PENINSULA
LOUNGE & BAR

닭고기 | 국내산
양고기 | 호주산
돼지고기 | 국내산
쌀 | 국내산
두부 (콩) | 국내산
베이컨 (돼지고기) | 외국산
배추김치 (배추, 고춧가루) | 국내산
오징어젓 (오징어) | 국내산
낙지젓 (낙지) | 중국산
가리비 (관자) | 중국산
창난젓 (명태) | 미국산
명란젓 (명태) | 러시아산
민물장어 | 국내산
참돔 | 국내산
전복 | 국내산
참다랑어 (아까미) | 스페인산
참다랑어 (도로) | 몰타산
참다랑어 (도로) | 스페인산
갈치 | 국내산
가다랑어포 (가다랑어) | 일본산
육포 (돼지고기) | 국내산
육포 (소고기) | 외국산
치킨브레스트 (닭고기–국내산)
쿡살라미 (돼지고기) | 국내산, (소고기) | 호주산
모타델라 (돼지고기) | 국내산, (소고기) | 호주산
제노아살라미 (돼지고기) | 미국산
초리조 (돼지고기) | 스페인산
코파햄 (돼지고기) | 미국산
잠봉(돼지고기) | 국내산
프로슈토 (돼지고기) | 미국산
소시지 (돼지고기) | 국내산, 외국산

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements.

알레르기 등의 음식관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면,
직원에게 알려 주시기 바랍니다.

Taste of Jeju : Must be Grape Palette
12:00 ~ 21:00

LOTTE HOTEL JEJU

가을의 햇살, 샤인머스캣의 달콤함

가을 햇살을 머금은 샤인머스캣의 달콤함을 가득 담은 빙수입니다.
풍성한 과육과 부드러운 우유 얼음이 어우러진 디저트로,
입안 가득 퍼지는 청량한 달콤함을 경험해 보세요.

Shine Muscat Shaved Ice Shine Muscat Shaved Ice, Sweet Red Bean, Condensed Milk, Granola, Vanilla Ice Cream **샤인머스캣 빙수** 샤인머스캣 빙수, 단팥, 연유, 그래놀라, 바닐라 아이스크림	80,000

* The above image is for illustrative purposes only. Actual items may differ.
상기 이미지는 연출된 이미지입니다. 실제 제공과 다를 수 있습니다.

Taste of Jeju : A Journey to Jeju

12:00 ~ 16:00

AFTERNOON TEA SET 80,000
애프터눈 티세트 for 2 people

한라산 쑥 스콘, 핑거 샌드위치(소고기 | 국내산한우), 사과 무스
밤 파운드, 얼그레이 케이크, 녹차브라우니와 당근무스, 둘세 바나나 타르트
샤인머스캣 쌀 롤케이크,생크림케이크, 한라봉케이크, 그린 샐러드
커피 또는 차 2잔

Hallasan Mugwort Scone, Finger Sandwich (Beef | Korean Hanwoo Beef)
Apple Mousse, Chestnut Pound Cake, Earl Grey Layer Cake
Green Tea Brownie with Carrot Mousse, Dulcey Banana Tart
Fresh Cream Cake, Hallabong Cake, Green Salad, 2 Cup of Coffee or Tea

* This special menu cannot be combined with any other discounts.
특별 메뉴로서 할인이 적용되지 않습니다.
* Please make a reservation at least 3 days before your intended date of use.
이용일 기준 3일 전 예약 이용 가능 합니다.

Lunch Set

12:00 ~ 16:00

A leisurely afternoon, curated by Peninsula.
페닌슐라가 선사하는 여유로운 오후를 즐겨보세요.

