

## LUNCH & DINNER

11:30 ~ 23:00

### KOREAN FOOD

- Kimchi Fried Rice with Pork Bacon**  26.  
아보카도와 계란을 곁들인 돼지고기 김치볶음밥
- Abalone Rice Porridge** 30.  
전복 내장과 슬라이스 전복이 올라간 전복내장죽
- Beef Bulgogi** 30.  
간장 양념 베이스의 부드러운 소불고기

### DESSERT

- Chocolate Opera Cake** 14.  
초콜렛 오페라 케이크
- Vanilla Praline Cake** 15.  
바닐라 프랄린 케이크

### BEVERAGE

#### RED WINE

- Felsina Chianti Colli Senesi, Italy** GlS 18. Btl 86.  
펠시나 끼안티 콜리 세네시, 이탈리아
- Santa Rita B1, Chile** GlS 22. Btl 105.  
산타리타 B1, 칠레

#### WHITE WINE

- LeftField Sauvignon Blanc, New Zealand** GlS 18. Btl 86.  
레프트필드 쇼비농 블랑, 뉴질랜드
- Terres Secrètes Les Preludes** GlS 21. Btl 100.  
**Bourgogne Chardonnay, France**  
테르 스크레트 레 프렐류드 부르고뉴 샤도네, 프랑스

#### DRAFT BEER

- voco Craft Draft | Korea, 430ml** 12.  
보코 수제 생맥주, 대한민국\* voco에서만 맛볼 수 있는  
고소한 몰트 풍미의 수제 라거

### NON-ALCOHOL

#### SOFT DRINK

- Coke, Coke Zero, Sprite, Club Soda, Ginger Ale** 6.  
콜라,제로콜라,스프라이트,클럽소다,진저에일

#### STILL WATER

- Evian 500ml** 8.  
에비앙

#### SPARKLING WATER

- San Pellegrino 500ml** 8.  
산펠레그리노

#### CHILLED JUICE

- Orange, Grape, Apple** 7.  
오렌지, 포도, 사과



# In Room Dining Menu

## BREAKFAST

07:00 ~ 10:00

### Continental Breakfast 27.

#### 유럽식 조찬

Assorted Breads served with Butter and Fruit Jam

모듬 빵과 버터, 과일잼

Choice of Juice, Coffee, Tea or Milk

주스와 커피, 차, 우유 중 선택

Choice of Cereal: Sugar Free Corn Flakes,

Frosted Flakes, Granola, Checks Choco

씨리얼: 무설탕 코푸레이크, 코푸로스트, 그레놀라, 체크 초코 중 선택

Seasonal Fruits

계절 과일

### American Breakfast 30.

#### 미국식 조찬

Assorted Breads served with Butter and Fruit Jam

모듬 빵과 버터, 과일잼

Choice of Juice, Coffee, Tea or Milk

주스와 커피, 차, 우유 중 선택

Choice of Eggs Preparation (Omelette, Scrambled, Fried),

Potatoes, Bacon, Sausages and Hot Vegetables

계란 요리 (오믈렛, 스크램블, 후라이 중 선택), 감자,

베이컨, 소시지와 더운 야채

### Korean Breakfast 30.

#### 한식조찬

Choice of Juice or Coffee

주스와 커피 중 선택

Seasonal Fruits

계절 과일

Today's Soup and Rice

오늘의 국과 밥

4 Side Dishes and Dried Seaweed

한식 4가지 반찬과 조미김

Choice of Grilled Mackerel or Bulgogi

고등어구이와 불고기 중 선택

### Abalone Rice Porridge 30.

#### 전복 내장과 슬라이스 전복이 올라간 전복내장죽

4 Side Dishes and Soy Sauce

한식 4가지 반찬과 간장

## LUNCH & DINNER

11:30 ~ 23:00

### SOUP

**Chef's Special Soup with Bread** 15.

쉐프 추천 스프와 빵

### SALAD

**California Avocado Shrimp Salad** 24.

**with Lemon Balsamic Dressing**

아보카도와 마리네이드한 구운새우 샐러드와 레몬 발사믹 드레싱

**Sous Vide Chicken Breast Salad** 24.

**with Basil Pesto Balsamic Dressing**

수비드한 닭가슴살과 계절야채, 바질 페스토가 어우러진 샐러드

### SANDWICH

**BLT Sandwich** 24.

베이컨, 양상추, 토마토가 들어간 베이직한 샌드위치

**voco Burger Combo** 29.

햄버거와 감자튀김을 함께 즐길 수 있는 voco 버거 콤보

### NOODLE & RICE

**Basil Pesto Pasta with Sun Dried Tomato** 24.

썬드라이 토마토가 곁들여진 바질 페스토 베이스의 채식 파스타

**Rigatoni Tomato Pasta** 24.

루꼴라를 곁들인 매콤한 리가토니 토마토 파스타

**Shanghai Pasta with Grilled Shrimps** 28.

칠리페퍼와 굴소스로 맛을 낸

매콤한 아시안 스타일의 그릴 새우 크림 링귀니 파스타

**Soboro Risotto** 28.

소고기 크림블이 소보로처럼 올라간 3가지 곡물 로제리조또

**Ecklonia Cava Creamy Pasta or Risotto** 32.

**with Grilled Scallop**

버터구이 가리비관자가 올라간

감태 크림 리가토니 파스타 혹은 리조또

### SNACKS & SHARERS

**Truffle French Fries** 15.

트러플 감자튀김

**Kentucky Popcorn Chicken** 22.

켄터키스타일의 순살 치킨

**Fresh Fruit Platter** S 21. L 35.

신선한 모듬 과일 플레이트

**voco Charcuterie & Cheese Board** S22. L 39.

여러가지 햄, 치즈와 말린 과일을 담아낸 모듬 플레이트

### FROM THE GRILL

**Grilled Salmon Steak | 180g** 57.

노르웨이산 연어구이와 허브 크림소스

**Herb Butter Cube Steak | 180g** 59.

허브 버터로 레스팅한 살치살 스테이크와

홀그레인 머스타드, 생 와사비 그리고 바질 페스토

**Angus Beef Tenderloin | 200g** 79.

앵거스 안심 스테이크와

홀그레인 머스타드, 생 와사비 그리고 바질 페스토