

한화호텔앤드리조트(주) 63레스토랑 현장 견학 교육프로그램



항상 고객의 입장에서 최고의 음식과 최선의 서비스로 "업계 최고" 라는 전통을 이어온 한화호텔앤드리조트(주) 63F&B사업부에서는 미래에 멋진 호텔리어를 꿈꾸는 호텔 관련학과, 조리학과, 특성화고 학생들을 위하여 63빌딩 Fine Dining Restaurants 현장을 체험하고 학습할 수 있는 『63레스토랑 견학, 학습 프로그램』을 마련하였습니다. 매년 국내외 각종 요리대회에서 빛나는 성적을 거두며 최고 자리를 유지하여 온 63레스토랑 최고의 셰프진과 30년 동안 국내외 VIP 서비스 경험을 통하여 다져온 최상의 서비스 스텝들과 함께하는 현장 견학학습 프로그램은 미래 최고의 Chef와 호텔리어를 꿈꾸는 학생들에게는 매우 유익한 프로그램이 될 것입니다.

본 프로그램은 30명 이상 인원일 경우 참여 가능한 프로그램 입니다.(담당자 협의 가능)
프로그램에 따라 (양식,중식,일식) 으로 나눌수 있으며 사전 메뉴 선택을 결정하셔야 하며 학교와 회사의 사정에 따라 시간 및 투어는 일부 조정이 될 수 있음을 알려 드립니다.

다시한번 한화호텔앤드리조트(주) 63레스토랑 현장 체험 프로그램을 통해 학생들의 꿈을 키워줄수 있는 배움의 공간으로서 그리고 학교를 더욱 더 발전시킬 수 있는 기회가 될 수 있기를 기원합니다.

[프로그램 안내]

- 운영시간 : 오전 Time 09:00~13:00 / 오후 Time 14:00~18:00 (※ 시간은 학교와 회사의 사정에 따라 조정 가능)
- 진행내용 : 한화생명 63빌딩 도착
팀장 or 레스토랑 책임자 인사말(63빌딩 및 63F&B 사업부 소개)
Table Manner 서비스 교육
5가지 코스 식사 (양식,중식,일식 중 사전 택 1)
식자재 및 간단한 조리 교육
63레스토랑 Tour - 홀, 주방(사정에 따라 시간 조정 가능)
방문 레스토랑 및 63빌딩 사진 촬영
- 참가비용 : ₩55,000 / ₩80,000

[레스토랑 이미지]



59F Walking On The Cloud



58F 슈치쿠



57F 백리향

※ 상기 프로그램의 가격은 VAT 포함된 가격입니다.

※ 본 상품은 한화호텔앤드리조트와 학교의 사정에 따라 시간등이 변경 될 수 있습니다.

※ 본 프로그램 이용 시 63빌딩 관람업장을 할인된 가격으로 이용 가능 합니다.

63Sky Art(₩13,000) + 63Aqua Planet(₩25,000) = 정상가 ₩38,000 → 할인가 ₩20,000

□ 문의및 예약: 63F&B 마케팅 매니저 편정성 매니저

02-789-5608 / 010-3683-3268 E-mail:4860pjs@hanwha.com

[MENU]

"Special Menu"(양식 A)	"Special Menu"(양식 B)	"Special Menu"(일식)	"Special Menu"(중식 A)	"Special Menu"(중식 B)
Snail with Herb and Garlic Butter 허브와 마늘버터를 곁들인 달팽이	Amuse Bouche 아뮤즈 부쉬	계절 전채(3종) 季節の前菜	金針蟹肉湯 / 게살스프 Crab Meat Soup	竹筴海肉鍋粬湯 / 죽생킹크랩누룽지스프 누룽지(쌀:대만산) Scorched Rice Soup with Crab Meat Mushroom
Today's Special Cream Soup 오늘의 크림 수프 육수(닭고기:국내산)	Snail with Herb and Garlic Butter 허브와 마늘버터를 곁들인 달팽이	게살계란찜 カニ身あん茶碗むし	溜三絲 / 류산스 Stir-fried Sea Cucumber with Shrimp and Beef	全家福 / 전가복 Stir-fried Assorted Seafood and Vegetables
Acqua pazza" with Black Flat Fish and chorizo crust 흑가자미와 초리조 크러스트를 곁들인 아쿠아 파짜	Bisque EnCroute Soup 비스크 앙쿠르트 수프 육수(꽃게:중국산)	계절 맑은국 季節の吸い物	炸烹鷄塊 / 깐풍기 Fried Chicken with Garlic Sauce	乾燒蝦仁 / 중새우칠리소스 Fried Shrimps with Chili Sauce
Char-grilled Tenderloin Steak 호주산 안심 슛불구이 소스(쇠고기:국내산 한우, 호주산 섞음)	Glazed Toothfish with Shiitake Mushroom Grilled Pineapple 표고와 파인애플을 곁들인 메로구이	오늘의 특선 생선회(3종) 今日の特選刺身(3種)	烤雪魚 / 메로구이 Grilled Toothfish	青椒牛肉絲 피망쇠고기볶음 쇠고기:호주산 Stir-fried Shredded Beef with Green Pepper
Today's Special Dessert 특선 디저트	Char-grilled Korean Tenderloin Steak 국내산 한우 안심 슛불구이 소스(쇠고기:국내산 한우, 호주산 섞음)	오늘의구이(2종) 今日の焼き魚	食事 / 식사 쇠고기:국내산 한우, 호주산 섞음	蜜汁糖醋猪肉 / 벌꿀탕수육 Fried Pork with Honey Sauce
Coffee 커피	Today's Special Dessert 특선 디저트	계절채소 튀김 季節の野菜の天ぷら	甜点 / 후식 Seasonal Fresh Fruits	食事 / 식사 쇠고기:국내산 한우, 호주산 섞음 Rice or Noodles
	Coffee 커피	슈치쿠 특선 스시 (5종) 朱竹特選寿司(5貫)		甜点 / 후식 Special Dessert
		오늘의 면요리(우동, 소바 선택) 디저트 デザート		
		쌀 : 국내산	쌀:국내산 / 닭고기: 국내산 / 돼지고기 : 국내산	쌀:국내산 / 닭고기: 국내산 / 돼지고기 : 국내산
₩55,000	₩80,000	₩80,000	₩55,000	₩80,000