

KOREAN FLAVOR

SPECIALTIES

KALBI, GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB FARMED PINE MUSHROOM, BEAN PASTE SOUP, STEAMED RICE	참 송이 갈비구이, 호주산 갈비 참 송이 버섯, 된장국, 식사	42,000
DDUKBOKI MARINATED AUSTRALIAN SLICED BEEF BULGOGI, RICE CAKE, SOY SAUCE	궁중 떡볶이 양념한 호주산 소불고기, 떡, 간장 소스	23,000
HAENYEJUK SEAFOOD PORRIDGE, ABALONE, SEA URCHIN ROE SEA CUCUMBER, WATER KIMCHI	해녀죽 전복, 성게 알 해삼, 물김치	27,000

REGENERATION

SAMGYUBSAL GUI, SEARED JEJU PORK BELLY, CHILI PASTE SAUCE GRILLED DEODEOK, BEAN PASTE SOUP, STEAMED RICE	제주산 고추장 삼겹살 구이 더덕구이, 된장국, 식사	34,000
GGORI GOMTANG, AUSTRALIAN OX-TAIL SOUP RED GINSENG, JUJUBE, STEAMED RICE	호주산 소꼬리 곰탕 홍삼, 대추, 식사	34,000
UNGALCHI GUI, ROASTED JEJU HAIR TAIL BUCHU SALAD, CLEAR CLAM SOUP, STEAMED RICE	제주 은갈치 구이 부추 샐러드, 조개탕, 식사	38,000

SEASONAL FOOD

CHADOLBAKI SALAD KOREAN BEEF BRISKET, ORGANIC SALAD, FARMED PINE MUSHROOM	차돌박이 샐러드 국내산 차돌박이, 유기농 야채, 참 송이 버섯	24,000
MASENGI GULJEON, OYSTER SEAWEED PANCAKE CRISPY FISH CHIP, WATER DROPPORT SALAD	매생이 굴 전 뱅어포, 미나리 샐러드	24,000

PARK HYATT SEOUL OFFERS LOCAL RICE AND LOCAL KIMCHI. 파크하얏트서울에서는 국내산 쌀과 국내산 배추로 만든 배추김치를 제공합니다.
PRICES ARE SUBJECT TO A 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES. 상기 가격에는 10%의 세금이 부가되며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

KOREAN EXPERIENCE

KOREAN CUISINE AS A NATIONAL CUISINE KNOWN TODAY HAS EVOLVED THROUGH CENTURIES OF SOCIAL AND POLITICAL CHANGE. ITS ROOTS CAN BE TRACED BACK TO MYTHS AND LEGENDS OF ANTIQUITY. KOREAN CUISINE HAS EVOLVED THROUGH A COMPLEX INTERACTION OF THE NATURAL ENVIRONMENT AND DIFFERENT CULTURAL TRENDS. AS A FIRST STEP INTO THIS VERSATILE CUISINE, WE HAVE CHOSEN SOME OF THE MOST POPULAR ITEMS FOR YOU TO EXPERIENCE.

PARK HYATT DOLSOT BIBIMBAB 파크 하얏트 돌솥 비빔밥 25,000
SONGI MUSHROOM, ROAST KOREAN HAN WOO BEEF, MOUNTAIN NAMUL

DOLSOT, LITERALLY TRANSLATED MEANS "HOT STONE". OUR DOLSOT BIBIMBAB IS SERVED IN A VERY HOT STONE BOWL IN WHICH STEAMED RICE IS TOPPED WITH SLICES OF ROASTED KOREAN HAN WOO BEEF, GREEN BEAN SPROUTS, CHUM NAMUL, BRACKEN, YOUNG PUMPKIN, DEODEOK, FARMED SONGI MUSHROOM, GINKO NUTS AND FRIED KELP. THE BOWL IS SO HOT THAT ANYTHING THAT TOUCHES IT SIZZLES FOR MINUTES. BEFORE THE RICE IS PLACED IN THE BOWL, THE BOTTOM OF THE STONE IS COATED WITH SESAME OIL AND THE RICE AT THE BOTTOM WILL BECOME GOLDEN BROWN AND CRISPY. USUALLY MIXED WITH GOCHUJANG, RED CHILLI PASTE, SERVED ON THE SIDE. IT'S A HEALTHY DISH FOR YOUR ENJOYMENT AT PARK HYATT SEOUL

JAP-CHAE 잡채 18,000
STIR-FRIED GLASS NOODLES, AUSTRALIAN BEEF, CARROTS, SHALLOT

JAP-CHAE IS A STIR-FRIED DISH THAT COMBINES VERMICELLI GLASS NOODLES MADE FROM THE STARCH OF A WHITE SWEET POTATO, THIN SLICES OF BEEF AND VARIOUS VEGETABLES. IT IS PREPARED WITH CARROTS, GREEN ONION, SPINACH, SHITAKE MUSHROOM AND GREEN PEPPER. THE NOODLES ARE GREY WHEN RAW AND TURN ALMOST TRANSLUCENT WHEN COOKED, THUS PROVIDING ITS POPULAR NICKNAME, GLASS NOODLE. JAP-CHAE WAS A SPECIAL PREPARATION FOR THE KING DURING THE JOSEON DYNASTY.

