

TERRASSE

by WALKERHILL





워커힐은
서울시내 특급호텔인 '그랜드 워커힐 서울'과
'인천국제공항 내 국내 최초 환승/캡슐호텔'
그리고 아시아 최초 6성급 호텔인
'비스타 워커힐 서울'을 보유하고 있는
국내 최고의 호텔 운영 회사입니다.

WALKERHILL

CUSTOMER SERVICE BUSINESS



GRAND
WALKERHILL
SEOUL



VISTA
WALKERHILL
SEOUL




Incheon Airport Transit Hotel
by WALKERHILL




DARAKHYU
CAPSULE HOTEL BY WALKERHILL
INCHEON AIRPORT

BEVERAGE

DRAFT BEER

에딩거 둔켈 생맥주 Erdinger dunkel 10

둔켈(Dunkel)은 영어로 "Dark" 검은색을 의미하며, 검정 맥아를 사용하여 독일 바이에른 지역의 전통 양조 과정으로 생산된 흑맥주 스타일의 바이스(밀)비어입니다.

Dunkel is the German word meaning "Dark". It is a dark style of Weißbier made of dark wheat through the traditional method of beer brewing from Bavaria in Germany.

COFFEE

아메리카노	Americano	6
에소프레소	Espresso	6.5
카푸치노	Cappuccino	7
카페라떼	Café latte	7
바닐라 라떼	Vanilla latte	7
핫초코	Hot chocolate	6.5

TEA

카모마일	Chamomile	6
스위트 키스	Sweet kiss	6

ADE

애플 에이드	Apple ade	8
블루 레몬 에이드	Blue lemonade	7.5
유자 에이드	Citron ade	7
자몽 에이드	Grapefruit ade	8
복분자 에이드	Korean black raspberry ade	7
용과 에이드	Dragon fruit ade	8

NON-ALCOHOLIC

스페셜 모히또 Special mojito 9

JUICE

파인애플 주스	Pineapple juice	10
오렌지 주스	Fresh orange juice	10
블루베리 주스	Fresh blueberry juice	10
패션 후르츠 펀치	Passion fruit punch	10

* 모든 음료는 Refill, Ice, Shot 요청 시, 별도의 요금이 추가됩니다.

There will be an additional charge for asking re ll, ice, and shot, for all drinks.

* 모든 커피는 독일 커피의 명가, '치보(Tchibo)'사의 최고급 브랜드 다비도프를 사용합니다.

Tchibo's premium brand 'Davidoff' is used to serve all coffees. Tchibo is a renowned coffee retailer in Germany.

MADE IN TERRASSE

Terrasse에서 자체 개발한, Terrasse의 시그니처 메뉴입니다.

통 오징어구이 샐러드 Salad of Grilled Whole Squid with Butter

18

오징어 _ 국내산

테라세가 개발한 특제 소스에 마리네이드 하여 버터에 구운 통오징어와 믹스야채가 곁들여진 시그니처 샐러드
Grilled whole squid with butter & marinade, garnished with vegetables.

독일식 루벤 샌드위치 Reuben Sandwich

16

살라미 | 돼지고기 _ 국내산, 소고기 _ 호주산 / 패스트라미 | 소고기 _ 호주산

고소한 호밀 잡곡빵에 패스트라미, 살라미 햄과 독일식 김치인 샤워 크라우트, 치즈와 러시아 드레싱이 곁들여진 독일식 샌드위치
German-style rye-multigrain sandwich of pastrami ham, sauerkraut, and cheese with Russian dressing.

함박웃음 어린이 메뉴 Kids Menu

13

소고기 _ 호주산 / 쌀 _ 국내산 / 돼지고기 _ 국내산

어린이들을 위한 스페셜 메뉴로 라이스와 콘 샐러드, 미니핫도그, 미니파인애플과 체리와 치즈를 얹은 함박스테이크 또는 토마토스파게티를 선택해 먹는 메뉴

***함박 스테이크 또는 토마토 스파게티 선택 1

A special menu for children with a choice of Hamburger Steak served with rice, corn salad, mini hot dog, mini pineapple, and cherries or Tomato Spaghetti.

※만7세미만 미취학 아동에게만 제공됩니다. 내용물은 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.

Above kids menu is only available to preschool children under the age of 7.

Contents are subject to change without notice.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

※Please inform us if you have any allergies.

※The image may be slightly different from served food.

MADE IN TERRASSE

Terrasse에서 자체 개발한, Terrasse의 시그니처 메뉴입니다.