STARTER (1종 선택 Choose One) 50,000

Mushroom Soup
양송이 수프

Caesar Salad
시저 샐러드

Seafood Salad
해산물 샐러드

MAIN (1종 선택 Choose One)

Rigatoni Pasta, Carbonara Style
리가토니 까르보나라

Margherita Pizza
마르게리타 피자

Grilled Beef Tenderloin with Roasted Vegetables (Beef | Australia)
(Additional Charge of 20,000 KRW)
소고기 안심구이(소고기 | 호주산) (20,000원 추가)
스테이크 소스(소고기 | 호주산)

Coffee or Tea
커피 또는 차

*** This special menu cannot be combined with any other discounts.**
특별 메뉴로서 할인이 적용되지 않습니다.

Signature Dinner Course

18:00 ~ 21:00

Discover our signature dinner course, inspired by the seasons of Jeju.
제주의 계절을 담아낸 셰프의 시그니처 디너코스를 경험해보세요.

Herb-Infused Octopus Confit with Hallabong Citrus Sauce 120,000
한라봉 시트러스 소스로 풍미를 더한 허브향의 문어 콩피

Cream of Potato and Leek Soup
대파 감자 크림 수프

Jeju Black Pork and Bracken Ravioli in Mushroom Cream Sauce
버섯크림으로 맛을 낸 흑돼지 고사리 라비올리

Grilled Beef Tenderloin with Roasted Vegetables(Beef | Australia)
구운 야채와 소고기 안심 스테이크(소고기 | 호주산)
스테이크 소스(소고기 | 호주산)

Sicilian Cake
시실리안 케이크

Coffee or Tea
커피 또는 차

*** Dinner courses are available for a minimum of two people.**
디너 코스는 2인 이상 주문 가능합니다.

*** This special menu cannot be combined with any other discounts.**
특별 메뉴로서 할인이 적용되지 않습니다.

Appetizer & Salad

12:00 ~ 21:30

Quinoa(Vegan) 30,000
Avocado, Hummus, Vinaigrette, Herb oil
퀴노아(비건)
아보카도, 후무스, 비네그레트, 허브 오일

Burrata Cheese Salad 30,000
Burrata Cheese, Tomatoes, Fresh Mini Vegetables, Basil Pesto, Cream Cheese
부라타 치즈 샐러드
부라타치즈, 토마토, 신선한 미니야채, 바질페스토, 크림치즈

Seafood Salad 30,000
Abalone, Scallops, Shrimp, Seasonal Seafood, Lemon Dressing
해산물 샐러드
전복, 관자, 새우, 계절 해산물, 레몬드레싱

Chef's Salad Grilled Chicken, Guacamole, Tomato, Mozzarella Cheese, Arugula, Lettuce 주방장 샐러드 닭가슴살, 과카몰리, 토마토, 모짜렐라 치즈, 아루굴라, 양상추	30,000
Caesar Salad with Chicken Romaine Lettuce, Anchovy Caesar Dressing, Bacon 시저 샐러드 치킨 로메인 레터스, 엔초비 시저 드레싱, 베이컨	35,000

Soup

12:00 ~ 21:30

Mushroom Cream Soup Mushroom Puree, Truffle Oil 트러플향의 양송이 수프 양송이 퓨레, 트러플오일	22,000
Cream of Potato and Leek Soup Leek, Potato, Onion 대파 감자 크림 수프 대파, 감자, 양파	22,000

Taste of Jeju : 500 Burger

12:00 ~ 21:30

Peninsula's ultimate signature burger,
featuring 500g of juicy house-made patties, rich cheese, and fresh vegetables.
오백 버거는 육즙 가득 수제 패티 500g의 압도적인 풍미와 치즈의 고소함
그리고 야채의 신선함까지 즐길 수 있는 페닌슐라만의 시그니처 수제 버거입니다.

500 Burger Duo Set 500 Burger, Fried Potato & 2 Soft Drrinks (Add KRW 5,000 per glass for Milkshake) 500 버거와 감자튀김 & 소프트 드링크 2잔 (밀크쉐이크로 변경 시 잔당 5,000원 추가)	55,000
500 Burger 500 Burger, Fried Potato 500 버거와 감자튀김	50,000

INGREDIENTS
House-made Patty(Beef | Australia), Premium Bun, Gruyère Cheese, American Cheese,
Fresh Mozzarella, Tomato, Onion, Romaine, Mayonnaise, Mustard, Dill Pickles
수제 패티(소고기 | 호주산), 프리미엄 번, 그뤼에르 치즈, 아메리칸 치즈,
프레시 모짜렐라, 신선한 토마토, 양파, 로메인, 마요네즈, 머스타드, 딜 피클

