별미인 비빔밥</p>
	<p>굴 비빔밥 (Oyster Bibimbap) 신선한 굴과 함께 지은 밥을 특제양념장과 비벼 김에 싸서 먹으면 별미</p>
	<p>날치알 비빔밥 (Flying Fish Roe Bibimbap) 날치알이 매콤하게 양념한 김치와 어울려 식욕을 돋우는 별미</p>
<p>샐러드 바(Salad bar) -메뉴 변경 가능-</p>	<p>대하튀김, 닭가슴살 샐러드, 버섯전, 두부조림, 생야채&소스, 계절과일</p>

[원산지 표시]

- 쌀 - 국내산, 콩 - 국내산, 두부 - 콩(국내산)
- 김치 - 배추(국내산), 고춧가루(국내산)
- 닭고기 - 국내산, 소고기 - 호주산
- 고춧가루 - 국내산 50%, 중국산 50%

특식 B (20,000원 / 1인분)

<p>특식 (Special treat)</p>	<p>설렁탕 (seolleungtang) 사골을 직접 우려내어 구수하고 깊은 맛을 살린 특식</p>
	<p>추어탕 (Loach Soup) 싱싱한 미꾸라지를 직접 손질하여 푹 끓여 만든 여름철 최고 음식</p>
	<p>동태탕 (Pollack Soup) 특제 소스로 얼큰 함을 살려 겨울철의 인기 별미</p>
	<p>올갱이아욱국 (Snsil and Curled Mallow Soup) 아미노산이 풍부한 시원하고 담백한 맛</p>
	<p>백합조개국 (Clam Soup) 조개 중에 귀족이라고 불리는 백합은 국물 맛이 일품</p>
	<p>굴 매생이국 (Seaweed Fulvescens Soup) 파래처럼 생긴 녹조류인 매생이는 영양이 최고!</p>
<p>샐러드 바(Salad bar) -메뉴 변경 가능-</p>	<p>삼치구이, 대하젓줍무침, 피망잡채, 소고기샤브샐러드, 멸치고추볶음, 계절과일</p>

[원산지 표시]

- 쌀 - 국내산, 콩 - 국내산, 두부 - 콩(국내산)
- 김치 - 배추(국내산), 고춧가루(국내산)
- 소고기, 소사골 - 호주산
- 동태 - 러시아 산, 미꾸라지 - 국내산
- 고춧가루 - 국내산 50%, 중국산 50%

특식 C (25,000원 / 1인분)

<p>특식 (Special treat)</p>  <p><small>www.shutterstock.com · 112258841</small></p>	<p>삼계탕 (Ginseng Chicken Soup) 여름철 원기 회복의 필수 음식</p>
	<p>낙지연포탕 (Octopus Soup) 단백질이 풍부한 스테미너 식품인 낙지는 가을 보양식</p>
	<p>대하탕 (Jumbo Shrimp Soup) 대하를 껍질째 우려내어 칼슘과 키토산 등 영양이 풍부</p>
	<p>우거지갈비탕 (Cabbage and Short Rib Soup) 갈비를 정성껏 우려낸 감동의 맛</p>
	<p>소 갈비찜 정식 (braised Short Ribs) 특제 양념한 소갈비와 단호박의 환상 궁합</p>
	<p>장어구이 정식 (Grilled Eel) 고단백인 장어는 보양식 중 제일!</p>
<p>샐러드 바(Salad bar) -메뉴 변경 가능-</p>	<p>전복구이, 두부&김치, 버섯잡채, 연어말이샐러드, 브로콜리초회, 계절과일</p>

[원산지 표시]

- 쌀 - 국내산, 콩 - 국내산, 두부 - 콩(국내산)
- 김치 - 배추(국내산), 고춧가루(국내산)
- 소고기, 소갈비 - 호주산
- 닭고기, 돼지고기 - 국내산
- 낙지 - 중국산, 민물장어 - 국내산
- 고춧가루 - 국내산 50%, 중국산 50%