



PRESTIGE
CLASS

버드나무 (Willow Tree)

옛부터 생활에서 친숙한 소재인 버드나무는 수많은 회화나 도자기에 비롯한 전통 공예품들의 표현재로 즐겨 사용되었다. 버드나무는 동양에서는 제사준비 때 나뭇 가지를 둘러치는 목적으로 사용돼 왔고, 불교에서는 지비를 뜻하는 상징으로 사용되어 왔다. 그리고 기복과 충심의 상징이라는 버드나무와 유류품을 생명의 상징으로 보고 있다.

Since the early times in Korea, the willows have long been employed by most of the Korean handicraftsmen as a favorite ornamental motif on Korean traditional ceramic vessels and handicrafts.

Often credited in the East with having magical powers and enigmatic energies to dispel evil spirits, the willows have also been a symbolic image of decoration that represent benevolence among Buddhists.

On the other hand, the willows have been praised by many in the West as having a healthy psyche and a basic element of life.

夏 Summer

WINE

Champagne
Perrier Jouet Grand Brut

White Wine
Bordeaux, Chateau de Crain 2017

Rose Wine
Provence, Chateau d'Esclans Whispering Angel 2018

Red Wine
Bordeaux, Chateau Belle-Vue 2014
California, Frei Brothers Reserve Merlot 2015

Port Wine
Founders Reserve Porto, Sandeman

COCKTAIL & APÉRITIF

Gin & Tonic / Martini / Tom Collins
Bloody Mary / Screwdriver
Whisky Sour
Kir
Kir Royal
Campari
Dry Sherry Tio Pepe
Dry Vermouth

SPIRITS & BRANDY

Chivas Regal 18 Years Whisky
Johnnie Walker Gold Label Whisky
Glenfiddich Cask Collection Select Cask Single Malt Whisky
Jack Daniel's Whisky
Remy Martin X.O. Cognac
Absolut Vodka
Bacardi Rum
Beefeater Gin

LIQUEUR

Bailey's Irish Cream
Cointreau
Crème de Cassis
Crème de Menthe

SELECTED BEERS OF THE WORLD

가벼운 식사

전채

프로볼로네 치즈를 곁들인 구운 쇠고기와 새우

수프

플리플라워 크림수프

주요리

깃은 나물과 쇠고기로 준비한 비빔밥에 맛깔스런 국과 반찬을 함께 서비스 합니다.

포트 와인 소스로 맛을 낸 쇠고기 안심 스테이크에 감자와 각종 야채를 함께 서비스 합니다.

간장 소스로 맛을 낸 해산물 요리에 계란 볶음밥과 각종 야채를 함께 서비스 합니다.

디저트

신선한 계절 과일 또는 아이스크림

각종 빵

마늘빵, 호밀빵, 허브 마늘빵

커피 / 홍차 / 녹차

※수프와 빵은 앙식 주요리를 드시는 분께 서비스 합니다.

간혹 해당하신 요리가 준비되지 못할 때도 있음을 양해하여 주시기 바랍니다.
식품 알러르기 유발물질 정보가 필요한 고객께서는 승무원에게 문의하여 주시기 바랍니다.

Light Meal

Appetizer

Roasted beef and provolone cheese with shrimp

Soup

Cauliflower cream soup

Main Course

Korean 'Bibimbap' offered with minced beef and seasonal vegetables, accompanied by sesame oil and 'Gochujang'(Korean hot pepper paste)

Grilled beef tenderloin with port wine sauce, served with potato and mixed vegetables

Stir fried seafood with soy sauce, served with egg fried rice and mixed vegetables

Dessert

Seasonal fresh fruit or ice cream

Bread Selection

Mini garlic baguette, pumpernickel roll, herb & garlic roll

Coffee / Tea / Green Tea

※Soup and bread are offered with Western main course

We apologize if occasionally your choice is not available.
If you need information on possible allergens contained in the food, please ask our cabin crew.