

Fairmont Ambassador Seoul
Family Party Menu





한식 A

Fairmont
AMBASSADOR SEOUL

APPETIZER

Korean Sashimi selection - Seabream, seabass, tuna, scallop, sea-urchin, vinegar gochujang, wassabi
한국식 사시미 회 - 참돔, 농어, 아카미, 관자, 성게알, 초고추장, 와사비
(도미: 국내산 | 참치: 원양산 | 가리비: 일본산)

2nd COURSE

Black sesame porridge, perilla oil
흑임자죽, 들기름 (쌀:국내산)

3rd COURSE

Braised galbi-jjim, wild mushroom, chestnut, ginseng
갈비찜, 제철 버섯, 밤, 새싹인삼 (쇠고기:미국산)

4th COURSE

Steamed Canadian lobster, braised cabbage, crispy seaweed
바닷가재 찜, 배추 절임, 김 부각

MAIN COURSE

Grilled Hanwoo beef striploin, roasted potato, chive & onion salad
한우 채끝등심 구이, 감자 구이, 부추 들깨 샐러드 (쇠고기:국내산 한우)
Cabbage clam soybean paste soup, abalone rice
얼갈이 조개 된장국, 전복 솔밥 (전복,쌀:국내산)
Cabbage kimchi, assorted side dish
배추김치, 반찬 (배추김치-배추,고춧가루:국내산)

DESSERT

Tarae (White Chocolate Mousse, Raspberry Confit)
타래

Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 200,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T





한식 B

Fairmont
AMBASSADOR SEOUL

APPETIZER

Korean Sashimi selection - Seabream, seabass, tuna, scallop, sea-urchin, vinegar gochujang, wassabi
한국식 사시미 회 - 참돔, 농어, 오도로, 관자, 성게알, 초고추장, 와사비
(도미: 국내산 | 참치: 원양산 | 가리비: 일본산)

2nd COURSE

Ginseng chicken porridge, ginkgo-nut, baby ginseng
삼계 인삼 죽, 은행, 인삼 (닭고기, 쌀: 국내산)

3rd COURSE

Hanwoo beef jeon, deodeok salad, truffle
한우 육전, 더덕무침, 트러플 (쇠고기:국내산 한우)

4th COURSE

Steamed king crab, braised cabbage, crispy seaweed
킹크랩 찜, 배추 절임, 김 부각

MAIN COURSE

Grilled Hanwoo beef tenderloin, roasted potato, chive & onion salad
한우 안심 구이, 감자 구이, 부추 들깨 샐러드 (쇠고기:국내산 한우)
Cabbage clam soybean paste soup, abalone rice
얼갈이 조개 된장국, 전복 솔밥 (전복,쌀:국내산)
Cabbage kimchi, assorted side dish
배추김치, 반찬 (배추김치-배추,고춧가루:국내산)

DESSERT

Tarae (White Chocolate Mousse, Raspberry Confit)
타래

Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 250,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T





양식 A

APPETIZER

Beef carpaccio, consommé jelly, cured egg yolk, truffle sliced, baby arugula
쇠고기 카르파치오, 콘소메 젤리, 계란노른자, 트러플 슬라이스, 어린 아루굴라
(쇠고기:호주산)

SOUP

Lobster bisque, lobster medallion
랍스터 비스크 스프, 랍스터 메달리온

WARM APPETIZER

Smoked abalone
olive crust, abalone cream sauce
훈연한 전복, 올리브 크러스트, 게우 크림 소스
(전복: 국내산)

SORBET

Lemon mint sorbet
레몬 민트 셔벗

MAIN COURSE

Charcoal grilled Korean Hanwoo 1++ beef tenderloin
King crab, mushroom ragout, truffle jus
숯에 구운 한우 안심, 킹크랩, 버섯 라구, 트러플 소스
(쇠고기: 국내산 한우, 소스 - 우사골, 우잡뼈: 호주산, 닭뼈, 닭발: 국내산)

DESSERT

Chocolate Mousse Dome, Pistachio Crème Brûlée, Caramel Sauce
돔 초콜릿 무스, 피스타치오 크렘브뤼레, 카라멜 소스
Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 200,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T