*** This special menu cannot be combined with any other discounts.**
특별 메뉴로서 할인이 적용되지 않습니다.

Sandwich

12:00 ~ 21:30

Vegetable Sandwich, Fried Potato(Vegan) Tomato, Romaine, Arugula, Guacamole 야채샌드위치(비건)와 감자튀김 토마토, 로메인, 아루굴라, 과카몰리	30,000
Club Sandwich, Fried Potato Grilled Chicken, Fried Egg, Bacon, Tomato 클럽샌드위치와 감자튀김 닭고기구이, 달걀프라이, 베이컨, 토마토	35,000
Grilled Chicken Sandwich, Fried Potato Chicken Breast, Guacamole, Tomato, Mozzarella Cheese, Arugula 그릴드 치킨 샌드위치와 감자튀김 닭가슴살, 과카몰리, 토마토, 모짜렐라치즈, 아루굴라	35,000

Pasta

12:00 ~ 21:30

Rigatoni Pasta, Carbonara Style Rigatoni, Bacon, Mushroom, Cream, Grana Padano Cheese, Poached Egg 리가토니 까르보나라 리가토니, 베이컨, 양송이, 크림, 그라나파다노 치즈, 수란	35,000
Funghi Pasta with Various Mushrooms(Vegan) Button Mushroom Duxelles, Shiitake Mushrooms, Shimeji Mushrooms, Truffle Oil, Grana Padano Cheese 풍기 파스타(비건) 양송이뒥셀, 표고버섯, 만가닥버섯, 트러플오일, 그라나파다노 치즈	35,000
Black Pork Ragu Pasta(Beef | Australia) Black Pork, Beef, Tomato Sauce, Pepperoncino 흑돼지 라구 파스타(소고기 | 호주산) 흑돼지, 소고기, 토마토소스, 페페론치노	37,000
Seafood Pasta Assorted Seafood(Choose 1 from Tomato or Cream or Rose) 해산물 파스타 모둠 해산물(소스 선택 - 토마토, 크림, 로제)	40,000
Jeju Cutlassfish Aglio e Olio Cutlassfish, Shrimp, Abalone, Pepperoncino, Garlic, Olive Oil 제주 은갈치 알리오 올리오 갈치, 새우, 전복, 페페론치노, 마늘, 올리브오일	42,000
Beef Bulgogi Risotto(Beef | Australia) Beef Bulgogi Risotto, Arugula, Grana Padano Cheese 소불고기 리소토(소고기 | 호주산) 소불고기 리소토, 아라굴라, 그라나파다노치즈	43,000

Pizza

12:00 ~ 21:30

Margherita Pizza Fresh Mozzarella, Tomato, Basil Pesto 마르게리타 피자 프레시 모짜렐라치즈, 토마토, 바질 페스토	37,000
Quattro Formaggi Pizza Assorted Cheese 콰트로 포르마지 피자 모둠 치즈	42,000
Prosciutto Pizza Prosciutto, Tomato Sauce, Arugula, Burrata Cheese, Grana Padano Cheese, Seasonal Fruits 프로슈토 피자 프로슈토, 토마토소스, 아라굴라, 부라타치즈, 그라나파다노치즈, 제철 과일	49,000

Main Dish

12:00 ~ 21:30

Jeju Rock Octopus Steak Jeju Rock Octopus, Pumpkin Mousse, Blue Cheese Sauce, Tomato Confit, Smoked Paprika Oil, Asparagus 제주 돌문어 스테이크 제주 돌문어, 단호박무스, 블루치즈소스, 토마토콩피, 훈제파프리카오일, 아스파라거스	70,000
Pan-roasted Salmon Steak with Wine Butter Sauce Salmon and Asparagus, Wine Butter Sauce 연어 스테이크 연어, 아스파라거스, 와인 버터 소스	55,000
Grilled Lamb(Lamb | Australia) Lamb Chops, Mashed Potato, Mint Jelly, Whole Grain Mustard, Hot Vegetables 양갈비 구이 양갈비, 으깬 감자, 민트젤리, 머스타드, 더운야채	70,000
Grilled Beef Tenderloin with Roasted Vegetables(180g) (Beef | Australia) Candied Tomato, Parmesan Cheese, Spinach 소고기 안심구이(180g) (소고기 | 호주산),스테이크 소스(소고기 | 호주산) 후추향의 안심구이, 토마토 콩피, 파마산 치즈, 시금치	70,000

