

IN-ROOM DINING

BREAKFAST	02
LUNCH & DINNER	05
LATE-NIGHT SNACK	10
DRINKS	12



PARNAS
HOTEL JEJU

BREAKFAST

07:00 - 11:00

CONTINENTAL

착즙 과일 주스 선택
(오렌지, 자몽, 당근, 토마토, 사과)
Choice of Freshly Squeezed
Orange, Grapefruit, Carrot, Tomato or Apple Juice

빵 선택 3가지
(데니시 페이스트리, 크루아상, 머핀, 토스트)
Choice of 3 Types of Bread
(Danish Pastries, Croissants, Muffins, Toast)

신선한 계절 과일
Seasonal Fresh Fruits

커피 또는 차
Coffee or Tea

36.

AMERICAN BREAKFAST

43.

착즙 과일 주스 선택
(오렌지, 자몽, 당근, 토마토, 사과)
Choice of Freshly Squeezed
Orange, Grapefruit, Carrot, Tomato or Apple Juice

빵 선택 3가지
(데니시 페이스트리, 크루아상, 머핀, 토스트)
Choice of 3 Types of Bread
(Danish Pastries, Croissants, Muffins, Toast)

달걀 요리와 햄, 베이컨, 소시지
(프라이, 스크램블, 보일드, 포치드, 오믈렛 중 선택)
Two Fresh Eggs Cooked in your Choice of Fried,
Scrambled, Boiled, Poached, Omelet with Ham,
Bacon and Sausage
| 햄(돼지고기: 국내산), 소시지(돼지고기: 국내산),
베이컨(미국산)

신선한 계절 과일
Seasonal Fresh Fruits

커피 또는 차
Coffee or Tea

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

KOREAN BREAKFAST

착즙 과일 주스 선택
(오렌지, 자몽, 당근, 토마토, 사과)
Choice of Freshly Squeezed Orange,
Grapefruit, Carrot, Tomato or Apple Juice

성게미역국, 고등어구이, 달걀찜, 김
Sea Urchin Seaweed Soup, Pan-Fried Mackerel,
Steamed Egg, Seasoned Laver
| 고등어: 국내산

돼지 불고기, 밥, 김치, 나물, 젓갈
Pork Bulgogi with Steamed Rice,
Kimchi, Greens, Salted Seafood
| 돼지고기: 국내산, 창란젓(창란: 미국산)

신선한 계절 과일
Seasonal Fresh Fruits

커피 또는 차
Coffee or Tea

48.

A LA CARTE

화이트 오믈렛 27.
(토마토, 햄, 치즈, 양파, 피망, 버섯 중 선택)
White Eggs Omelet
with Choice of Tomatoes, Ham, Cheese,
Onion, Pepper, Mushroom
| 햄(돼지고기: 국내산), 소시지(돼지고기: 국내산),
베이컨(미국산)

팬케이크, 프렌치 토스트, 와플 중 선택 24.
Choice of Pancakes, French Toast, Waffle
Served with Maple Syrup, Blueberry Jam,
Nutella, Fruit

KOREAN A LA CARTE

미풍해장국 은갈치구이 정식 48.
Mipoong Hangover Soup and Grilled Silver Hairtail
| 소고기: 미국산, 육수(소고기: 국내산 한우),
갈치: 국내산, 전복: 국내산, 창란젓(창란: 미국산)

갈치왕 은갈치조림 49.
'Galchiwang' Braised Silver Hairtail
| 갈치: 국내산, 전복: 국내산, 창란젓(창란: 미국산)

물꾸럭 전복죽 45.
Abalone Porridge with Octopus
| 전복: 국내산, 창란젓(창란: 미국산)

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

LUNCH & DINNER

11:00 - 22:00

제주 식탁

JEJU COLLABORATION SPECIAL

제주 흑돼지 바비큐와 흑돼지 김치찌개 60.

Jeju Black Pork Barbeque and Kimchi Jjigae

| 돼지고기: 국내산, 창란젓(창란: 미국산),
사골육수(소고기: 국내산 한우), 두부(대두: 국내산),
배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

미풍해장국 은갈치구이 정식 48.

Mipoong Hangover Soup and Grilled Silver Hairtail

| 소고기: 미국산, 육수(소고기: 국내산 한우),
갈치: 국내산, 창란젓(창란: 미국산), 전복: 국내산

갈치왕 은갈치조림 49.