- 테라쎌 피자 Terrasse Pizza** 25
햄 | 혼합돈육 _ 외국산+국내산
콤비네이션 피자에 2가지의 후렌치후라이 (스파이시 & 오리지널) half & half로 이루어지며 사우어 크림이 뿌려져 풍부한 식감이 일품인 피자
Combination pizza with 2 kinds of french fries (spicy & original flavors) spread with sour cream.
- 스테이크 피자 Steak Pizza** 27
소고기 _ 호주산
토마토소스와 쫄깃한 치즈 위에 신선한 야채샐러드와 큐브 안심 토핑이 올라간 인기 있는 피자
Pizza topped with arugula and steak chunks over gooey mixed cheese and tomato sauce.
- 애플 고르곤졸라 피자 Gorgonzola Pizza with Apple** 24
고르곤졸라 치즈에 사과와, 견과류가 구워지며 꿀이 어우러져 풍미가 일품이며 담백하여 어린이들과 어른들의 입맛에 맞는 테라쎌 인기피자
Terrasse's best-selling pizza topped with Gorgonzola cheese, sliced apples, nuts, and honey.
- 페퍼로니 피자 Pepperoni Pizza** 23
햄 | 혼합돈육 _ 외국산+국내산
토마토소스와 쫄깃하고 풍부한 치즈 위에 짭조름한 페퍼로니 토핑이 올라간 환상의 궁합을 이루는 피자
Pizza with a perfect balance between tomato sauce and savory pepperoni toppings on gooey and stretchy melted cheese.
- 마르게리타 피자 Margherita Pizza** 22
피자 도우 위에 토마토소스와 쫄깃한 치즈, 바질 페스토가 올려진 치즈 본연의 맛을 느낄 수 있는 피자
Pizza with tomato sauce, stretchy cheese topped with basil pesto, giving an original taste of the cheese flavor.
- 슈림프 피자 Shrimp Pizza** 25
토마토소스와 쫄깃한 치즈, 오동통한 슈림프와 궁합이 이루어진 새우 피자
A shrimp pizza with tomato sauce, melted cheese, and fresh shrimps.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.
※Please inform us if you have any allergies.
※The image may be slightly different from served food.

MADE IN TERRASSE

Terrasse에서 자체 개발한, Terrasse의 시그니처 메뉴입니다.

차돌박이 룡기 파스타 (그린크림 / 화이트크림) 21 **Lungi Pasta with Beef Brisket** (Green cream / White cream)

차돌박이 _ 미국산

매콤한 그린 크림 소스, 또는 고소한 화이트 소스와 고소한 차돌박이 토핑이 구불구불한 푸질리 룡기면과 재미있는 식감으로 어우러진 시그니처 파스타 (초록빛 매콤하고 고소한 크림 또는 부드러운 화이트 크림)

Terrasse's signature pasta consists of fusilli lunghi and beef brisket toppings with a choice of spicy green cream sauce of creamy white sauce, boasting an exotic texture. (spicy green cream or creamy white sauce)

해산물 토마토 스파게티 **Seafood Spaghetti with Tomato Sauce** 19

오징어 _ 국내산

신선한 해산물과 토마토소스, 스파게티면이 어우러진 가장 대중적으로 사랑 받는 기본 파스타

Best-selling pasta served with fresh seafood, tomato sauce, and spaghetti noodles.

지중해식 해산물 오일 스파게티 **Mediterranean-style Seafood Spaghetti with Oil** 28

쫄깃한 통전복, 부드러운 관자, 오동통한 새우와 스파게티면이 곁들여진 깔끔하고 감칠맛이 일품인 오일 스파게티
Oil sauce base spaghetti with chewy whole abalone, silky scallop, and juicy shrimps.

파이어 누들 **Fire Noodle** 23

오징어 _ 국내산 / 꽃게 _바레인산

양식 스파게티면을 중식으로 재해석하여 통통한 제철 해산물들과 야채의 불 맛이 느껴지는 얼큰하고 속이 시원한 해장용 일품 퓨전 파스타

Chinese-style spicy pasta made of plump seafood (blue crab, mussel, squid, and shrimp) and vegetables with a fiery taste.

스테이크 덮밥 **Steak Pilaf** 19

소고기 _ 호주산 / 쌀 _ 국내산

각종 채소와 오리엔탈 소스로 볶아낸 볶음밥에 미니 안심 스테이크가 올려진 든든한 라이스 메뉴

Fried rice topped with fresh vegetables and mini beef tenderloin steak with oriental sauce.

메로구이와 크림리조토 **Grilled Mero and Creamy Risotto** 26

쌀 _ 국내산

이탈리아식 라이스 메뉴인 부드러운 크림 리조토 위에 감칠맛나게 마리네이드 한 메로를 그릴에 구워 올린 메뉴

Creamy risotto topped with grilled mero.

