

FULL COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다



1. Royal Course 세계 3대 진미를 즐기실 수 있습니다

Seafood Appetizer with Beluga Caviar

벨루가 캐비어가 곁들여진 해산물 전채

A Glass of White Wine
화이트 와인 Carmen Chardonnay

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Seafood Meuniere

해산물 미니에르

Caesar Salad

시저 샐러드

A Glass of Red Wine
레드 와인 Farnese, Fantini Sangiovese

Abalone, Veal Steak with Truffle and Foie gras

송로버섯과 푸아그라가 곁들여진 전복 스테이크와 호주산 송아지 안심 스테이크

Gelato and Homemade Cheese Cake

젤라또와 홈메이드 치즈케익

A Glass of Dessert Wine
디저트 와인 Monticelli Moscato d'asti

Fresh Fruits

신선한 계절과일

100% Blue Mountain Coffee or Tea

최상급의 100% 블루 마운틴 커피 혹은 티

.....₩180,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



2. Course A (Chivalry) 세계 3대 진미를 즐기실 수 있습니다

Escargot with Fine Sauce

일품 달팽이 전채

A Glass of White Wine
화이트 와인 Carmen Chardonnay

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Seasonal Gratin

계절에 맞는 그라탕

Choice of Seasonal Fresh Salad

신선한 샐러드 선택

A Glass of Red Wine
레드 와인 Farnese, Fantini Sangiovese

Lobster, Chateaubriand Steak with Truffle and Foie gras

송로버섯과 푸아그라가 곁들여진 바닷가재와 미국산 샤또브리앙 스테이크

Gelato and Homemade Cheese Cake

젤라또와 홈메이드 치즈케익

A Glass of Dessert Wine
디저트 와인 Monticelli Moscato d'asti

Fresh Fruits

신선한 계절과일

100% Blue Mountain Coffee or Tea

최상급의 100% 블루 마운틴 커피 혹은 티

..... ₩150,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

*왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



3. Course B (Honour)

Smoked Salmon with Vegetable

일품 훈제 연어

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Grilled Mero with Lemon

레몬이 곁들여진 메로구이

Seasonal Fresh Salad

엄선한 계절별 야채로 준비한 샐러드

King Prawn and Chateaubriand Steak

왕새우와 미국산 샤또브리앙 스테이크

Gelato or Homemade Cheese Cake

젤라또 혹은 홈메이드 치즈케익

Fresh Fruits

신선한 계절과일

Hawaiian Kona Coffee or Tea

하와이안 코나 커피 혹은 티

.....W120,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

*왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



4. Course C (Courage)

Shrimp Cocktail

새우 칵테일

Soup of Today

오늘의 수프

Seasonal Fresh Salad

엄선한 계절별 야채로 준비한 샐러드

French Foie Gras Steak

미국산 푸아 그라 스테이크

Gelato or Homemade Cheese Cake

젤라또 혹은 홈메이드 치즈케익

Fresh Fruits

신선한 계절과일

Hawaiian Kona Coffee or Tea

하와이안 코나 커피 혹은 티

.....₩100,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

APPETIZER

- 5. **Shrimp Cocktail** ₩ 21,000
새우 칵테일
- 6. **Lightly Smoked Salmon with Vegetables** ₩ 21,000
훈제연어
- 7. **Escargots** ₩ 23,000
달팽이
- 8. **Sea Food Appetizer with Beluga Caviar**..... ₩ 28,000
벨루가 캐비어가 곁들여진 해산물 전체

SOUP

- 9. **Today's Special** ₩ 15,000
오늘의 수프
- 10. **Vegetable Soup** ₩ 15,000
야채 수프
- 11. **Clam Chowder Soup** ₩ 15,000
클램 차우더 수프
- 12. **French Onion Soup** ₩ 18,000
프렌치 차우더 수프
- 13. **Consomme Soup** ₩ 18,000
콘소메 수프

SALAD

- 14. **Assorted Salad** ₩ 18,000
모듬 샐러드
- 15. **Caesar Salad** ₩ 21,000
시저 샐러드
- 16. **Chef's Special Salad Bowl** ₩ 21,000
주방장 특선 샐러드

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

THE CHEF'S RECOMMENDATION – MEAT 미국산

단품주문의 경우 수프가 포함되며, 식사 후 음료 주문시 50% 할인해 드립니다. (주류는 포함되지 않습니다)
 세트주문의 경우 수프, 샐러드와 커피가 포함됩니다.

