

# Menu

Grand InterContinental Seoul Parnas



## WESTERN

순수한 스테이크 본연의 맛을 가장 잘 표현하는 누벨 퀴진 스타일의 웨스턴 코스입니다.

국내산 최상급 등심을 이용한 스테이크 요리, 이탈리아와 비엔나에서 영감 받은 치즈와 망고 디저트 등 파인 다이닝 수준의 퀄리티를 자신 있게 선보입니다.

This nouvelle cuisine-style Western course meal best depicts the natural taste and flavor of pure steak. With confidence, we offer high-quality dishes for fine dining, such as Korean premium sirloin steak, as well as a cheese and mango dessert inspired by Italy and Vienna.



## Western Set Menu

Home baked bread selection, served with butter

버터와 함께 제공되는 홈베이크 브래드

Smoked salmon terrine with cream cheese, apple compote  
chervil and micro greens

훈제 연어 테린, 사과 컴포트, 처빌

Creamy mushroom soup with porcini and olive focaccia crouton

포치니 버섯 크림 수프, 올리브 포카치아 크루통

Grilled Australian beef tenderloin with red wine sauce, glazed vegetables  
and Sweet pumpkin potato mash

호주산 쇠고기 안심구이, 메쉬드 단 호박, 그레이징 야채, 레드 와인 소스

Seasonal garden green with peach dressing

신선한 계절 야채, 복숭아 드레싱

Lemon cream tart with Italian meringue

레몬 크림 타르트와 이탈리아안 머랭

Coffee or Tea

커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.

상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.

음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## KOREAN

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스에서 자연주의 감성을 담아 정성껏 준비한 한식 메뉴입니다.  
전국에서 직송한 신선한 지역 특산물을 재료로 현대적이고 창의성 넘치는 메뉴로 구성하였습니다.  
세련된 감성으로 재해석한 궁중요리 등 기존 한식과는 차원이 다른 격조 높은 한식 코스 정찬을 즐겨보세요.

The Korean cuisine of Grand InterContinental Seoul Parnas is elaborately prepared with a natural feel. The dishes are modern and creative, cooked with fresh local specialties directly delivered from all over the country. Enjoy a refined Korean course dinner including court cuisine, which is completely different from other typical Korean dishes you may have experienced.



## Korean Set Menu

Assorted seafood with citron, dried vegetables,  
yam mountain dressing  
유자 산마 소스로 맛을 낸 해산물 냉채, 부각 샐러드

Pumpkin porridge with sweet red beans  
단팥을 곁들인 호박죽

Grilled Mero fish with chili paste sauce  
고추장 소스의 메로구이

Braised US beef short ribs with soy pear sauce  
배 소스로 맛을 낸 미국산 쇠고기 진갈비살 찜

Australian beef short rib soup  
with pine mushroom and steamed rice, side dish  
진지와 호주산 쇠고기 자연 송이 갈비탕, 기본 찬

Korean traditional sweet, bean curd pudding  
개성 주악, 두부 푸딩, 고시볼

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## CHINESE

사천식 조리법으로 탄생한 모던 차이나이즈 메뉴입니다. 현대적 터치를 가미한 한우 스테이크와 볶음밥 그리고 면 요리 등 다양한 메뉴를 폭넓게 제안합니다. 특히 직화의 그윽한 풍미를 한껏 살린 해산물과 육류 요리 등 격조 높은 파인 다이닝을 즐기실 수 있습니다.

This modern Chinese cuisine is cooked Sichuan-style, offering a variety of options such as Korean beef steak and fried rice with a modern touch as well as noodles. You can enjoy upscale fine dining, such as seafood and meat cooked directly over a fire that preserves its unique rich flavor.





## Chinese Set Menu

Three kinds of assorted cold dishes,  
"Goheung" citron sauce  
특선 세 가지 냉채(미국산 쇠고기), 고흥 유자 소스

Maesengi with seafood, bean curd soup  
매생이 해물 두부 수프

Sautéed shrimp with chili sauce  
새우 칠리 소스

"Sichuan style" sautéed beef tenderloin with vegetables  
사천식 호주산 쇠고기 안심 야채 볶음

Fried rice with pork meat, vegetables  
국내산 돼지고기 양주 볶음밥

Fresh seasonal fruits  
신선한 계절 과일

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## I-CHEF

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 연회의 시그너처 메뉴로, 호텔 레스토랑 대표 요리와 각종 국민 행사에서 스페셜 메뉴로 선보여 극찬을 받은 요리를 I-CHEF 메뉴로 제안합니다. 단아한 한식, 풍미 넘치는 중식, 깔끔한 일식 요리와 시그너처 디저트 등 호텔 최고의 오·만찬으로 구성되며, 다양한 가격대로 만나보실 수 있습니다.

