

Café Stanford Menu

스탠포드 호텔앤리조트 통영 레스토랑 카페스탠포드에서
아름다운 통영의 바다를 품은 다이닝을 선사합니다.

TONGYEONG SEAFOOD CUISINE

통영 해물 요리

KOREAN FLAVOUR

한식

PASTA & RISOTTO

파스타 & 리조토

PIZZA

피자

STEAK

스테이크

SIDE MENU

사이드 메뉴

COFFEE & BEVERAGE

커피 & 음료

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 팥, 콩, 호두, 대두, 밀, 잣,
고등어, 계, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은
알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

10% tax has been added.
10%의 세금이 포함된 금액입니다

통영의 신선한 해산물을 가득 담은

얼큰 시원한 해물탕

18:00 ~ 22:00 (Last Order 21:00)

₩65,000 (2인) / ₩130,000 (4인)



원산지 / 쌀(국내산), 고등어(노르웨이산), 오징어(원양산), 전복(국내산), 꽃게(중국산), 배추김치(국내산), 고추가루(중국산)

해물탕 Haemultang (전복, 꽃게, 백합, 문어, 중새우, 오만둥이, 빨소라, 동전가리비, 키조개, 콩나물, 미나리, 대파, 무, 팽이버섯)

반찬5찬 + 그린샐러드 + 오징어 무침회 + 고갈비

통영 해물 떡배기

Seafood Stew in a Hot Pot

11:00 ~ 15:00 / (Last Order 14:30)

₩24,000

통영 바다를 풍성하게 느낄 수있는
시원하고 깔끔한 국물맛의 해물 떡배기

원산지 / 새우(베트남산), 전복(국내산),
가리비(국내산), 바지락(국내산)



불고기 떡배기

Hot Pot Bulgogi

₩25,000

달짝지근하고 감칠맛이 좋은 양념에
부드러운 소고기를 넣고
바글바글 끓여낸 불고기 떡배기

원산지 / 불고기용 고기(미국산)



우럭 맑은탕

A Clear Soup of Rockfish

₩24,000

싱싱한 우럭 한마리와 봄의 향기가 가득한
미나리, 무가 진득하게 우러나
더욱 시원한 국물이 일품인 지리탕

원산지 / 우럭(국내산)



민물장어덮밥

Rice with Freshwater Eel

특급호텔 주방장이 직접 장어뼈를 푹 고아 만든 특제 타래 소스를
민물장어에 다섯차례 발라 정성스레 구워 낸 최고의 보양식

₩33,000



민물장어덮밥 맛있게 먹는 팁!

① 민물장어덮밥의 1/4을 빈 그릇에 덜어
장어와 밥만으로 본연의 맛을 느껴보세요.

③ 김가루, 실파, 생와사비를 넣고 호리병에 담긴
말차물을 부어서 구수하고 달백하게 즐겨보세요.

원산지 / 장어(국내산)

② 김가루, 실파, 생와사비를 얹어
가볍게 섞어 드셔보세요.

④ 마지막에는 위 세 가지 방법 중
가장 맛있었던 방법으로 한 번 더 즐겨보세요.