MUSHROOM BULGOGI 버섯 불고기 30,000
MARINATED AUSTRALIAN BEEF, VEGETABLES

BULGOGI IS ONE OF THE MOST REPRESENTATIVE KOREAN DISHES. IT IS WITH THINLY SLICED BEEF, MUSHROOM AND VEGETABLES. BEFORE COOKING THE MEAT MARINATED IN A MIXTURE OF SOY SAUCE, SESAME OIL, BLACK PEPPER, GARLIC, ONION, GINGER AND SUGAR TO ENHANCE FLAVOUR AND TENDERNESS. BULGOGI IS TRADITIONALLY GRILLED, BUT BROILING OR PAN COOKING IS COMMON AS WELL.

SEAFOOD KALGUKSU NOODLE SOUP 칼국수 18,000

KALGUKSU (LITERALLY "KNIFE NOODLES") IS A KOREAN NOODLE DISH CONSISTING OF HANDMADE, KNIFE-CUT WHEAT FLOUR NOODLES SERVED IN A LARGE BOWL WITH BROTH AND OTHER INGREDIENTS. THE BROTH IS USUALLY PREPARED WITH DRIED ANCHOVIES, SHELLFISH AND KELP. ADDED TO THIS ARE VARIOUS SEASONAL VEGETABLES AND SEAFOOD TO CREATE A RICH AND REFRESHING FLAVOUR, PERFECT FOR A TASTY LIGHT MEAL.

PARK HYATT SEOUL OFFERS LOCAL RICE AND LOCAL KIMCHI. 파크하얏트서울에서는 국내산 쌀과 국내산 배추로 만든 배추김치를 제공합니다.

PRICES ARE SUBJECT TO A 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES. 상기 가격에는 10%의 세금이 부가되며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

KOREAN EXPERIENCE

한식은 수백 년간의 오랜 역사를 거쳐 끊임없이 진화해온 한국인의 음식으로, 이제 세계적으로 널리 사랑 받는 국제적인 요리가 되었습니다. 다양한 문화를 시대적인 변화를 겪으며 자연이 제공하는 천연재료들을 더욱더 풍성하고 다채롭게 표현해 내고 있는 한식은 뛰어난 맛뿐만 아니라 건강한 요리로 인정받고 있습니다. 파크 하얏트 서울의 한식 셰프들이 정성스레 준비한 가장 감각적인 한식요리를 통해 한국의 진정한 맛을 경험해 보시기 바랍니다.

파크 하얏트 돌솥 비빔밥

25,000

송이버섯, 국내산 구운 한우, 산나물

돌솥 비빔밥은 “뜨거운 돌”로 만든 솥에 제공되는 비빔밥으로 따뜻한 밥 위에 국내산 한우, 콩나물, 참나물, 어린 호박, 송이버섯, 은행 그리고 볶은 해초가 올려집니다. 돌솥에 담긴 재료들은 돌솥은 열기로 인해 지글거림과 함께 오랜 시간 따뜻함이 유지되어 더욱 맛있는 식감을 즐기실 수 있습니다. 밥을 담기 전 돌솥의 아랫부분에 참기름을 발라주어, 금빛갈색으로 누른 밥을 바삭바삭하게 드실 수 있습니다. 고추장과 매운 칠리소스를 곁들여서 제공되므로 원하시는 만큼 넣어 비벼 드시면 좋습니다.

잡채

18,000

볶은 당면, 호주산 쇠고기, 당근, 파

잡채는 흰 고구마로 만든 당면과 얇게 썬 쇠고기, 파, 당근, 시금치, 표고버섯, 녹색 피망 등 야채를 함께 볶아 만든 음식입니다. 면이 익지 않았을 때는 회색을 띄지만 요리가 된 후에는 반투명해 지기 때문에 우리 같은 투명한 면이라는 별칭을 얻게 되었습니다. 잡채는 조선시대 임금님의 수라상에 올려졌을 만큼 고급스러운 음식으로 유명합니다.

버섯 불고기

30,000

양념한 호주산 쇠고기, 여러 가지 야채

불고기는 얇게 썬 쇠고기, 버섯 그리고 야채로 만든 대표적인 한국음식 입니다. 간장, 참기름, 후추, 마늘, 양파, 생강, 설탕 등을 혼합하여 만든 양념에 재워 육질이 한층 더 부드러워진 쇠고기를 굽거나 팬에 익힙니다.

