

“영탑홀을 이용해 주셔서 감사합니다.”

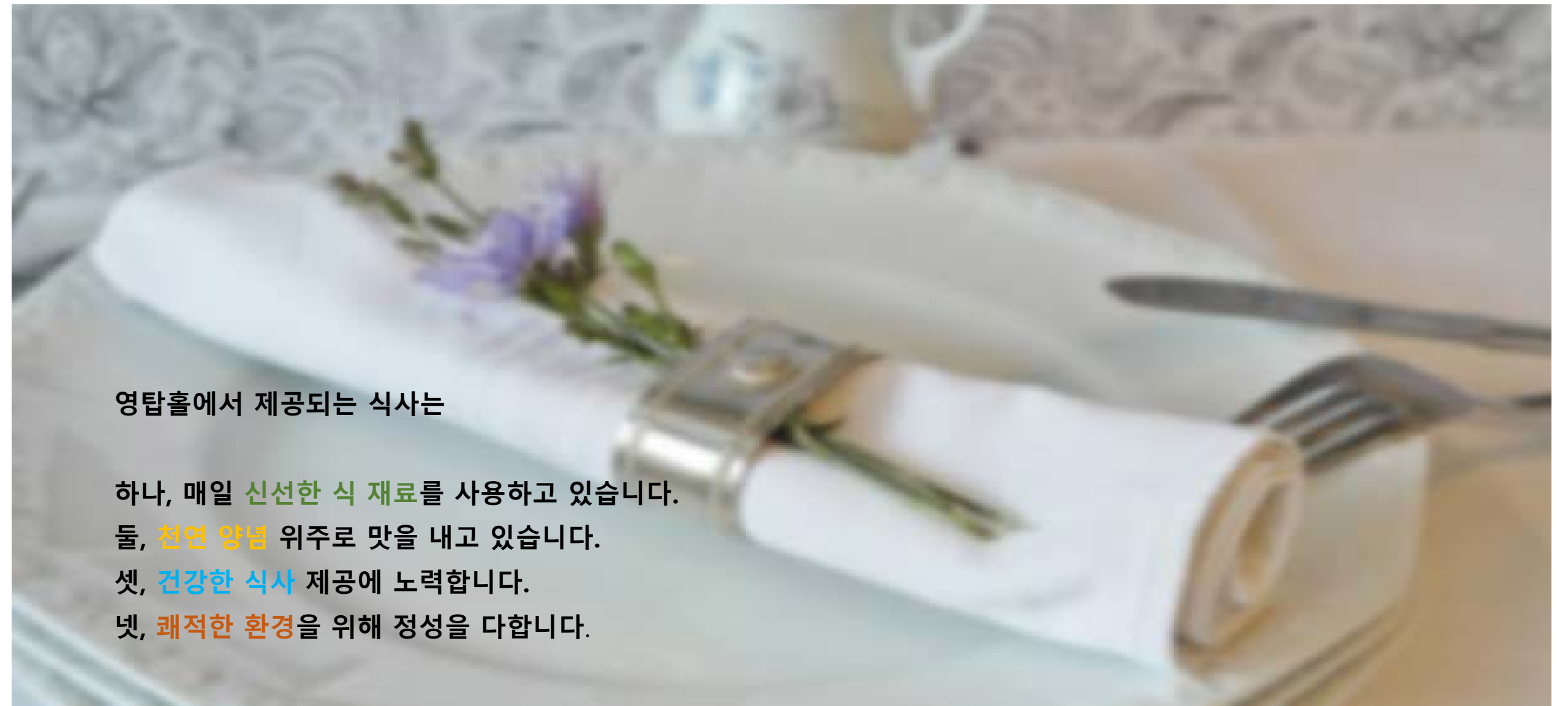
영탑홀에서 제공되는 식사는

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.



# 부페A(밥,국 김치 외 요리6가지와 과일,커피로 구성:22,000원/1인분)

<p><b>부페요리 A 메뉴</b></p> <p>-계절에 따라 변경될수 있습니다-</p> 	잡곡밥 (Multi-grain Rice)
	건새우아욱된장국 (Soybean Paste Soup with Curled Mallow and dried prawn )
	돈수육 (Boiled Pork Slices)
	간풍기 (Deep-fried Chicken in Hot Pepper Sauce)
	대하젓소스무침 (Seasoned Jumbo Shrimp with Pine Nut Sauce)
	해물전 (Seafood Pancake)
	두부&김치무침 (Tofu with stir-ried Kimchi)
	훈제연어샐러드 (Smoked Salmon Salad)
	배추김치 (kimchi)
	계절과일 (Seasonal Fruit),커피 (Coffee)

[ 원산지 표시 ]

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

# 부페B(부페A에 특선 요리 한가지 추가 구성 :27,000원 / 1인분)

<p><b>부페요리 B 메뉴</b> -계절에 따라 변경될수 있습니다-</p> 	잡곡밥 (Multi-grain Rice)
	바지락조개국 (Clam Soup)
	대하튀김 (Deep-fried Jumbo Shrimp)
	연어스테이크 (Salmon Steak)
	낙지야채초무침 (Octopus with Vinegar Dressing)
	돈육전 (Pan-fried Pork Meatballs)
	피망잡채 (Japchae)
	소고기샤브샐러드 (Beef shabu-shabu Salad)
	배추김치 (kimchi)
	계절과일 (Seasonal Fruit), 커피 (Coffee)
<b>-특선요리-</b>	<b>장어구이(Grilled Freshwater Eel), 소 갈비찜(Braised Short Ribs) 중 한가지 선택 가능</b>

[ 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%

# 특식 ( 특식 메뉴 한가지 선택과 샐러드로 구성 : 25,000원 / 1인분 )

특식 (Special treat) 중에 한가지 메뉴 선택 가능

설렁탕 ( seolleungtang )	추어탕 (Loach soup)	올갱이아욱국 (Snsil and Curled Mallow soup)	백합조개탕 (Clam soup)	굴매생이탕 (Seaweed Fulvescens
--------------------------	---------------------	--	----------------------	------------------------------

샐러드 바(Salad bar) -메뉴 변경 가능-

닭다리오븐구이 (Oven roast chicken leg)
대하젓소스무침 (Seasoned Jumbo Shrimp with Pine Nut Sauce)
두부&김치무침 (Tofu with stir-tried Kimchi)
리코타치즈샐러드 (Ricotta Cheese Salad)
계절과일 (Seasonal Fruit), 커피 (Coffee)

[ 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%