양식 B

APPETIZER

Beef carpaccio, consommé jelly, cured egg yolk, truffle sliced, baby arugula
쇠고기 카르파치오, 콘소메 젤리, 계란노른자, 트러플 슬라이스, 어린 아루굴라
(쇠고기:호주산)

SOUP

Lobster bisque, lobster medallion
랍스터 비스크 스프, 랍스터 메달리온

3rd Course

Smoked abalone
olive crust, abalone cream sauce
훈연한 전복, 올리브 크러스트, 게우 크림 소스
(전복: 국내산)

4th Course

Cherry wood smoked scallop, cauliflower puree, fregola, prosciutto chip, bisque sauce
체리나무로 훈연한 관자, 컬리플라워, 프레굴라, 프로슈토 칩
(가리비: 중국산 | 프로슈토 - 돼지고기: 이탈리아산)

SORBET

Lemon mint sorbet
레몬 민트 셔벗

MAIN COURSE

Charcoal grilled Korean Hanwoo 1++ beef tenderloin
King crab, mushroom ragout, truffle jus
숯에 구운 한우 안심, 킹크랩, 버섯 라구, 트러플 소스
(쇠고기: 국내산 한우, 소스 - 우사골, 우잡뼈: 호주산, 닭뼈, 닭발: 국내산)

DESSERT

Vanilla Éclair, Diplomate Cream, Citrus Gel, Meringue
바닐라 에플레어, 디플로마트 크림, 시트러스 젤, 드라이 머랭
Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 250,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T



중식 A

Fairmont
AMBASSADOR SEOUL

APPETIZER

Cold dish of four kinds jellyfish, shrimp, chicken, preserved duck egg
사품 냉채, 해파리, 새우, 치킨, 송화단
(닭고기: 국내산)

2nd Course

Braised Scallops with black pepper sauce
두반장 소스에 절인 관자
(가리비: 일본산)

3rd COURSE

Singapore-style roasted prawn
싱가폴 스타일 대하구이

MAIN COURSE

Hongkong style Wok fried black pepper beef
홍콩식 흑후추 안심
(쇠고기: 국내산 한우)

Fried rice, spicy seafood soup
볶음밥, 짬뽕국물
(쌀: 국내산)

DESSERT

Seasonal Fresh Fruits
과일

Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 200,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T





중식 B

Fairmont
AMBASSADOR SEOUL

APPETIZER

Chinese Specials - Scallop preserved duck egg caviar salmon
Five-spice beef, jellyfish wrapped in radish
중식 특선전채 - 관자, 송화단, 연어(캐비아)
오향장육, 해파리 무쌈
(가리비: 중국산 | 쇠고기: 미국산)

2nd Course

Cordyceps sinensis Sharkskin
동충하초 삭스핀

3rd COURSE

Sea cucumbers stuffed with shrimp & pork, red chili sauce
새우&돼지고기소를 채운 여향 해삼, 레드 칠리 소스
(돼지고기:국내산)

MAIN COURSE

Truffle Mushroom Hanwoo Tenderloin
송로버섯 한우 안심
(쇠고기:국내산 한우)
Fried rice, Spicy seafood soup
볶음밥, 짬뽕국물
(쌀:국내산)

DESSERT

Seasonal Fresh Fruits
과일
Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

₩ 250,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T



키즈메뉴

양식

ON THE TRAY

Cremy Corn Soup, apple, parsley
옥수수 크림 수프, 사과, 파슬리

Bolognese pasta
볼로네제 파스타
(쇠고기: 국내산 한우)

Chicken nugget, honey mustard
치킨 너겟, 허니 머스타드 소스
(닭고기:국내산)

Seasonal fresh fruit
제철 과일 슬라이스



₩ 85,000

한식

ON THE TRAY

Hanwoo beef bulgogi
한우 불고기
(쇠고기: 국내산 한우)

Beef seaweed soup
쇠고기 미역국
(쇠고기: 국내산 한우)

Steamed white rice
흰밥
(쌀:국내산)