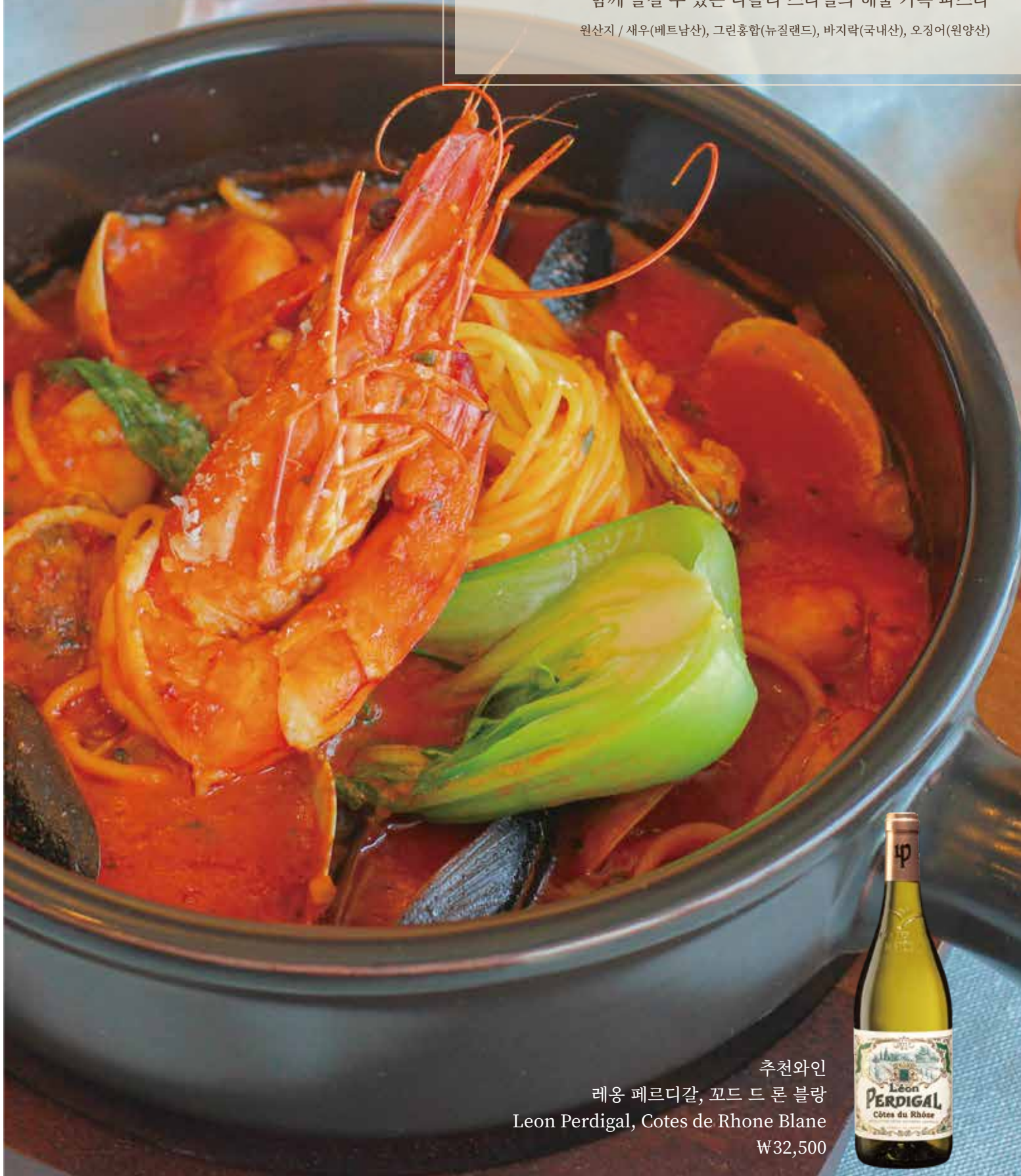
이탈리안 해장 파스타

Italian Hot Pasta

₩24,000

새우, 피홍합, 중새우, 바지락, 오징어가 들어간 매콤한 국물과
함께 즐길 수 있는 나폴리 스타일의 해물 가득 파스타

원산지 / 새우(베트남산), 그린홍합(뉴질랜드), 바지락(국내산), 오징어(원양산)



추천와인
레옹 페르디갈, 꼬드 드 론 블랑
Leon Perdigal, Cotes de Rhone Blane

₩32,500



통영 해산물 크림소스 스파게티
Seafood Cream Sauce Spaghetti

₩24,000

새우, 바지락, 오징어 등 다양한 해산물이 들어간
진하고 고소한 크림 스파게티

원산지 / 오징어(원양산), 그린홍합(뉴질랜드), 새우(베트남산), 바지락(국내산)




구운가지,새우 로제 파스타
Melanzana Rose Pasta

₩24,000

토마토소스와 크림소스의 조화로움과
구운가지와 새우의 다양한 식감을 맛볼수 있는 파스타

원산지 / 새우(베트남산)





새우, 마늘, 루콜라, 페페론치노 오일 파스타

₩24,000

올리브 오일에 마늘의 풍부한 향과 페페론치노의 매콤함을 더해 깔끔하고 담백한 고급 오일 파스타



투움바 파스타
Toowoomba Past

₩24,000


고소한 크림소스에 매콤한 파프리카 파우더를 더해 감칠맛이 돋보이는 투움바 파스타

블랙 트러플 오일 곁들인 웰빙 버섯 구곡 리조또 Mushroom Risotto with Black Truffle oil

₩24,000

트러플 오일과 버섯향을 가득 품은 크림소스에 그라나파다노 치즈가
들어가 짭조름한 맛이 매력적인 웰빙 리조또 (소금 무 첨가)

원산지 / 귀리쌀(캐나다), 현미(국산), 찰현미(국산), 참쌀(국산), 밀쌀(미국산)





전복 리조또 Abalone Risotto

₩25,000

신선한 전복내장이 듬뿍 들어가
씹을 수록 고소한 풍미가 부드럽게 감도는 리조또

원산지 / 전복(국내산), 귀리쌀(캐나다), 현미(국산), 찰현미(국산), 참쌀(국산), 밀쌀(미국산)




A whole Margherita pizza on a wooden board, featuring a tomato sauce base, melted mozzarella cheese, sliced cherry tomatoes, and fresh basil leaves. The pizza is served on a checkered tablecloth.

마르게리타
Margherita

₩22,000

토마토, 향긋한 바질, 모짜렐라 치즈
토픽의 이탈리아 3대 피자

원산지 / 밀가루(미국산),
모짜렐라치즈(외국산, 미국,
오스트레일리아 등)


A whole Quattro Formaggi pizza on a wooden board, featuring a tomato sauce base, melted mozzarella cheese, and dollops of ricotta cheese. The pizza is served on a checkered tablecloth.