Kids Menu

12:00 ~ 21:30

Jeju Broiled Cutlassfish (Soup(Beef) | Australia) Broiled Cutlassfish, Rice, Soup, Korean Side Dishes, Seasonal Fruit 어린이 갈치구이 정식(국(소고기)|호주산) 갈치구이, 진지, 국, 반찬, 과일	35,000
Grilled Beef Short Ribs (Short Ribs | U.S.A, Soup(Beef) | Australia) Grilled Beef Short Ribs, Soup, Rice, Korean Side Dishes, Seasonal Fruit 어린이 LA갈비구이 정식(LA갈비(소고기)|미국산, 국(소고기)|호주산) LA갈비구이, 국, 진지, 반찬, 과일	40,000
Kids Hamburg Steak and Omelet Rice(Beef | Australia) Hamburg, Omelet Rice, Fried Potato, Salad, Seasonal Fruit 어린이 함박 스테이크와 오므라이스 (소고기|호주산) 함박 스테이크, 오므라이스, 감자튀김, 샐러드, 과일	38,000
Juice Orange, Melon 주스 오렌지, 멜론	6,000

Asian Cuisine

Korean food

12:00 ~ 21:30

Bibimbap with Korean Beef Tartar (Hanwoo Beef | South Korea) Beef Tartar, Seasonal Vegetable, Rice, Soup, Korean Side Dishes, Egg Yolk, Red Pepper Paste, Seasonal Fruit 한우 육회 비빔밥(소고기|국내산 한우) 육회, 계절야채, 진지, 국, 반찬, 달걀 노른자, 고추장, 과일	67,000
Jeju Broiled Cutlassfish Broiled Cutlassfish, Rice, Soup, Korean Side Dishes, Seasonal Fruit 제주 갈치구이 반상 갈치구이, 진지, 국, 반찬, 과일	70,000
Beef Bulgogi with Abalone (Beef | Australia) Beef Bulgogi, Abalone, Rice, Soup, Korean Side Dishes, Seasonal Fruit 전복 소 불고기 반상 (소고기|호주산) 전복 소 불고기, 진지, 국, 반찬, 과일	70,000
Galbi-tang with Abalone (Beef | U.S.A) Beef Short Ribs Soup, Rice, Korean Side Dishes, Fried Egg, Seasonal Fruit 전복 갈비탕(소고기|미국산) 갈비탕, 진지, 반찬, 달걀프라이, 과일	73,000

Japanese food

12:00 ~ 21:00

Sashimi & Sushi Comb (Beef | Australia) Sashimi & Sushi Combo, Miso Soup, Side Dishes, Fried Chicken Thigh, Seasonal Fruit 사시미와 초밥 정식 (소고기|호주산) 사시미와 초밥 정식, 일본식 장국, 반찬, 모모카츠, 과일	75,000
Unagi Don Grilled Eel Rice Bowl, Miso Soup, Side Dishes, Fried Chicken Thigh, Seasonal Fruit 장어덮밥 장어덮밥, 일본식 장국, 반찬, 모모카츠, 과일	80,000

Chinese food

12:00 ~ 21:00

Jeju Black Pork Jajangmyeon Jeju Black Pork Jajangmyeon, Side Dishes 제주 흑돼지 자장면 자장면, 반찬	33,000
Lobster & Seafood Jjamppong with Beef Brisket (Beef | U.S.A) Korean Spicy Seafood Noodle Soup with Lobster, Seafood and Beef Brisket 랍스터 해물 짬뽕(소고기 | 미국산) 매콤한 랍스터 해물 짬뽕, 반찬	50,000