	단품 수프 포함	세트 수프, 샐러드 커피 포함
17. Veal Steak with Fresh Mushroom 양송이의 상큼함이 돋보이는 호주산 송아지 안심 스테이크	₩74,000	₩83,000
18. French Goose Liver Steak 프랑스산 거위 간이 얹혀진 아주 특별한 안심 스테이크	₩58,000	₩67,000
19. Pepper Steak 통후추의 독특한 향이 일품인 전통의 안심 페퍼 스테이크	₩54,000	₩63,000
20. Garlic Steak 담백한 마늘향이 일품인 마늘 안심 스테이크	₩54,000	₩63,000
21. Filetmignon Steak 올리브유로 잘 구워낸 안심 스테이크	₩52,000	₩63,000
22. Sirloin Steak 깊은 맛의 등심 스테이크	₩52,000	₩61,000
23. Hamburger Steak 모짜렐라 치즈를 얹은 햄버거 스테이크	₩38,000	₩47,000
<hr/>		
24. Combination (Veal & Abalone Steak or Lobster & Abalone Steak) ... 송아지, 전복 스테이크 혹은 바닷가재, 전복 스테이크 중 선택	₩74,000	₩83,000
<hr/>		
25. Abalone Steak 미식가를 위해 엄선한 전복 스테이크	₩74,000	₩83,000
26. Lobster with Lemon Butter Sauce 레몬버터 소스를 곁들인 일품 바다가재 요리	₩74,000	₩83,000
27. Grilled Scallop & King Prawn 화이트 와인이 잘 베어든 가리비와 왕새우 요리	₩54,000	₩63,000
28. Grilled King Prawn 담백한 맛과 향의 왕새우 요리	₩54,000	₩63,000
29. Seasonal Fish Steak 청정지역에서 잡아 올린 메로, 연어 스테이크 중 선택	₩44,000	₩53,000
<hr/>		
30. Spaghetti Set 스파게티 세트 수프, 스파게티와 갓 구운 빵, 샐러드, 그리고 커피가 포함된 스파게티 세트 메뉴		
바닷가재 스파게티	₩33,000	₩41,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
 (V.A.T. & Service charges included.)

31. LUNCH COURSE 정성껏 준비한 점심메뉴로 오후 3시까지 제공됩니다.

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Appetizer of Today

오늘의 에피타이저

Soup of Today

오늘의 수프

Seasonal Fresh Salad

신선한 계절 샐러드

House Wine (red or white)

하우스 와인 (레드 혹은 화이트)

The Chef's Seasonal Cuisine

주방장이 특별히 마련한 다양한 계절별 요리

Fresh Fruits

계절 과일

House Blend Coffee or Tea

하우스 브랜드 커피 혹은 티

.....₩51,000

LUNCH SET 정성껏 준비한 점심메뉴로 오후 3시까지 제공됩니다.

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 유기농 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

32. Today's Special 투데이 스페셜

비프 스테이크와 수프, 샐러드 그리고 커피가 포함된 점심 세트 메뉴

.....₩44,000

33. Spaghetti Set 스파게티 세트

수프, 스파게티와 갓 구운 빵, 샐러드, 그리고 커피가 포함된 스파게티 세트 메뉴

토마토 소스

단품

셋트

치즈, 크림 소스

마늘, 바질 스파게티 ₩25,000

₩33,000

COFFEE

왈츠와 닥터만의 커피판매 수익금 중 일부는 어려운 환경의 커피 농부들을 위해 쓰여집니다

단품 식사 후 음료를 주문하시면 50% 할인해 드립니다(주류는 포함되지 않습니다)



Straight Coffee

1인 1메뉴로만 주문 가능합니다. 1회에 한해 새로운 잔에 새롭게 추출해드립니다.