I-CHEF presents signature dishes of the hotel's restaurants as well as the dishes that received rave reviews as special cuisine in various honored events with state guests. It is the hotel's best luncheon and dinner that features elegant Korean cuisine, delicious Chinese cuisine, tastefully simple Japanese cuisine, and signature desserts, offered at various prices.





## I Chef Menu

Marinated shrimp  
with mango sauce and apple compote  
절인 새우와 사과 콤포트

★ Spicy crab meat soup with fried bean curd  
매콤한 두부 게살 산라 수프

Grilled US beef hanging tender  
with peppercorn sauce and black rice, chef's vegetables  
미국산 쇠고기 토시살 구이와 흑미밥, 야채, 페퍼콘 소스

Seasonal fresh fruit and Mango simiro  
신선한 계절 과일, 망고 시미로

Coffee or Tea  
커피 또는 차

★ 메뉴는 인터컨티넨탈 레스토랑 웨이루 시크니처 메뉴입니다.  
★ refers to Intercontinental Weilou's signature menu

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## Wedding

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스의 수석 셰프가 준비한 품격 있는 웨딩 프리미엄 메뉴입니다.  
대규모 웨딩에서도 인원 제한 없이 양식, 한식, 중식 메뉴 선택이 가능하며  
에피타이저부터 디저트까지 각 분야별 전문가의 손길을 느끼실 수 있습니다.

Wedding premium cuisine is elaborately prepared by the chief Chef of Grand InterContinental Seoul Parnas. You may choose menu among Western, Korean and Chinese as well as in the grand wedding without any limitation.

Enjoy the delicate touch of each professional chef' from appetizer to dessert.



## Wedding Western Set Menu

버터와 함께 제공되는 홈베이킹 브래드  
Home baked bread selection, served with butter

최상급 그린 올리브를 곁들인 해산물 세비체, 말린 토마토, 바질 페스토  
Octopus ceviche, scallop and shrimps  
with green olive, sun dried tomato salad with basil pesto

까망베르 치즈를 곁들인 밤 크림 스프  
Creamy chestnut soup with camembert

망고 샤벳  
Mango sorbet

호주산 쇠고기 안심, 통 전복 구이, 아스파라거스, 버섯 소스  
Duo of grilled Australian beef tenderloin and whole abalone  
with mushroom sauce, grilled asparagus and walnut mashed potatoes

로메인 시저 샐러드  
Caesar style salad with parmesan cheese

헤이즐넛 카라멜 무스, 다쿠아즈 아몬드  
Caramel hazelnut, almond dacquoise

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## Wedding Korean Set Menu



잣 소스를 곁들인 세가지 해산물 냉채  
Marinated seafood with pine nut sauce

단 호박 영양 죽  
Sweet pumpkin porridge

양념 왕새우 구이와 배즙 소스로 맛을 낸 미국산 쇠고기 살치살, 산 더덕  
Grilled king prawn with chili sauce,  
Grilled U.S beef chuck flap with pear sauce, deodeok kui

진지와 송이 버섯 호주산 쇠고기 통 전복 갈비탕, 보쌈김치  
Australian beef short rib soup  
with abalone, pine mushroom, steamed rice, kimchi

오미자 젤리, 고시불, 전통음료  
Omija jelly, Korean traditional sweets and beverage

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.

## Wedding Chinese Set Menu



특선 네 가지 냉채(미국 산 쇠고기), 복분자 소스  
Four kinds of assorted cold dishes with blackberry sauce

황금 송이 게살 스프  
Crab meat, gold mushroom soup

완도산 통 전복과 깐풍 새우  
Fried "Wando" abalone and prawn with garlic sauce

검은 콩 소스를 곁들인 호주산 쇠고기 안심 구이  
Grilled Australian beef tenderloin  
with asparagus, ginkgo nut, black bean sauce

기스면  
Shredded chicken noodle soup

신선한 계절 과일을 올린 망고 시미로  
Mango simiro with seasonal fresh fruits

Coffee or Tea  
커피 또는 차

Price includes 10% service charge and 10 V.A.T.  
상기 금액은 10% 봉사료와 10% 세금이 포함된 금액입니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions,  
please inform our service staff.  
음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게  
말씀해 주시기 바랍니다.