



잔디·돌담·다육식물 선인장

착한정원 · 착한다육

조경설계 시공 감리

착한가격!!!

제주자연조경

- 실내조경, 정원수전정·병해충방지
- 주택, 별장·펜션조경, 잔디·잡초관리
- 연못, 인공폭포, 잔디, 조경수, 돌담

정원, 조경의 모든것

문의 | TEL : (064)748-0014, FAX : (064)746-9888, H·P : 010-3698-6465

"최고의 맛과 서비스로 고객님의 모시겠습니다."

만배성 한정식

양만배 조리기능장(Master Chef)이 어머니의 손맛처럼 만배(萬倍)로 정성(精誠)을 다하여 마련한 만배성한정식(萬倍誠韓定食)이 새로운 모습으로 찾아옵니다.



한국조리기능장 양만배

예약문의 Tel. 712-6800
제주시 아연로 484-9(아라1동)

1층 만배성 밥집(10:00 ~ 15:00)

코로나로 인해 심신이 피로하고 지친분들을 위해 만배성 밥집만의 기력회복에 좋은 신선하고 건강한 메뉴를 선보이고 있습니다.(1층 돌잔치 예약 받습니다 → 1인 15,000원)

식사료		일품요리	
가마솥영양밥+불고기	12,000원	도가니탕	12,000원
가마솥육회비빔밥+불고기	12,000원	소머리곰탕	8,000원
가마솥아채비빔밥+불고기	9,000원	차돌원장찌개	8,000원
궁중해장국효종갱	12,000원	소불고기	10,000원
왕갈비곰탕	12,000원	도미머리미역국	10,000원
인삼꼬리곰탕	15,000원		



2층 만배성한정식 코스요리(11:00 ~ 22:00)

상견례, 칠순, 팔순, VIP접대, 각종 연회 및 모임 등을 행사 취향에 맞는 메뉴를 마련하였습니다.



특A : 1인 70,000
A : 1인 50,000
B : 1인 40,000
C : 1인 30,000

점심특선 한정식
1인 20,000

※ 모든 요리에는 갖지은 즉석가마솥밥이 제공됩니다.

www.jejuwelling.com



해녀영양식

제주해녀들이 직접 만든

해삼곰국



해삼곰국은
이런 분들이 드시면
특히 좋아요!

- 정서적으로 안정되고 집중력이 요구되는 수험생
- 어머니가 차려준 집밥을 그리워하는 혼밥족
- 요즘 들어 부쩍 입맛이 없어하는 연로하신 부모님
- 면역력 높이는 특별 영양식을 선호하는 미식가



해삼곰국은 해녀들이 영양식으로 드시던 비법 그대로 제주전통방식 레시피로 만들었습니다.



해삼곰국의 특징

- 8시간 동안 우려낸 깊고 진한 국물
- 잘 건조된 모자반을 찬 물에 불려 염분을 뺀 몸
- 바다의 인삼으로 불리우는 몸에 좋은 해삼
- 3無 첨가로 안전하고 건강하게 드실 수 있습니다.

조리방법



전자레인지 조리시

해동 후 전자레인지용 용기에 넣어 전용 덮개 또는 랩을 씌워 약 4분(700W 기준) 데워 드시기 바랍니다.
*1KW 기준 3분



냄비 조리 시 (직접 가열 시)

해동 후 개봉하여 냄비 뚜껑에 부은 후 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다.
간이 되어 있으니 기호에 맞게 양념을 더 넣어 드세요
오래 끓이면 짭 수 있으니 조리시간을 준수하여 주세요



중탕 조리시

해동 후 끓는 물에 제품을 봉지째 그대로 넣고 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다.
※ 끓는 물 중탕 조리 시 제품이 터질지 모르니 냄비의 뚜껑을 닫지 마십시오

※ 개인 취향에 따라 '정향고추'와 '대파', '후추'를 넣어 드시면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

소비자 상담실 064-725-1100

제조 판매원 신한에코 제주특별자치도 제주시 죽성서길 7-10