

DINING ROOM BRUNCH

주말 시푸드 브런치 뷔페 WEEKEND SEAFOOD BRUNCH BUFFET

135

어린이 (6세 - 12세) CHILDREN (6 - 12 years)

67.5

활기찬 오픈 키친 라이브 스테이션에서 즉석 그릴 요리와 신선한 해산물, 정성 가득한 한식과 디저트를 만나보세요.

셰프들과의 교감이 더해져 더욱 특별한 미식 경험을 선사합니다.

Savor freshly grilled dishes, seasonal seafood, and thoughtfully prepared Korean cuisine and desserts at our lively open-kitchen stations.

The presence of our chefs adds a personal touch, elevating your culinary journey.

TABLE SERVING MENU

여름 제철 식재료로 선보이는 3가지 메인 요리는 테이블로 직접 제공됩니다.

A selection of three seasonal summer mains, served at your table.

새우 맥 앤 치즈 Prawn Mac & Cheese

마카로니, 초리조, 칠플레 고추 & 체다 치즈 소스
Macaroni, chorizo, chipotle pepper & cheddar cheese sauce

구운 흑가자미 Charcoal Grilled Halibut

시금치 크림 소스, 튀긴 컬리플라워, 페퍼 오일
Spinach cream sauce, deep fried cauliflower, pepper oil

그릴에 구운 호주산 양갈비 Grilled Australian Lamb Rack

민트 쿠스쿠스, 치미추리 소스, 레드와인 소스
Mint couscous, chimichurri sauce, red wine sauce

어린이 메인 요리 1가지 선택

A choice of main dish for children

그릴에 구운 소고기 버거

Grilled Australian Beef Burger

감자튀김
French fries

치킨 컷렛

Chicken Cutlet

감자튀김
French fries

토마토 스파게티

Tomato Spaghetti

그라나 파다노 치즈
Grana padano

BEVERAGE

샴페인 & 와인 무제한 패키지 Free-flow champagne & wine package

70

아래의 글라스 와인을 무제한으로 즐길 수 있습니다.

Enjoy free-flow wines from below selections.

Wine By The Glass

Sette Cascine, Batasiolo, Prosecco Brut, Italy

15

Ruinart, Brut, Reims, France

35

Buehler Vineyards, White Zinfandel, USA

16

Pinot Grigio Delle Venezie, D.O.C., 'Masiano', Masi, Italy

18

Sauvignon Blanc, Villa Maria Private Bin, New Zealand

20

Riesling, Kabinett, Dr. Loosen, Mosel, Germany

20

Chardonnay, Domaine Paquet, France

22

Malbec, '1300', Andeluna, Argentina

16

Chianti Classico D.O.C.G., 'Peppoli', Italy Cabernet

20

Sauvignon, Gnarly Head, USA

22

Shiraz, Heartland Directors' Cut, Australia

24

Pinot Noir, Les Adages JB Jessiaume, Bourgogne

26

Non-Alcoholic Sparkling Wine (750ml)

Chardonnay, Le Petit Etoile, France

60

Zero, Anna Spinato, Italy

65

 채식주의자 VEGETARIAN  글루텐 무함유 GLUTEN FREE  견과류 함유 CONTAINS NUTS  유제품 함유 DAIRY  시그니처 메뉴 SIGNATURE DISH

닭(국내산), 흑가자미(노르웨이산), 양갈비(호주산), 소고기(국내산, 호주산, 미국산 혼합)

음식에 알레르기가 있으신 분은 주문 전 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
Our chefs are pleased to accommodate requests related to food allergies or special dietary requirements.
Please inform our staff of any such requests in advance.

상기 가격은 1천 원 단위이며, 10% 부가세를 포함합니다. 봉사료는 추가되지 않습니다.
Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.