김치 소세지 필라프 **Kimchi and Sausage Pilaf** 18

김치(배추, 고추가루 _ 국내산) / 돼지고기 _ 국내산 / 쌀 _ 국내산

매콤한 김치와 돼지고기를 넣어 볶아낸 볶음밥과 계란 후라이, 소시지가 곁들여진 한국의 대표 라이스 메뉴

Korean-style pilaf with fried egg, sausage, and spicy kimchi.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

※Please inform us if you have any allergies.

※The image may be slightly different from served food.

CHALLENGE

Terrasse의 새로운 도전!

새롭게 맞이하는 신 메뉴의 다양한 맛과 즐거움을 느끼실 수 있습니다.

시저 샐러드 Caesar Salad

18

닭고기 _ 국내산

아삭한 로메인 반포기 위에, 건들면 툭하고 터지는 고소한 수란과 촉촉한 닭가슴살, 바삭한 크루통, 환상궁합의 시저 드레싱이 곁들여진 눈과 입이 즐거운 테라세 스타일의 샐러드

Terrace-style salad topped with romaine lettuce, poached egg, tender chicken breast, crispy croutons, and Caesar salad dressing.

계절 가든 샐러드 Seasonal Garden Salad

9

건강을 생각한 웰빙느낌의 기본 샐러드로 싱싱한 야채와 견과류 제철에 맞는 식재료와 드레싱이 어우러진 샐러드
Healthy salad consists of fresh vegetables and nuts, and seasonal ingredients with dressing.

살라미 리코타 치즈 샌드위치 Salami-Ricotta Cheese Sandwichs

15

살라미 | 돼지고기 _ 국내산, 소고기 _ 호주산

호밀 잡곡빵에 살라미 햄, 리코타 치즈, 신선한 상추, 후레시한 토마토가 곁들여진 가볍고 담백한 느낌의 샌드위치
Rye-multigrain sandwich bread with salami, ricotta cheese, fresh lettuce, and tomatoes.

파파델리 트러플 양송이 파스타 Pappardelle Pasta with Truffle Mushroom

24

넓적한 파파델리 파스타면에, 진하고 고소한 버섯소스가 환상의 조합을 이루고, 특별하게 양송이 슬라이스가 플레이트에 덮여진 깊은 풍미가 일품인 파스타

Pasta consists of wide and flat Papparelli noodles with nutty mushroom sauce topped with thinly sliced mushrooms.

차돌박이 숙주덮밥

24

Steamed Rice Topped with Beef Brisket and Bean Sprouts

차돌박이 _ 미국산 / 쌀 _ 국내산

아시안 느낌의 메뉴로 따뜻한 밥 위에 짭조름하고 아삭한 숙주가 어우러진 차돌박이 숙주볶음과 제철마다 바뀌는 샐러드와 한국식 드레싱, 계란 후라이가 어우러진 메뉴

Asian-style menu consists of steamed rice topped with savory bean sprouts and beef brisket.

The menu also comes with seasonal salad with Korean-style dressing and fried egg.

그릴드 포크 스테이크 Grilled Pork Steak

35

돼지고기 _ 미국산

바삭하게 구워진 두툼한 통 삼겹살과 그릴에 구워 달콤함이 두배인 파인애플, 한입에 툭 터지는 토마토와 구운 야채가 곁들여져 소스와 어우러지는 가볍게 즐길 수 있는 스테이크

Savory whole pork belly steak with sweet grilled pineapples, juicy tomatoes, grilled vegetables, and sauce.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

※Please inform us if you have any allergies.

※The image may be slightly different from served food.

ADVANCED

다양하고 특별한 메뉴를 어느 곳에서도 느껴보지 못한
최상의 맛과 멋으로 제공해 드리겠습니다.

슈바인 학세 (1일전 사전예약) Schweinshaxe 100

돼지고기 _ 국내산

하루 동안 재워둔 후, 테라쎄만의 독특한 흑맥주 에딩거 둔켈로 삶아낸 후 바삭하게 오븐에 구워 낸 독일식 메뉴의 한국식 재해석 메뉴로 감자튀김과 샐러드 크라우트, 각종 소스가 곁들여져 풍성한 맛과 양을 자랑하지만 적은 칼로리가 매력적이고 이색적인 메인 메뉴
After a day's rest, this Korean reinterpretation of a German low-calorie dish consists of crisp oven-baked ham hock boiled in Erdinger Dunkel, a unique dark beer. Accompanied with fried potatoes, sauerkraut, and various sauces to amplify the rich flavor it has to offer.

안심 스테이크 (안심 160g) Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce 45

소고기 _ 호주산

부드러운 소고기 안심과 제철에 맞는 구운 야채, 아스파라거스와 각종 가니쉬가 어우러진 메인 요리
Beef tenderloin steak served with french fries, sauce, and salad with oil dressing.