‘Galchiwang’ Braised Silver Hairtail

| 갈치: 국내산, 창란젓(창란: 미국산), 전복: 국내산

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.

All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

ASIAN SPECIALTY

- 전복 갈비탕 45.
Beef Short Rib Soup With Abalone
| 소고기: 미국산, 전복: 국내산, 창란젓(창란: 미국산)
- 흑돼지 김치찌개, 옥돔구이 65.
Pork and Kimchi Stew,
Tilefish Stone Pot Rice
| 돼지고기: 국내산, 창란젓(창란: 미국산),
사골육수(소고기:국내산 한우), 두부(대두: 국내산),
배추김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)
- 소갈빗살 구이, 성게미역국 68.
Grilled U.S Beef Short Ribs,
Sea Urchinseaweed Soup, Stone Pot Rice
| 소고기: 미국산, 창란젓(창란: 미국산)
- 제주 흑돼지 아시안식 볶음밥 32.
Asian Fried Rice with Jeju Black Pork
| 돼지고기: 국내산
- 해물뚝배기 48.
Seafood Hot Pot
| 전복: 국내산, 창란젓(창란: 미국산), 두부(대두: 국내산)

MAIN

- 소고기 안심 스테이크와 왕새우 구이 60.
Surf & Turf Grilled Australian Beef Tenderloin,
king prawn
| 소고기: 호주산
- 양갈비 구이 69.
Grilled Australian Lamb Chop
| 양고기: 호주산

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

SALAD & SOUP

닭가슴살 시저 샐러드 Chicken Caesar Salad 닭고기: 국내산, 베이컨(미국산)	28.
파르나스 가든 샐러드 Parnas Garden Salad 소고기: 미국산	32.
부라타 치즈 샐러드 Burrata Cheese Salad, Balsamicdressing	32.
버섯 수프 Mushroom Soup	20.
감자 수프 Potato Soup	18.

SANDWICH

파르나스 시그니처 버거 Parnas Signature Burger 소고기: 미국산, 베이컨(미국산)	38.
클럽 샌드위치 Club Sandwich 닭고기: 국내산, 베이컨(미국산)	35.

VEGAN

구운 채소 샐러드 비건 Roasted Vegetable Salad Vegan	25.
랩 샌드위치 비건 Wrap Sandwich Vegan	30.
파르나스 비건 버거 비건 Parnas Vegan Burger Vegan	35.

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

PASTA & PIZZA

고르곤졸라 피자 Gorgonzola Cheese Pizza	40.
마르게리타 피자 Margherita Pizza	42.
카르보나라 Carbonara 육수(닭고기: 국내산), 베이컨(미국산)	33.
아마트리치아나 파스타 Amatriciana Pasta 육수(닭고기: 국내산), 베이컨(미국산)	33.
알리오 올리오 파스타 Aglio e Olio Pasta 육수(닭고기: 국내산)	33.

SNACK

프라이드 마늘 치킨, 감자튀김 Honey Garlic Fried Chicken, French Fries 닭고기: 국내산	48.
--	-----

KIDS

키즈 볶음밥 Kids Fried Rice 소고기: 미국산	28.
키즈 돈까스 Kids Pork Cutlet 돼지고기: 국내산	32.

DESSERT

뉴욕 치즈 케이크 New York Cheese Cake	21.
녹차 테린 Green Tea Terrine	19.
티라미수 Tiramisu	21.
신선한 계절과일 Seasonal Fresh Fruits	25.

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

LATE-NIGHT SNACK

22:00 - 24:00

돌 문어 감자튀김 흑 후추 소스 Fried Octopus, French Fries, Black Pepper Sauce	52.	피시 앤 칩스 Fish & Chips	56.
프라이드 마늘 치킨, 감자튀김 Honey Garlic Fried Chicken, French Fries 닭고기: 국내산	48.	감바스 Gambas 과일과 치즈 Fruits & Cheese Platter	60. 80.

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

DRINKS

COFFEE & TEA

Hot Iced

아메리카노
Americano

12. 13.

카페라테
Café Latte

13. 14.

카푸치노
Cappuccino

13. 14.

핫 초콜릿
Hot Chocolate

13. 14.

잉글리쉬 브렉퍼스트
English Breakfast

13. 14.

얼 그레이
Earl Grey

13. 14.

JUICE

착즙 과일 주스
오렌지, 키위, 토마토, 당근 중 선택
Freshly Squeezed Juice
Choice of Orange, Kiwi, Tomato, Carrot

20.

