

BREAKFAST

EGG SELECTION

Adult
One Egg Selection + Buffet

₩ 45,000

Children (Buffet)
37months~12years

₩ 28,000

1. Miso Scramble (미소 스크램블)

Scramble Egg | 스크램블 에그
Miso | 미소
bok choy | 청경채
Tomato Sauce | 토마토 소스
Parmesan Cheese | 파마산 치즈
Toast Bread | 토스트 브래드



2. 135 Avocado Fried Egg (135 아보카도 프라이드)

Fried Egg | 프라이드 에그
Avocado | 아보카도
Spinach | 시금치
Chive | 차이브
Mushroom | 양송이 버섯
Tomato | 토마토
Campagne Bread | 캄파뉴 브래드



3. Classic Egg Omelet (클래식 오믈렛)

Omelet | 오믈렛
Bacon | 베이컨
Sausage | 소시지
Broccoli | 브로콜리
Hash Brown Potato | 해시 브라운
Pastry | 페스츄리



135 LUNCH

KITCHEN & BAR

Adult
(Buffet + One Main Dish)

₩ 65,000

Children (Buffet)
(37months ~ 12years)

₩ 45,000

Main Dish

SPAGHETTI DI MARE 135

| Spaghetti with Spicy Lobster & Tomato

매콤한 랍스터 토마토 스파게티

RISOTTO DI ABALONE

| Abalone Risotto with Creamy Wild Mushroom & Abalone Intestines Sauce

전복 내장과 버섯을 곁들인 전복 리조또

BISTECCA DI SALMONE

| Grilled Salmon Steak with Creamy Guacamole Sauce

과카몰리 소스를 곁들인 연어 스테이크

BISTECCA CON LAMA DI OSTRICA

| Grilled Prime Oyster Blade Steak with Port Wine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 최상급(프라임 등급) 부채살 스테이크



DINNER BUFFET

무제한 와인 (18:00~20:30)

Unlimited Wine

₩ 65,000

(VAT 포함)

30여 가지의 다양한 음식

8종의 무제한 와인

매주 목, 금요일 고품격 LIVE JAZZ 공연

호텔 코리어나 1층 135 Kitchen & Bar

135 HAPPY HOURS

KITCHEN & BAR

(14:30~17:30)

FOOD

Afternoon Tray (1인)	₩ 20,000
Cheese Platter	₩ 26,000
Shrimp Egg Pizza	₩ 27,000

Drinks

Draft Beer

Asahi, Heineken	₩ 15,000 → ₩ 12,000
-----------------	---------------------

High Ball

Santory, Jim beam	₩ 18,000 → ₩ 14,400
(Original, Pomegranate, Earl grey, Peach)	

House Wine

Mission Sud Chardonnay (White)	₩ 15,000 → ₩ 12,000
--------------------------------	---------------------

Glass

Mission Sud Cabernet-Syrah (Red)	₩ 50,000 → ₩ 40,000
----------------------------------	---------------------

Bottle

All Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 메뉴에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

135 MENU

KITCHEN & BAR

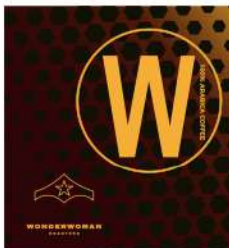
135 Kitchen & Bar MENU

Truffle French Fries 트러플향의 감자튀김 트러플향의 감자튀김과 2종 딥소스	₩ 18,000
9 kinds of dried snacks 9가지 마른 안주 마른안주와 스낵을 구절판에 나눠 담은 정갈한 안주 세트	₩ 24,000
Assorted cheese plate 치즈 플레이트 다양한 치즈의 풍미를 한 번에 느낄 수 있는 모듬 치즈 플레이트	₩ 26,000
Seasonal fruits plate 과일 플레이트 신선한 과일 5종을 담은 플레이트	₩ 28,000
Hot spicy chicken wings & French fries 치킨윙과 감자튀김 매콤한 소스의 치킨윙과 바삭한 감자튀김	₩ 29,000
Lobster tail spaghetti with Tomato sauce 랍스터 스파게티 랍스터와 새우가 들어간 해산물 토마토 스파게티	₩ 29,000
Stone oven-baked Combination pizza 콤비네이션 피자 돌판 오븐에 구운 클래식한 조합의 콤비네이션 피자	₩ 30,000

All Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 메뉴에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



135 커피바에서 엄선한 프리미엄 원두 3가지 중 선택해주세요!



원더우먼로스터즈
W블렌드

Cupping Note

향 미 ●●●●○
산 미 ●●●○●
단 맛 ●●●●●
바디감 ●●○●●
밸런스 ●●●●●

Origin

브라질, 콜롬비아, 에티오피아,
인도네시아, 과테말라

다크초콜릿의 진한 달콤함, 씹살함, 너트류의 고소함 그리고 자몽의 상큼한 단맛을 표현한 시그니처 블렌딩



원더우먼로스터즈
S블렌드

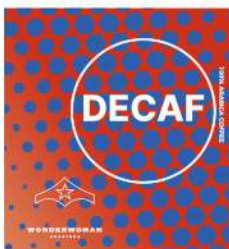
Cupping Note

향 미 ●●●●○
산 미 ●●●○●
단 맛 ●●●●●
바디감 ●●○●●
밸런스 ●●●●●

Origin

브라질, 콜롬비아, 에티오피아

열대 과일들의 단맛과 경쾌한 산미를 표현한 블렌딩



원더우먼로스터즈
D블렌드

Cupping Note

아로마 ●●●●○
산 미 ●●●○●
단 맛 ●●●●●
쓴 맛 ●●○●●
바디감 ●●●○●
애프터테이스트 ●●●●●

Origin

콜롬비아, 과테말라, 브라질

달콤한 오렌지의 단맛과, 카카오 너트류의 고소함, 은은한 산미

테라스에서 한잔의 여유를 즐겨보세요.



MENU

ESPRESSO

* 샷추가 500 * 디카페인 변경 1,000 * 오트밀크 변경 1,000

<i>Espresso, Americano</i> 에스프레소, 아메리카노 7,800	<i>Café Latte</i> 카페 라떼 8,300	<i>Cappuccino</i> 카푸치노(Only Hot) 8,300
<i>Vanila Latte</i> 바닐라 라떼 8,800	<i>135 Einspanner</i> 135 아인슈페너 9,500	<i>Matcha Espresso</i> 마차 에스프레소 9,500

TEA

<i>Chamomile</i> 카모마일 7,800	<i>Matcha</i> 마차 8,300	<i>Chocolate Latte</i> 쇼콜라 라떼 8,800
<i>Rooibos Milk</i> 루이보스 밀크 8,800	<i>Hoji Milk</i> 호지밀크 8,800	<i>Pumpkin Latte</i> 펌킨라떼 9,300

ADE

<i>Peach Grapefruit</i> 피치 자몽 9,300	<i>Lavender Lemon</i> 라벤더 레몬 9,300	
---	--	--

Seasonal

<i>Fresh Strawberry Juice</i> 생딸기 주스 11,000	<i>Fresh Strawberry Latte</i> 생딸기 라떼 10,500	
---	---	--

모든 음료 포장 시 (Take Out) 4,000원 할인