Dessert

12:00 ~ 21:30

Cheery Jubilee 체리 쥬빌레 신선한 체리를 버터와 설탕에 졸여 브랜디를 넣어 불을 이용해 알코올을 날려 완성한 체리 소스를 부드러운 바닐라 아이스크림에 올린 디저트	25,000
Sicilian & Tanning Banana 시실리안 고소한 피스타치오 무스를 곁들인 달콤한 초콜릿 케이크	23,000
Crème Brulee 크림 브륄레 설탕을 녹여 만든 바삭하게 깨지는 캐러멜 층과 차갑고 부드러운 커스터드를 함께 떠먹는 달콤한 디저트	20,000

Café

COFFEE

LOTTE HOTEL SIGNATURE BLEND

엄선된 원두의 완벽한 밸런스로 구현한 롯데호텔만의 고품격 아로마,
다크 초콜릿의 깊은 풍미와 구운 견과류의 고소함이 입안 가득 감돌며
일상의 여유를 넘어선 특별하고 품격 있는 휴식을 선사합니다.

	Hot	Iced
Espresso 에스프레소	14,000	
Americano 아메리카노	14,000	15,000
Cafe Latte 카페 라떼	17,000	18,000
Vanilla Latte 바닐라 라떼	18,000	19,000
Decaffeinated Coffee 디카페인 커피 * 디카페인 메뉴는 이탈리아 프리미엄 일리 원두를 사용합니다.	14,000	15,000
Affogato 아포가토		17,000

NON- COFFEE

	Hot	Iced
Chocolate Latte 초콜릿 라떼	13,000	14,000

TWG Tea

동서양 차 무역의 중심지 싱가포르의 고급티 브랜드 TWG는
세계 36개 국의 명성 높은 다원에서 재배한 찻잎을 공급받고 있습니다.
선별된 찻잎을 통해 고품질 싱글 에스테이트, 독창적인 블렌딩 티 등 다양한
진미를 제공합니다. 한 잔의 차에서 시작된 특별한 경험을 만나보세요.

	Hot	Iced
1837 Black Tea Black Tea, Strawberry 1837 블랙 티 홍차, 딸기	17,000	18,000
English Breakfast Black Tea 잉글리쉬 브랙퍼스트 홍차	17,000	18,000
French Earl Grey Black Tea, Bergamot, Cornflower 프렌치 얼 그레이 홍차, 베르가못, 수레국화	17,000	18,000
Grand Wedding Tea Black Tea, Pineapple, Marigold 그랜드 웨딩 티 홍차, 파인애플, 마리골드	17,000	18,000
Morocccan Mint Tea Green Tea, Spearmint 모로칸 민트 티 녹차, 스피아민트	17,000	18,000

Geisha Blossom Tea Green Tea, Peach, Passion Fruit, Marigold 게이샤 블라썸 티 녹차, 복숭아, 패션푸르츠, 마리골드	17,000	18,000
Eternal Summer Tea Rooibos leaf, Hibiscus, Red currant, Rose petal 이터널 썸머 티 루이보스잎, 히비스커스, 레드커런트, 장미꽃잎	17,000	18,000
Emperor Pu-Eah Pu-Eah Tea 엠페럴 퓨어 보이차	17,000	18,000

Korean Tea

GREEN TEA

	Hot	Iced
Osulloc Sejak 오설록 세작	15,000	16,000

Juice

Orange 오렌지	16,000
Grapefruit 자몽	16,000
Melon 멜론	16,000
Beet,Carrot Juice 비트, 당근 주스	18,000

		Hot	Iced
Healthy	Sweet Potato Latte 고구마 라떼	16,000	
	Chestnut Latte 밤 라떼	16,000	
	Black Sesame Latte 흑임자 라떼	16,000	
	Chodang Sweet Corn Latte 초당 옥수수 라떼 (Espresso shot available for an additional 3,000 KRW) (3,000원 추가 시 에스프레소 1Shot 제공)	16,000	
	Mugwort Soy Latte 쑥 두유 라떼	16,000	
	Mugwort Shake 쑥 쉐이크		18,000
Specialty	Hallabong Ade 한라봉 에이드		15,000
	Jeju Unripe Green Tangerine Ade 청귤 에이드		15,000
	Plum Ade 자두에이드		15,000
	Milk Shake 밀크쉐이크		15,000

