

LARDER

Tomato & Mozzarella

Basil pesto, toasted pine nuts, arugula lettuce
토마토와 모짜렐라

₩ 24,000

Salmon gravlax

Capers, horseradish cream, onion and lemon
홈메이드 연어 그라브락스

₩ 28,000

Caesar salad

Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese and
traditional caesar dressing (chicken: Korean)

₩ 28,000

* Add grilled shrimps

₩ 8,000

* Add grilled chicken breast

₩ 5,000

시저 샐러드 (닭고기: 국내산)

Greek salad

Tomato, Feta cheese, olives, onion and cold-pressed olive oil
그리스식 샐러드

₩ 29,000

Mesclun salad

Baby leaves, cherry tomato, onion, flaxseed oil and lemon dressing
그린 샐러드

₩ 18,000

Mushroom cream soup

(chicken stock: Korean)
양송이 크림스프 (육수: 닭고기 국내산)

₩ 15,000

French onion soup

(beef stock: Australian)
프렌치 어니언 스프 (육수: 쇠고기 호주산)

₩ 23,000

SANDWICH, BURGER & COMFORT FOOD

Club sandwich

Grain bread, chicken or turkey breast, bacon, lettuce, tomato, cheese,
egg fries and French fries (chicken : Korean)
클럽 샌드위치

₩ 31,000

Marriott burger

US beef petty (200g), melted Cheddar cheese, bacon and French fries
(bacon-pork: American)
메리어트 버거 (쇠고기 200g: 미국산, 베이컨-돼지고기: 미국산)

₩ 32,000

Grilled vegetable sandwich

Grilled and roasted paprika, tomato, honey, mushroom and romaine lettuce
야채 샌드위치

₩ 24,000

Seafood spaghetti

With tomato or cream sauce
해산물 스파게티

₩ 30,000

Tagliatelle Bolognese

Minced beef and pork with tomato sauce (beef: Australian, pork: Korean)
볼로네이즈 딸리아펠레 (쇠고기: 호주산, 돼지고기: 국내산)

₩ 30,000

Spaghetti carbonara

Cream sauce, peppercorns, bacon (bacon pork: American)
까르보나라 스파게티 (베이컨-돼지고기: 미국산)

₩ 30,000

LOCAL CRAFTED KOREAN SPECIALITIES

Galbi Gui (300g)

Broiled US beef short ribs, bean paste soup
갈비구이 (쇠고기 300g: 미국산)

₩ 49,000

Dolsot Bibimbap

Steamed rice topped with vegetables, marinated beef and egg yolk
(beef: Australian)
돌솥 비빔밥 (쇠고기: 호주산)

₩ 37,000

Thick beef bone soup

Hearty, thick soup with sliced beef flank served with kimchi, namul,
pickles and steamed rice (beef: Korean hanu)
곰탕 (쇠고기: 한우)

₩ 37,000

Dried pollack soup

Bean sprout, egg, radish and spring onion served with
kimchi, namul, pickles and steamed rice
북어 해장국

₩ 29,000

*We use Korean rice, Korean cabbage kimchi and Korean red pepper powder.
국내산 쌀, 국내산 배추김치, 국내산 고춧가루를 사용합니다

GRILL SPECIALITIES

Australian beef tenderloin (180g)

호주산 쇠고기 안심 스테이크 (쇠고기 180g: 호주산)

₩ 58,000

Grilled US Angus beef rib eye(220g)

미국산 립아이 스테이크

₩ 65,000

Grilled salmon steak

그릴에 구운 연어 스테이크

₩ 47,000

Australian lamb rack chops (250g)

호주산 양갈비 구이

₩ 58,000

Grilled vegetables

모듬 그릴 야채

₩ 29,000

All our grill dishes are served with herb crusted tomato, warm seasonal vegetables and
your selection from the following sauce:
lemon butter, hollandaise, mushroom, green peppercorn, or red wine sauce

모든 구이 음식에는 허브 토마토와 계절 채소가 제공됩니다.
소스선택 : 레몬 버터, 홀랜다이즈, 머쉬룸, 그린 페퍼콘, 레드와인 소스

INSPIRED SIDES

₩ 7,000

Steamed seasonal vegetables

찐 계절 야채

Grilled a sparagus-lemon butter

그릴에 구운 아스파라거스

Pan fried forest mushrooms - herb butter

볶은 버섯

Baked potato-bacon, sour cream & chives

구운 감자

(bacon pork: American)

(베이컨-돼지고기: 미국산)

Plain steamed white or brown rice (rice: Korean)

흰밥 또는 현미밥 (쌀: 국내산)

ASIAN FLAVOR

Phad Thai

₩ 39,000

Stir-fried flat rice noodles, shrimps, peanuts, bean sprouts,
tofu, egg, tamarind sauce
팟타이 - 태국식 새우 볶음면

Yang Zhou style fried rice

₩ 30,000

Shrimps, ham, egg, vegetables (pork: Korean, rice: Korean)
양저우 스타일의 볶음밥 (쌀: 국내산, 돼지고기: 국내산)

Murgh Makhani

₩ 35,000

Indian marinated chicken cooked in tomato sauce (chicken: Korean)
인도식 닭고기 스투 (닭고기: 국내산)

Prawn Moilee

₩ 41,000

Prawn cooked in coconut-based gravy
인도식 왕새우와 코코넛 소스

* Indian menu served with Indian bread or steamed Thai basmati rice.

인도식 메뉴에는 인도빵 또는 태국산 바스마티 라이스가 제공됩니다.

SWEET INDULGENCE

Tiramisu

₩ 18,000

티라미수

New York cheese cake

₩ 18,000

뉴욕 치즈 케이크

Opera cake

₩ 18,000

오페라 케이크

Seasonal fruit

₩ 24,000

다양한 계절 과일

JW's Signature Sundae (2 scoop)

₩ 16,000

아이스크림 선데이

BUFFET

Time	Price	시간	가격
Weekday Lunch	₩ 80,000	주중 점심	₩ 80,000
Weekday Dinner	₩ 88,000	주중 저녁	₩ 88,000
Weekend & Holiday Lunch	₩ 88,000	주말, 공휴일 점심	₩ 88,000
Saturday Dinner 1st seat	₩ 93,000	토요일 저녁 1부	₩ 93,000
2nd seat	₩ 93,000	2부	₩ 93,000
Sunday & Holiday Dinner	₩ 93,000	일요일, 공휴일 저녁	₩ 93,000
Dessert Buffet	₩ 20,000	디저트 뷔페	₩ 20,000
* Only available together with a la carte		* 식사 주문시 이용가능	



No tipping please. Price includes 10% service charge and 10% VAT.
팁은 사양합니다. 상기 가격은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 가격입니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs
may increase your risk of foodborne illness.

날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란의 섭취는 수인성 질환의 위험이 있을 수 있습니다.

The Café
@JW