콰트로 포르마지
Quattro Formaggi

₩24,000

모짜렐라, 파르미지아노 레지아노,
고르곤졸라, 체다 치즈를 넣은 피자

원산지 / 밀가루(미국산),
모짜렐라치즈(외국산, 미국,
오스트레일리아 등)

A whole Prosciutto & Rucola pizza on a wooden board, featuring a tomato sauce base, melted mozzarella cheese, sliced cherry tomatoes, fresh basil leaves, and shaved prosciutto. The pizza is served on a striped tablecloth.

프로슈토 & 루콜라 피자
Prosciutto & Rucola Pizza

₩25,000

프로슈토의 짹짹함과 은은하게 올라오는
루콜라의 씹사름함이 매력적인 피자

원산지 / 밀가루(미국산),
모짜렐라치즈(외국산, 미국,
오스트레일리아 등)

채끝 등심 스테이크 Hot Sirloin Steak

₩48,000

브라운 소스와 함께 어우러지는 육즙 가득한 두툼 채끝 등심
원산지 / 채끝등심(호주산)



추천와인
안티 갈 우노 말벵
Antigal, Uno Malbec
₩52,000

트러플 안심 스테이크 Tenderloin Steak With Truffle Sauce

₩55,000

트러플 오일의 향긋한 풍미가 느껴지는 소 안심 스테이크
원산지 / 소안심(호주산)



추천와인
배럴 버너 까베르네 쇼비뇽
Barrel Burner, Cabernet Sauvignon
₩52,000

왕새우 마늘 버터 구이
Grilled King Shrimp Garlic Butter

₩38,000

쫄득하게 구워낸 탱글한 왕새우에
특제 마늘&양파소스와 곁들여 먹는 고급스런 왕새우 요리

원산지 / 왕새우(원양산)



그릴 왕새우 구이와 호주산 안심 스테이크
Grilled Large Shrimp & Australian Tenderloin Steak

₩68,000

홀렌다이즈 소스를 곁들인 왕새우요리와
고급진 맛의 안심스테이크를 함께 즐기 수 있는 요리

원산지 / 왕새우(원양산), 소안심(호주산)



SIDE MENU



신선한 그린 샐러드
Garden Salad

₩13,000



노르웨이 훈제 연어샐러드
Norwegian Smoked Salmon Salad

₩21,000



트러플 프렌치 프라이
French Fries with Truffle Oil

₩9,000



감자 그라탕
Potato Gratin

₩13,000



프렌치 스타일의 어니언 수프
Onion Gratin Soup

₩15,000

COFFEE & BEVERAGE

Coffee

에스프레소 Espresso	5,000
아메리카노 Americano (Hot / Iced)	6,000 / 6,000
카푸치노 Cappuccino (Hot)	6,000
카페라떼 Cafe Latte (Hot / Iced)	6,000 / 6,500
얼그레이, 녹차, 캐모마일 (Hot / Iced) Earl Grey Tea, Green Tea, Camomile Tea	7,000 / 7,500

Carbonated Drink

콜라 Coke, 사이다 Cider	5,000
진저에일 Ginger Ale	4,000

Draft Beer

하이네켄 Heineken 330ml / 1700ml	9,000 / 50,000
------------------------------	----------------

Beer

카스 Cass, 테라 Terra	7,000
카스 논알콜 Cass Non-Alcoholic	7,000
버드와이저 Budweiser	10,000
호가든 Hoegaarden	10,000
산미구엘 San Miguel	10,000
아사히 Asahi	11,000
기네스 드래프트 Guinness Draft	12,000

Korean Liquor

좋은데이 Good Day, 참이슬 Chamisul	7,000
-----------------------------	-------

WINE

RED WINE

<i>Chile</i> 톨텐 카비네 소비뇽 Carmen Tolten Cabernet Sauvignon	40,000
<i>Australia</i> 실드 에스테이트 쉬라즈 Schild Estate Shiraz	93,000
<i>France</i> 샤토너프 뒤 파프 Chateauneuf du Pape Les Sinards 2014	189,000
<i>Chile</i> 돈 막시미아노 Don Maximiano, Errazuriz, 2014	294,000
<i>Chile</i> 엘 토키 카베르네 소비뇽 Cabernet sauvignon, El Toqui Prestige	Bottle 40,000 Glass 10,000

WHITE WINE

<i>Chile</i> 톨텐 샤르도네 Carmen Tolten Chardonnay	40,000
<i>Italy</i> 요리오 우마니 론키 Jorio, Umani Ronchi	91,000
<i>Italy</i> 피노 그리지오 아템스 Pinot Grigio, Attems	102,000
<i>France</i> 게부르츠트라미네 Gewurztraminer, Trimbach	121,000
<i>Chile</i> 엘 토키 샤르도네이 Chardonnay, El Toqui Prestige	Bottle 40,000 Glass 10,000