

LOUNGE
Dining & Drinks

ALL DAY DINING

APPETIZER

애피타이저

HEALTHY SALAD

Cherry tomato, black olive, red onion,
lettuce, balsamic vinegar dressing



헬시 샐러드

22,000

체리 토마토, 블랙 올리브, 적양파,
양상추, 발사믹 드레싱

CHICKEN SALAD

Korean grilled chicken, U.S. bacon,
crispy onion, herbs, sour cream dressing



치킨 샐러드

24,000

그릴에 구운 국내산 닭고기, 미국산 베이컨,
바삭한 양파, 허브, 사워크림 드레싱

CAESAR SALAD

Romaine heart, white anchovy, soft boiled egg,
U.S. bacon, crouton

시저 샐러드

17,000

로메인 하트, 화이트 앤초비, 반숙 계란,
미국산 베이컨, 크루톤

Add grilled chicken or prawn or smoked salmon

구운 국내산 닭고기, 구운 새우 또는
훈제연어 추가 시

+7,000

CHEF'S DAILY SOUP

셰프 특선 오늘의 수프

13,000

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

U.S. bacon, celery



뉴 잉글랜드 클램 차우더

15,000

미국산 베이컨, 셀러리

PASTA

파스타

PENNE ARRABBIATA

Spicy tomato sauce, parmesan cheese



아라비아타 소스의 펜네 파스타

22,000

매운 토마토 소스, 파마산 치즈

FETTUCINE BOLOGNESE

U.S. & Australian beef, parmesan cheese

볼로네제 페투치니

24,000

미국산 & 호주산 쇠고기, 파마산 치즈

SEASONAL SEAFOOD LINGUINE

Spicy tomato sauce, Korean squid,
Vietnamese webfoot octopus

계절 해산물이 들어간 링귀네 파스타

29,000

매운 토마토 소스, 국내산 오징어,
베트남산 주꾸미

ALL DAY DINING

SANDWICH

샌드위치

CROISSANT SANDWICH

Basil pesto, oven dried tomato,
zucchini, mozzarella cheese

✓ 크루아상 샌드위치 23,000
바질 페스토, 오븐에 건조한 토마토,
주키니, 모차렐라 치즈

CLUB SANDWICH

Korean chicken, U.S. bacon, egg,
tomato, lettuce

클럽 샌드위치 25,000
국내산 닭고기, 미국산 베이컨, 계란,
토마토, 양상추

GRILLED BEEF BURGER

U.S. & Australian beef,
tomato, lettuce, U.S. bacon,
red onion, cheddar cheese

그릴에 구운 쇠고기 버거 26,000
미국산 & 호주산 쇠고기,
토마토, 양상추, 미국산 베이컨,
적양파, 체더 치즈

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF SALAD OR FRENCH FRIES.
모든 샌드위치는 샐러드 또는 감자튀김을 제공합니다.

SNACKS

스낵

CRISPY KOREAN CALAMARI

Green tea salt, lime aioli

국내산 오징어튀김 25,000
녹차 소금, 라임 아이올리

CRISPY FRIED FISH AND CHIPS

Tartar sauce

피시 앤 칩스 25,000
타르타르 소스

KOREAN FRIED CHICKEN

Pickled vegetable salad

☆ 국내산 닭튀김 25,000
채소 피클 샐러드

CHEESE PLATE

Selection of 5 imported cheeses,
truffle honey, dried fruit

치즈 플레이트 45,000
5 가지 모듬 수입치즈,
송로버섯 향의 꿀, 건과일

DESSERT

디저트

RASPBERRY CHEESECAKE

Raspberry chantilly cream, berry compote

라즈베리 치즈케이크

13,000

라즈베리 샹티이 크림, 베리 콤포트

JEJU HALLABONG MOUSSE

Jeju hallabong chantilly cream, yuja sorbet, brown crumble, red veined sorrel

제주 한라봉 무스

13,000

제주 한라봉 샹티이 크림, 유자 셔벗, 브라운 크럼블, 금강초

CHOCOLATE FONDANT

Meringue, chocolate nougatine, green tea crumble, vanilla ice cream

초콜릿 풍당

13,000

머랭, 초콜릿 누가틴, 녹차 크럼블, 바닐라 아이스크림

SEASONAL FRUIT

☒ ㉠ 계절 과일

16,000

APPLE PIE

Vanilla ice cream

사과 파이

24,000

바닐라 아이스크림

PREMIUM ICE DESSERT

FOR TWO PEOPLE

RED BEAN BINGSU

Milk ice, Korean red bean, sweet jelly of green bean, vanilla ice cream, rice cake, condensed milk, green tea powder