Assorted Korean side dishes
여러가지 반찬

Seasonal fresh fruit
제철 과일 슬라이스



₩ 85,000

중식

ON THE TRAY

Chinese corn soup
중국식 옥수수 수프
(닭뼈:국내산)

Crispy shrimp, mayonnaise, cranberry, almond
튀김 새우와 마요네즈 소스, 크랜베리, 아몬드

Roasted chicken leg with barbecue sauce
바비큐 양념에 구운 닭다리살
(닭고기:국내산)

Wok Fried vegetable rice, korean beef jajang
야채 볶음밥, 한우 짜장
(쌀: 국내산 | 쇠고기: 국내산 한우)

Seasonal fresh fruit
제철 과일 슬라이스



₩ 85,000

*음식과 관련하여 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T

Fairmont Ambassador Seoul
Beverage Menu

BEVERAGE

LOCAL BEER

Terra, Lager / 테라

₩ 12,000

IMPORTED BEER

Henieken, Pale Lager / 하이네켄 페일라거

₩ 15,000

SOJU

Hwayo 17% / 화요 17도

₩ 45,000

Tokki Soju 23% / 토끼 소주 23도

₩ 65,000

FRESH JUICE

Orange, Grapefruit, Apple / 오렌지, 자몽, 사과

₩ 14,000

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite /

₩ 9,000

코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트

WATER

Still 750ml / Sparkling 750ml

₩ 15,000

PACKAGE

STANDARD

Free flow soft drink, local beer, selected white wine and red wine

무제한 탄산음료, 국내산 병맥주, 엄선된 화이트 와인과 레드 와인

1 hour ₩ 25,000

2 hours ₩ 35,000

3 hours ₩ 45,000

4 hours ₩ 55,000

PREMIUM

Free flow soft drink, local beer, selected sparkling wine,
white wine and red wine

무제한 탄산음료, 국내산 병맥주, 엄선된 스파클링 와인, 화이트 와인과 레드 와인

1 hour ₩ 35,000

2 hours ₩ 45,000

3 hours ₩ 55,000

4 hours ₩ 65,000

GRAND

Free flow soft drink, imported beer, selected champagne,
premium white wine and red wine

무제한 탄산음료, 수입산 병맥주, 엄선된 샴페인, 프리미엄 화이트 와인과 레드 와인

1 hour ₩ 85,000

2 hours ₩ 105,000

3 hours ₩ 125,000

4 hours ₩ 145,000

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T

WINE LIST

CHAMPAGNE

Albert Lebrun Premier Cru, France	₩ 180,000
Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay, France	₩ 200,000
2015 Veuve Vintage Brut , Reims, France	₩ 390,000
2015 Dom Pérignon, Brut, Épernay, France	₩ 690,000

SPARKLING WINE

Heretat El Padruell Cava, Brut, Spain	₩ 80,000
Veuve Du Vernay Brut, France	₩ 90,000
Crémant de Bourgogne, Domaine Moutard, Bourgogne, France	₩ 100,000

ROSE SPARKLING WINE

Rosé, Duc du Bar, Blanc de Blancs, Brut, France	₩ 85,000
---	----------

WHITE WINE

Chardonnay, Calabri Guiding Star , Australia	₩ 85,000
Chardonnay, Pioneer's Point, U.S.A	₩ 90,000
Chardonnay, Louis Latour Mâcon Chameroy, Bourgogne, France	₩ 110,000
Chardonnay, Pyros Appellation, Argentina	₩ 125,000
Riesling, Gustave Lorentz Riesling Cuvee Particuliere, France	₩ 135,000

RED WINE

Cabernet Sauvignon, Calabri Guiding Star , Australia	₩ 80,000
Grenache , Thunevin Calbet Cuvee Constance, France	₩ 90,000
Pinot Noir, Domaine De Valmoissine, France	₩ 110,000
Malbec Pyros Appellation Malbec, Argentina	₩ 145,000

SWEET WINE

Moscato Spumante, Lini 910, Lambrusco, Emilia-Romagna, Italy	₩ 95,000
--	----------