해물 칼국수

18,000

칼국수는 손으로 직접 썰어서 만든 밀 면을 옥수 그리고 여러 가지 재료들과 함께 큰 그릇에 담아낸 요리를 말합니다. 마른 멸치, 조개, 다시마로 우려내어 깊고 개운한 맛을 내는 옥수에 쫄깃한 칼국수, 신선한 제철 채소 및 해산물이 곁들여져 건강하고 담백한 한끼 식사로 적합합니다.

PARK HYATT SEOUL OFFERS LOCAL RICE AND LOCAL KIMCHI. 파크하얏트서울에서는 국내산 쌀과 국내산 배추로 만든 배추김치를 제공합니다.

PRICES ARE SUBJECT TO A 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES. 상기 가격에는 10%의 세금이 부가되며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

PARK HYATT BIBIMBAB COLLECTION

파크하얏트 비빔밥 컬렉션

29,000

HEALTHY WINTER BIBIMBAB

DONGCHUNGHACHO
BROWN RICE FROM ICHEON
SMOKED EGG, ASSORTED NAMUL
SOY SAUCE PICKLED KOREAN PEPPER
DRIED MULLET ROE
NORUGUNGDANGI MUSHROOM
BEET, KIMCHI CHIP, CHOSUN SQUASH

동충하초
이천 현미 밥
훈제란, 여러가지 나물
산초 장아찌
어란
노루궁뎅이 버섯
비트, 김치 칩, 애호박



PARK HYATT SEOUL HAS SELECTED PREMIUM PRODUCTS TO PREPARE OUR KOREAN SPECIALTIES

KIMCHI

MADE FROM ARTESAN PRODUCER HA YEON LEE, THE KIMCHI IS STILL RIPENED WITH TRADITIONAL METHOD IN ONGGI POT.

USING NATURAL INGREDIENT, DRY CHILI POWDER, CABBAGE FROM ORGANIC FARM, SHINAN SEA SALT AND FERMENTED SAUCE FROM EAST SEA.

김치 장인 이하연님의 김치는 한국 전통방식과 용기 숙성을 고집합니다. 태양초 고춧가루, 유기농 배추, 신안 소금, 서해 바다 젓갈 등의 자연 재료만을 사용합니다.

SOY SAUCE, BEAN PASTE

PRODUCED BY MADAME SEO'S FARM IN ANSUNG. THE BEAN FOR THE SOY SAUCE AND PASTE ARE CULTIVATED BY TRADITIONAL METHODS IN HIGH QUALITY SOIL. HAVE TO MATURE IN ONGGI WHICH ARE HUNDRED YEARS OLD FOR AT LEAST 2 YEARS TO GET THE BEST FLAVOR.

간장과 된장은 서분례 여사의 서일농원 에서 만들어 집니다. 주재료인 되는 콩은 양질의 토양에서 전통방식으로 재배되며, 100년이 된 용기에서 2년 동안 숙성합니다.

CHILI PASTE

OK RAE MOON IS THE MASTER OF OUR CHILI PASTE. SHE PRODUCE IT IN THE TRADITIONAL WAY FROM SEVEN GENERATION.

ORGANIC INGREDIENTS SUCH AS SUN DRY CHILI, RICE, PURE UNDERGROUND WATER AND THEN MATURE IN ONGGI FOR 2 YEARS.

7대에 걸친 전통방식을 유지하여 만들어진 문옥례 여사의 고추장은 남부지역에서 재배된 고추, 쌀 그리고 천연 지하수를 사용하고 있으며, 2년 동안 용기 숙성을 합니다.

ORGANIC SALT

NAGUI SALT IS PRODUCED BY SALT MASTER IN SHINAN WHERE IS LOCATED THE WORLD FAMOUS FINEST MUD FLAT AREA.

THE FINE SALT COMES FROM RED CLAY WHICH HAS INFRARED EFFECT, LOTS OF MINERAL FROM SUNSHINE DURING JUNE TO AUGUST AND CURRENT OF THE PACIFIC OCEAN NEAR THE SALT POND TO ABSORB THE MINERAL FLAVOR.

나귀소금은 청정 갯벌로 유명한 신안에서 장인에 의해 만들어 집니다. 황토판의 원적외선 효과와 6월과 8월 사이의 햇빛이 가져오는 풍부한 미네랄 그리고 염전 주변에 흐르는 태평양 해류는 맛있는 소금의 결정적인 요소 입니다.

PARK HYATT SEOUL OFFERS LOCAL RICE AND LOCAL KIMCHI. 파크하얏트서울에서는 국내산 쌀과 국내산 배추로 만든 배추김치를 제공합니다.

PRICES ARE SUBJECT TO A 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES. 상기 가격에는 10%의 세금이 부가되며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.