STILL WATER

아쿠아 파나 (500ml)
Acqua Panna (500ml)

10.

SPARKLING WATER

산펠레그리노 (500ml)
Sanpellegrino (500ml)

10.

산펠레그리노 (750ml)
Sanpellegrino (750ml)

12.

SOFT DRINK

사이다, 콜라, 제로 콜라,
토닉워터, 소다워터, 진저에일
Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Tonic Water, Soda Water, Ginger Ale

8.

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	220.
Piper-Heidsieck Essentiel	220.
Taittinger Brut Réserve	220.
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	250.
Bollinger Special Cuvée	350.
Piper-Heidsieck Vintage Brut 2018	480.
Dom Pérignon Brut	670.
Piper-Heidsieck Rare 2013	850.
Louis Roederer Cristal Brut	1,100.
Laurent Perrier Brut Millesime 2002 Magnum	2,220.

ROSÉ CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Rosé	280.
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	530.
Dom Pérignon Rosé Brut	1,200.

WHITE WINE

ITALY

Gavi Del Comune di Gavi - Fontanafredda valley	110.
---	------

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc Peggy - Soho	80.
Sauvignon Blanc Boundary Farm - Mahi	160.

USA

CALIFORNIA

Chenin Blanc - Bogle	89.
Chardonnay - Bread & Butter	95.

NAPA

Chardonnay - Textbook	180.
Chardonnay - Château Montelena	380.

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

RED WINE

FRANCE

Château Talbot Grand Cru Classé	380.
Château Latour 1er Grand Cru Classé	3,200.

FRANCE BURGUNDY

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Damodes - Domaine Lécheneaut	450.
Chambolle Musigny - Domaine Georges Lignier & Fils	540.

ITALY

Villa Antinori Chianti Classico Riserva	145.
Barolo - Pio Cesare	270.

USA

Cabernet Sauvignon - Textbook	180.
Paraduxx - Duckhorn Vineyards	280.
Cabernet Sauvignon - Clos Du Val	320.
Pinot Noir - Twomey	365.
Cabernet Sauvignon - Château Montelena	385.
Merlot Oakville - Paradigm	420.
Cabernet Sauvignon - Silver Oak	700.

AUSTRALIA

Shiraz Valley Floor - Langmeil	130.
--------------------------------	------

CHILE

Cabernet Sauvignon - Viña Peñalolen	90.
Carmenere Terrunyo - Concha y Toro	200.
Montes Alpha M - Montes	420.
Almaviva - Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild	920.

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

WINE BY THE GLASS

By the glass Bottle

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagne NV	38.	220.
---	-----	------

SPARKLING

Moillard Crémant de Bourgogne Brut, France	25.	95.
---	-----	-----

WHITE

Hans Greyl Marlborough Sauvignon Blanc, New Zealand	25.	85.
--	-----	-----

Spinelli Stagioni del Vino Passerina Superiore Abruzzo, Italy	25.	85.
--	-----	-----

RED

Dante Pinot Noir, USA	25.	85.
Santa Leila Roma, Italy	25.	85.

DRAFT BEER

PnU Pale Ale	18.
Stella Artois	20.

BOTTLED BEER

Cass	13.
Budweiser	15.
Guinness	20.

NON-ALCOHOLIC

Heineken	20.
----------	-----

KOREAN SPIRITS

화요17	30.
------	-----

Hwayo 17	
----------	--

화요25	50.
------	-----

Hwayo 25	
----------	--

오메기슬	30.
------	-----

Omegisul	
----------	--

고소리슬	50.
------	-----

Gosorisul	
-----------	--

허벅슬	50.
-----	-----

Heobeoksul	
------------	--

SPIRITS

Glass Bottle

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black	20.	280.
----------------------	-----	------

Ballantine 17 years	36.	470.
---------------------	-----	------

Glenlivet 18 years	45.	650.
--------------------	-----	------

BOURBON WHISKY

Jack Daniel's Black	22.	300.
---------------------	-----	------

COGNAC

Hennessy V.S.O.P	25.	320.
------------------	-----	------

Hennessy X.O	70.	850.
--------------	-----	------

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

쌀과 김치에 사용된 배추, 고춧가루는 국내산 원재료를 사용하고 있습니다.
All rice and cabbage, chili powder used in our kimchi are locally sourced from Korea.

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

상기 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.