1. **Jamaica Blue Mountain** 자마이카 블루마운틴 ₩20,000
 카리브해의 섬나라 자마이카, 동서에 산맥이 이어져 있고, 그 최고봉이 블루마운틴. 최고급 품종으로 맛과 향의 밸런스가 절묘한 스트레이트 전용 커피. 극소량의 재배로 국내에서는 맛보기 힘든 명실상부한 스트레이트 커피의 최고급품
2. **Hawaiian Old Kona** 하와이언 올드코나 ₩18,000
 브라질과 과테말라로부터 이식된 아라비카종으로 비옥한 화산성 토양과 최적의 강수량, 신선한 바람과 구름 등 천혜의 기후조건이 빚어 낸 청록색의 윤기나는 단맛이 인상적인, 100% 코나 엑스트라 펜시 등급의 커피
3. **Yemen Mocha Matarri** 예멘 모카 마타리 ₩17,000
 해발 2,000미터를 넘나드는 예멘의 바니 마타르Bani Matar 지역 깎아지른 돌산 경사면에 애지중지 키운 이슬람의 향취가 살아 숨쉬는 커피
4. **Kenya AA** 케냐 AA ₩16,000
 영화 '아웃 오브 아프리카'의 카렌 블릭슨이 그토록 사랑했던 케냐커피. 수도 나이로비로부터 38km 북동쪽 응다루구 강Ndarugu River으로부터 얇은 경사를 이루며 넓게 펼쳐져있는 눈부시게 찬란한 붉은 색의 층적토에서 자란 케냐의 블랙골드
5. **Mt. Kilimanjaro** 킬리만자로 ₩16,000
 아프리카 대륙 최고봉 킬리만자로의 관문도시 모시Moshi 인근 작은 마을 마차메Machame에서 셰이드 그론 Shade Grown으로 자란 튼실한 커피. 토양의 건조함과 풍부한 강수량이 절묘하게 균형을 이루어 깊은 대지의 향취를 느낄 수 있는 한정된 양의 탄자니아 커피
6. **Organic Costa Rica** 유기농 코스타리카 ₩16,000
 OCIA(Organic Crop Improvement Association)가 인증한 코스타리카 티에라 마드레Tierra Madre지역의 해발 1000m 이상에서 재배되는 유기농 커피
7. **Ethiopia Yirgacheffe** 에티오피아 예르가체프 ₩16,000
 커피의 고향 에티오피아 짐마(옛 지명 카파)의 남동쪽에 위치한 해발 1,900미터의 작은 마을에서 재배되는 커피. 수세식으로 잘 가공되어 활력있는 윤기가 인상적인 깊은 맛의 커피
8. **Ethiopia Mocha Harar** 에티오피아 모카 하라르 ₩15,000
 아라비카종의 본가인 아프리카 북동부 에티오피아의 하라르 지역에서 재배되며 독특한 아라비아 향이 일품인 프랑스의 천재시인 랭보가 사랑한 커피
9. **Sumatra Mandheling** 수마트라 만델링 ₩15,000
 인도네시아 열도의 서쪽 끝에 있는 섬 수마트라에서 마그마의 뜨거움을 머금고 자란 커피. 화산지대의 강렬함과 원시 대자연의 신비를 느낄 수 있는 커피
10. **Guatemala** 과테말라 ₩15,000
 과테말라 수도 주변의 고지대에서 자라는 안티구아Antigua를 비롯해 우에우에테낭고Huehuetenango, 코반 Coban이 대표적인 커피산지로 범국가적인 노력 끝에 탄생한 균일성이 뛰어난 커피
11. **India Bababudan** 인디아 바바부단 ₩14,000
 이슬람 수도사 바바부단이 처음으로 커피를 심었던 인디아 남부 고산지대에서 자란 매우 뛰어난 품질의 커피 **아라비카 워시드AA** 잘 정제된 깔끔한 맛, **아라비카 체리AA** 체리 특유의 Spicy한 향과 맛
12. **Sulawesi Toraja** 술라웨시 토라자 ₩14,000
 인도네시아의 큰 섬 술라웨시 토라자지역에서 생산되는 커피. 세계 2차 대전의 결과로 황폐화 되어진 전설의 토라자 지역 커피를 복원하려는 힘겨운 노력으로 빛을 보게 된 눈물겨운 역사를 지닌 커피

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

- 13. **Mexico Altura** 멕시코 알투라 ₩14,000
멕시코 남부를 가로지르는 거대한 시에라 마드레 Sierra Madre의 치아파스 고산지대 산 크리스토팔 인근 서늘한 구름아래 급경사면에서 재배한 커피
- 14. **Honduras** 온두라스 ₩14,000
국토의 70~80%가 고지대 산악지형에다 커피 재배에 적합한 토양을 가지고 있는 온두라스의 최상급 커피 SHG
- 15. **Colombia Supremo** 콜롬비아 수프리모 ₩14,000
카리브해와 태평양에 접한 안데스 산지에서 자란 마일드 種으로 수세식 정제와 브랜딩의 베이스로 잘 알려진 수프리모 급의 커피
- 16. **Decaffeinated** 디카페인 ₩14,000
엄격한 공정관리에 의해 카페인 함량을 0.02%로 낮춘 스위스 워터방식의 디카페인 커피. 특별히 민감한 분들을 위해 신선도를 유지하여 제공되는 카페인 제거 커피



Blended Coffee

1인 1메뉴로만 주문 가능합니다. 1회에 한해 새로운 잔에 새롭게 추출해드립니다.

