



Wedding Menu

Western

KRW 69,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly baked breads served with butter
따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

*Tomato Caprese, Mozzarella Cheese
balsamic Vinegar with Basil Pesto sauce*
바질 페스토소스와 치즈를 곁들인
토마토 카프리제

Asparagus soup, Herb with Crouton
아스파라거스 수프와 허브 크루통

*Grilled beef tenderloin, white fish &
tomato sauce, potato Gratin
chef's seasonal vegetables with Thyme
sauce*

쇠고기 안심(호주산)과 으깬감자, 토마토 소스의 소스를 곁
들인 계절 야채, 포트 와인 소스

*Chija, Beetroot Sauerkraut
with Pickled Jalapeno*
사워 크라우트(치자, 비트)와 할라피뇨

Seasonal Fruits Eclairs with exotic coulis
열대과일 소스의 에클레어와 계절과일

Coffee or tea
커피 또는 차

Western

KRW 72,000 (VAT included)

J Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly baked breads served with butter

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

*Marinated crabmeat salad with tomato
salsa, balsamic reduction*

게살 샐러드와 토마토 살사, 발사믹 소스

Asparagus soup, herb Cappuccino

아스파라거스 수프, 허브 카프치노

*Grilled beef tenderloin red wine roemary
Sauce & King Prawn Cajun Powder with
Almond Potato, chef's vegetables*

최고기 안심(호주산)과 케이준 양념의 새우구이,
아몬드 포테이토를 곁들인 주방장 특선 야채

*Chija, Beetroot Sauerkraut with Pickled
Jalapeno*

사워 크라우트(치자,비트)와 할라피뇨

Panacota with seasonal Fruit sauce

파나코타와 계절 과일 소스

Coffee or tea

커피 또는 차

Western

KRW 77,000 (VAT included)

9 Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly baked breads served with butter

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

*Smoked salmon with creamy horseradish,
shrimp, Scallop vegetable sprouts*

훈제 연어와 홀스레디쉬 크림,
새우, 가리비와 채소 슌, 홀스레디쉬 크림

Mushroom soup, with Croutons

버섯 수프와 크루통

*Grilled beef Tenderloin Port wine sauce
Fresh abalone Steak with Potato Souffle
Chef's Seasonal vegetables*

쇠고기 안심(호주산) 구이와 전복,
포테이토 수플레, 더운 야채를 곁들인 포트 와인 소스

*Assorted seasonal lettuce baby sprout, with
walnut tomato and Red wine dressing*

토마토와 슌 야채,
호두를 올린 샐러드와 레드와인 드레싱

Cranberry Lemon Cake with exotic coulis

크랜베리 레몬 케익

Coffee or tea

커피 또는 차

Modern Korean

KRW 72,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun



*Poached Shrimp, Fresh ginseng Sliced Baby
sprout salad with chilli sauce*

칠리소스를 곁들인 새우와 인삼, 어린순 야채

*Sweet squash porridge with Kidney Bean
Puree*

단호박 비단죽

Citron sherbet

유자 샤벳

*Grilled marinated beef Chuck flap, kalbi
sauce, Fried Kimchi rice with salmon
chef's Seasonal vegetables*

갈비 양념에 재운 쇠고기 살치살(미국산)과 연어구이, 김치
볶음밥을 곁들인 주방장 특선 야채

Kimchi & pickle

김치와 피클

Green tea cake, strawberry coulis

녹차 케이크, 딸기 소스

Coffee or tea

커피 또는 차

Modern Korean

KRW 77,000 (VAT included)

J Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Marinated Shrimp Octopus, Yukhoe, raw beef with baby Sprout Lime pearl

새우, 문어, 육회와 라임 향의 순 야채

Red Ginseng Silk poridge

홍삼 비단죽

Hallabong sherbet

한라봉 사벳

Grilled marinated beef rib Kalbi sauce with Herbs rice, Fresh Abalone & Chef's Vegetable

석쇠에 구운 쇠고기(미국산) 갈비살과 소스, 명이나물 밥, 신선한 전복구이

Kimchi & pickle

김치와 피클

Sweet potato mousse, tropical coulis

고구마 무스 케이크, 열대 과일 소스

Coffee or tea

커피 또는 차

Combination

KRW 72,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly baked breads served with butter
따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

Sesame crusted seared tuna, vegetable sprouts with mango salsa
흑임자 크러스트의 참치와 망고 샐사