팥빙수

45,000

밀크 아이스, 국내산 단팥, 그린빈 양갱, 바닐라 아이스크림, 인절미, 연유, 녹차 파우더

MANGO BINGSU

Mango ice, fresh mango, mango sauce, vanilla macaron, chantilly cream, jasmine leaf

망고 빙수

65,000

망고 아이스, 신선한 망고, 망고 소스, 바닐라 마카롱, 샹티이 크림, 재스민 잎



망고 애프터눈 티 세트(2인)

90,000

MANGO AFTERNOON TEA SET FOR TWO

(WEEKDAY 2:00 PM - 5:30 PM / WEEKEND 2:00 PM - 6:30 PM)

HOMEMADE SCONES

Strawberry jam, clotted cream, butter

홈메이드 스콘

딸기 잼, 클로티드 크림, 버터

SELECTION OF SAVORIES

Scallop panna cotta with fresh mango,
balsamic sauce

Crispy brioche with lobster, caviar

Smoked salmon open sandwich with
mango salsa sauce

Profiterole with beef, mango chutney,
truffle flavored mushroom powder

세이보리 셀렉션

신선한 망고와 발사믹 소스가 들어간

관자 판나코타

랍스터와 캐비아가 올라간 바삭한 브리오슈

망고 살사소스를 곁들인

훈제연어 오픈 샌드위치

소고기, 망고 처트니와 트러플 향의 버섯 파우더가
들어간 프로피트를

SELECTION OF SWEETS

Mango tart

Mango roll cake

Mango mousse with coconut jelly

Mango pavlova

Mango cookie choux

스위트 셀렉션

망고 타르트

망고 롤케이크

코코넛 젤리가 들어간 망고 무스

망고 팰블로바

망고 쿠키 슈

TEA SELECTION

English breakfast

Darjeeling

Earl Grey

Assam

티 셀렉션

잉글리시 브렉퍼스트

다즐링

얼 그레이

아쌌

COFFEE SELECTION

Americano, Latte,

Cappuccino, decaffeinated coffee

커피 셀렉션

아메리카노, 라떼,

카푸치노, 디카페인 커피

Milk tea

Mango cream latte

Mango virgin mojito

La Pyramide, Crémant de Loire, brut, Veuve Amiot, Loire, France

밀크티

+5,000

망고 크림 라떼

+7,000

망고 버진 모히토

+8,000

+10,000



라운지 이브닝 세트(2인)

LOUNGE EVENING SET FOR TWO

(WEEKDAY 6:00 PM - 10:00 PM / WEEKEND 7:00 PM - 10:00 PM)

SET WITH COFFEE & TEA

100,000

TEA SELECTION

English breakfast

Darjeeling

Earl Grey

Assam

티 셀렉션

잉글리시 브렉퍼스트

다즐링

얼 그레이

아쌘

COFFEE SELECTION

Americano, Latte,

Cappuccino, decaffeinated coffee

커피 셀렉션

아메리카노, 라떼,

카푸치노, 디카페인 커피

SET WITH COCKTAILS

120,000

SUNSET

Bokbunjaju, Cointreau, lime juice, sugar syrup

WHITE LADY

Tanqueray No.10, Cointreau, lemon juice,
white egg foam

선셋

복분자주, 쿠앵트로, 라임 주스, 설탕 시럽

화이트 레이디

탱커레이 넘버 10, 쿠앵트로, 레몬 주스,
계란 흰자 거품

SET WITH A HALF BOTTLE OF CHAMPAGNE

180,000

NV Louis Roederer, Brut Premier, Champagne, France

Crab salad with

avocado, tomato, black truffle

Smoked salmon tartar with

crispy cracker, sour cream, Dijon mustard, caviar

Parma ham crostini with baguette, Parma ham,

rocket leaves, Parmesan cheese, balsamic glaze

Arancini with saffron risotto, butter Parmesan cheese,

Bolognese & spicy tomato sauce

Lemon tart with Italian meringue

Panna cotta with seasonal fruit purée

아보카도, 토마토, 송로버섯을 곁들인

게살 샐러드

바삭한 크래커에 사워크림, 디종 머스터드,

캐비아를 올린 훈제연어 타르타르

바게트에 파르마 햄, 로켓잎, 파메르산 치즈,

발사믹 글레이즈를 올린 파르마 햄 크로스티니

사프란 리소토에 버터 파마산 치즈,

볼로네제&매콤한 토마토 소스를 곁들인 아란치니

이탈리안 머랭을 올린 레몬 타르트

계절 과일 퓨레를 곁들인 판나코타