Soft Drinks

Coca Cola Original 코카콜라 오리지널	6,000
Coca Cola Zero 코카콜라 제로	6,000
Pepsi Cola 펩시콜라	6,000
Pepsi Cola Zero 펩시콜라 제로	6,000
Cider 사이다	6,000
Tonic Water 토닉 워터	6,000

Mineral Water

SPARKLING WATER	San Pellegrino 산 펠레그리노	8,000

Signature Cocktail

Ski Arai Baileys, Milk, Blue Curacao	30,000
New York Palace Whisky, Earl Grey Syrup	30,000

Cherry blossoms in Jeju Baileys, Milk, Grenadine Syrup, Cookie Crunch	30,000
Gotjawal Jeju Unripe Green Tangerine Syrup, Gin, Tonic Water, Flower	30,000
Midnight in Chicago Bombay Bramble Gin, Creme de Casis, Chambord, Lemon Juice	30,000
Hello Udo Jeju Udo Peanut Makgeolli, Jeju Udo Peanut, Milk, Syrup	28,000

Cocktail

CLASSIC COCKTAIL

Mojito Rum, Apple Mint, Lime Juice, Sugar Syrup, Club Soda	30,000
Gin Tonic Gin, Tonic water, Lemon	20,000
Martini Gin, Dry Vermouth, Olive	20,000
Moscow Mule Vodka, Lime Juice, Ginger Ale	20,000
Black Russian Vodka, Kahlua	20,000
Margarita Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Salt	20,000
Whisky Soda Whisky, Club Soda, Lemon	20,000
Pina Colada Malibu Rum, Pinacolada Mix, Pineapple Juice	20,000
Blue Hawaii Malibu Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lemon Juice	20,000

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Virgin Pina Colada Pinacolada Mix, Pineapple Juice	20,000
Summer Delight Grenadine Syrup, Sugar Syrup, Lime Juice, Club Soda	20,000

Beer

DRAFT BEER

OBC Summer Lager (330ml)	18,000

BOTTLE BEER

Kloud	11,000
Jeju Wit Ale	15,000
Jeju Pellong Ale	15,000
Heineken	16,000

By The Glass

SPARKLING WINE

Clos Montblanc, Proyecto Cu4tro Cava Brut, Rose, Spain	25,000

WHITE WINE

Millaman, Limited Reserve, Chardonnay, Casablanca Valley (150ml)	30,000

RED WINE

Millaman Limited Reserve, Cabernet Sauvignon, Curico Valley (150ml)	30,000

Bites

12:00 ~ 21:30

Fresh Seasonal Fruit Platter 신선한 계절 과일	S 47,000 L 70,000
Charcuterie & Cheese Platter 샤퀴테리, 치즈 플레터 모타델라, 살라미, 초리조, 치킨브레스트, 까망베르, 로쏘, 트러플, 에멘탈, 스모크, 고다	S 50,000 L 80,000
Dry Snack 마른안주	50,000
Melon Prosciutto 프로슈토 멜론	45,000
Smoked Salmon Salad 연어샐러드	40,000
Tomato Caprese 토마토 카프레제	40,000
Fried Potato 트러플 향의 감자튀김	20,000

18:00 ~ 21:30

Homemade Fried Chicken Homemade Fried Chicken, Fried Potato, Salad 수제 프라이드 치킨 수제 닭튀김, 감자튀김, 샐러드	45,000
Homemade Fried Chicken & 2 OBC Summer Lager Beer(330ml) Homemade Fried Chicken, Fried Potato, Salad 수제 프라이드 치킨 & OBC 썸머 라거 2잔 (330ml) 수제 닭튀김, 감자튀김, 샐러드	65,000

* This special discount menu cannot be combined with any other discounts.
* 특별할인가 메뉴로서 할인이 적용되지 않습니다.

All prices are in Korean won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.