“Chinese style” crab meat soup
중식풍의 게살 수프

*Grilled Lamb chop Herb rosemary Sauce, &
Fresh Salmon teriyaki sauce with cube
Roasting Potato chef's vegetables*
양갈비 구이와(호주산) 로즈마리소스 데리야끼 소스의 연어구이, 감자를 곁들인 주방장 야채

Mixed cucumber pickle with Jalapeno pepper
할라피뇨와 오이피클

Camembert cheese mousse, vanilla bourbon sauce
치즈 무스 케이크, 바닐라 버번 소스

Coffee or tea
커피 또는 차

Combination

KRW 77,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Avocado Puree on Scallop Cajun flavored shrimp, baby sprout, fresh leaves

아보카도 퓨레와 관자살, 케이준 향의 새우 구이, 새싹 야채

Freshly baked breads served with butter

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

Abalone, Pine Mushroom soup

전복 송이 수프

Grilled marinated Herb Lamb chop with Mint Sauce, Pan fried Seabass Tomato sauce

with Mushroom Rosotto & Chef's Seasonal vegetables

양 갈비구이와(호주산) 민트소스, 로스팅 감자를 곁들인 농어와 주방장 계절 야채

Blueberry mousse, kiwi coulis

블루베리 무스, 키위 소스

Coffee or tea

커피 또는 차

Chef's Special

KRW 85,000 (VAT included)

9 Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly Baked Breads Served with Butter
따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

Tataki of tuna & scallop, spiced with coriander chilli wasabi cream Fresh leaves
신선한 야채를 곁들인 코리안더 관자와
와사비 크림소스의 참치

Pumpkin porridge with Red bean
호박 비단죽과 팥

Lime Sherbet
라임 샤벳

Fillet of Beef Tenderloin Ablone, dutch potato, & Polenta chef vegetables, Smooth Cream Peppercorn sauce
부드러운 페퍼콘향의 쇠고기 한우안심과
전복, 폴렌타를 곁들인 주방장 추천 야채

Mixed Lettuce Parmesan Cheee with balsamic dressing
신선한 상추와 파마산 치즈 발사믹 드레싱

Raseberry choco dome with exotic coulis
열대과일 소스의 라스베리 초코 돔

Coffee or Tea
커피 또는 차

Chef's Special

KRW 100,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun



Freshly Baked Breads Served with Butter

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터

*Marinated lobster Meat, King crab with
mango salsa and Champagne vinaigrette
dressing*

망고 살사와 샴페인 비네거 드레싱을 곁들인 바다가재와 게살

*Chinese style abalone soup &
golden winter mushroom*

황금버섯을 가미한 중식풍의 전복스프

Grilled seabass fish, bisque sauce

농어 구이와 비스크 소스

Mango sherbet

망고 샤벳

Korean beef tenderloin, abalone steak &

Herb Port wine Sauce, assorted paprika

*Saffron risotto with chef's seasonal
vegetables*

최고기 한우안심구이(+)와 전복구이,
샤프런 리조또를 곁들인 계절 야채

Fresh Romaine lettuce baby sprout with

"Bokhunja" dressing

복분자 드레싱을 곁들인 신선한 로메인 상추와 샐러드

Classiqui Opera, vanilla bourbon sauce

클래식 오페라, 바닐라 버번 소스

Coffee or Tea

커피 또는 차

Chef's Special

KRW 129,000 (VAT included)

Nine Tree
Convention Gwanghwamun

Gold leafed scallops, Pomegranate vinegar

Ablone with , Calliflower puree

컬리플라워 퓨레와 금가루를 올린 전복 홍초 케비어

Yield Mushroom soup

with paprika puff pastry

페스트리를 곁들인 버섯수프

Mero with Ratatouille Tomato sauce

메로 구이와 라따뚜이 토마토 소스

Lemon sorbet

레몬 셔벳

*Fillet of Korean beef tenderloin, with
Cabernet sauvignon wine sauce chef's
seasonal vegetables & grill lobster Lemon
butter sauce*

한우(++) 안심구이와 레몬 버터소스의 바다가재와 계절야채

Romaine lettuce Baby sprout salad

with blue berry vinaigrette

로메인 상추 샐러드, 블루베리 드레싱

Red Ginseng Cream cheese dome

with exotic coulis

열대과일 소스의 홍삼 크림치즈

Home made assorted pralines

홈메이드 초콜릿 모듬

Coffee or Tea

커피 또는 차