연어 스테이크 Salmon Steak 35

부드럽고 촉촉한 연어와 고소한 크림소스, 야채 가니쉬가 어우러진 생선 메인 요리
Tender and moist salmon fillet served with garnishes and sauce.

양갈비 스테이크 Grilled Lamb Chops 40

양고기 _ 호주산

양갈비를 과일소스와 향신료에 하루 정도 마리네이드한 후 그릴에 구워 구운 야채와 민트젤리, 홀그레인 머스터드소스와 곁들이는 담백한 요리
Tender and moist salmon fillet served with garnishes and sauce.

쿠페 세트 Coupé Set (2 코스) 50

소고기 _ 호주산

샐러드 Salad
안심스테이크 Beef tenderloin steak

세단 세트 Sedan Set (4 코스) 65

소고기 _ 호주산

샐러드 Salad
안심스테이크 Beef tenderloin steak
디저트 Dessert
커피 Coffee

스페셜 세트 Special Set TBA

※사전 예약 시, 특별한 날, 특별한 분들을 위한 맞춤 스페셜 코스 구성도 가능 합니다.
Special made-to-order course menu is available when pre-booking on a special day.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.
※Please inform us if you have any allergies.
※The image may be slightly different from served food.

DYNAMIC

다양한 즐거움이 있는 손쉬운 메뉴부터 고퀄리티 메뉴까지
독일 전통맥주와 어울리는 다양한 메뉴가 준비되어 있습니다.

모듬 소시지 Assorted Sausages

28

모듬 소시지 | 돼지고기 _ 미국산+국내산 / 롤 소시지 | 돼지고기 _ 국내산

바삭하게 튀긴 감자와 독일식 김치인 사우어 크라우트, 모듬 소시지를 함께 즐길 수 있는 메뉴
Assorted sausages with deep-fried potatoes and sauerkraut.

모듬 감자 튀김 Assorted French Fries

9

모듬 후렌치 후라이를 기름에 바로 튀겨내어 바삭하고 담백한 메뉴
A platter of deep-fried french fries.

감바스 알 아히요 Gambas al Ajillo

21

매콤한 고추와 잘익은 마늘의 고소한 향이 새우에 스며들어 환상의 궁합을 이루는 요리로, 감바스는 “새우”를 아히요는
“마늘”을 뜻하며, 가벼운 안주 메뉴나 단품 메뉴로 훌륭한 메뉴
Spanish-style garlic shrimp flavored with spicy chili and the menu itself is recommendable to have with alcoholic beverages.

폭립 (매운맛 / 순한맛)

40

Pork Rib (Spicy flavor / Mild flavor)

돼지고기 _ 외국산

후렌치 후라이 위에 폭립이 어우러지고 갈릭 후레이크의 바삭한 식감이 어우러지는 메인요리 겸 패밀리 메뉴
Family set menu made of pork ribs with french fries and garlic flakes

※특정 알러지가 있으신 고객님께서서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.
※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.
※Please inform us if you have any allergies.
※The image may be slightly different from served food.

TAXI

탁 트인 전망을 자랑하는 테라세는 식사 외에 음료와 함께 달콤하고 간단하게 즐길 수 있는 메뉴도 준비되어 있습니다.

페스츰리 디저트 피자 Pastry Dessert Pizza

15

바삭하고 겹겹이 쌓인 매력적인 페스츰리 도우에 달콤함이 씹히는 식감이 재미있는 디저트 피자로 구운 바나나와 베리 종류의 제철과일과 견과류가 함께 어우러져 음료와 함께 환상의 궁합이 이루어지는 메뉴

An attractive pizza-style dessert that is sweet and crispy accompanied with bananas and seasonal berries.

※아이스크림 토핑 추가 시, 3000원 추가 됩니다.

Ice cream topping is available for and additional KRW 3,000

쉐프 디저트 Chef's Dessert

12

신선한 제철 과일과 테라세 셰프들의 데일리 아트가 어우러진 형식이 정해져 있지 않은 하나뿐인 데일리 디저트
Seasonal fruits and decorated toppings by veteran chefs.

바닐라 아포카토 Vanilla Affogato

10

달콤하고 시원한 바닐라 아이스크림에 에스프레소를 부어서 먹는 디저트

Sweet and cool vanilla ice-cream dessert with a cup of espresso as a sauce.

※특정 알러지가 있으신 고객님의께서는 사전에 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

※상기 이미지는 실물과 다소 차이가 있을 수 있습니다.

※Please inform us if you have any allergies.

※The image may be slightly different from served food.

WALKERHILL

CUSTOMER SERVICE BUSINESS