- 17. **Great Blend** 그레이트 브랜드 ₩14,000
Medium Roast와 No7 Grinding으로 그윽한 향이 강조된 아메리칸 타입의 여성적인 커피
- 18. **House Blend** 하우스 브랜드 ₩13,000
레귤러 커피 전통의 쓴맛, 단맛, 신맛, 짙은 맛이 세심하게 어우러진 왈츠와 닥터만 대표적인 커피
- 19. **Cafe Espresso** 에스프레소 ₩13,000
아주 강한 첫 느낌에 고소함이 더해져 깊고 풍부한 맛을 음미할 수 있는 이탈리아인 다크 로스티드 커피



Arranged Coffee (리필 되지 않습니다)

- 1. **Cafe Royal**
카페 로얄 ₩16,000
- 2. **Irish Coffee**
아이리쉬 커피 ₩14,000
- 3. **Cafe Mochachino**
모카치노 ₩14,000



*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

- 4. **Cafe Latte** 카페라떼 ₩14,000
- 5. **Cafe Au Lait** 카페오레 ₩14,000
- 6. **Cappuccino** 카푸치노 ₩14,000
- 7. **Cafe Wien** 비엔나 커피 ₩14,000



Ice Arranged Coffee, Seasonal Fresh Juice & Tea

(리필 되지 않습니다)

- 8. **Ice Flakes (Honey Blueberry, Cafe Blueberry)** ₩16,000
아이스 프레이크스(허니 블루베리, 카페 블루베리)
- 9. **Yoger Delight (Blueberry, Raspberry, Mango)** ₩16,000
요거 딜라이트(블루베리, 라즈베리, 망고)
- 10. **Honour & Chivairy** ₩16,000
어너 앤 슈발리
- 11. **Cafe Maria** 카페 마리아 ₩14,000
- 12. **Coffee Float Volcano** ₩14,000
커피플롯 볼케이노
- 13. **Iced Mochachino/Cafe Latte** 아이스 모카치노/ 카페라떼 ₩14,000
- 14. **Iced Coffee** 아이스 커피(더치커피) ₩14,000



*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

- 15. **Fresh Juice (Blueberry, Mango, Raspberry, Orange...)**
블루베리, 망고, 라즈베리, 오렌지, 토마토, 키위, 딸기 ₩14,000
- 16. **Tea (Lemon Honey, Lipton, Earl Grey, Lady Grey)**
레몬 허니티, 립튼티, 얼그레이, 레이디 그레이 ₩14,000
- 17. **Caffein Free Tea (Herb Specialty, Blue Mallow...)**
유기농 베니스의 유혹, 블루 맬로우티, 와일드 스트로베리티, 로즈 히비스커스, 카모마일, 페퍼민트
* 아이스로도 주문 가능 ₩14,000



Cake

친환경 밀가루, 무항생제 유정란, 쌀 올리고당, 천연 꿀 같은 엄선한
재료만을 사용해 아침 일찍 정성껏 빚어 구워냅니다

- 1. **Cheese Cake & Fresh Fruit**
치즈케익 셋트 ₩15,000
* 계절에 따라 과일 종류는 달라집니다
- 2. **Rare Cheese Cake**
레이어 치즈케익 ₩8,000
- 3. **Blueberry Cheese Cake**
블루베리 치즈케익 ₩8,000
- 4. **Strawberry Cheese Cake**
딸기 치즈케익 ₩8,000
- 5. **Tiramisu**
티라미수 ₩8,000



*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)



Ice Cream 아이스크림 ₩13,000



Waffle

1. Waffle & Salad
와플과 샐러드 4조각 ₩20,000



2. Strawberry & Gelato
딸기와플 4조각과 젤라또 ₩20,000



3. Orange with Blueberry & Gelato
오렌지, 블루베리 와플 4조각과 젤라또 ₩20,000



Beer 수입맥주 ₩12,000
국산맥주 ₩10,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)