

LOUNGE
Dining & Drinks

ALL DAY DINING

애피타이저

헬시 샐러드

체리 토마토, 블랙 올리브, 적양파,
양상추, 발사믹 드레싱

치킨 샐러드

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

시저 샐러드

로메인 하트, 화이트 앤초비,
미국산 베이컨, 크루톤

구운 국내산 닭고기, 구운 새우 또는
훈제연어 추가 시

셰프 특선 오늘의 수프

해산물 차우더

관자, 새우, 피망, 양파,
감자, 셀러리, 당근, 마늘칩, 그린 오일

파스타

아라비아타 소스의 펜네 파스타

매운 토마토 소스, 파마산 치즈

볼로네제 페투치니

미국산 & 호주산 쇠고기, 파마산 치즈

제철 해산물이 들어간 링귀네 파스타

매운 토마토 소스, 국내산 오징어,
베트남산 주꾸미

APPETIZER

HEALTHY SALAD 22,000

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

CHICKEN SALAD 26,000

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

CAESAR SALAD 24,000

Romaine heart, white anchovy,
U.S. bacon, crouton

Add grilled chicken, prawn
or smoked salmon +7,000

CHEF'S DAILY SOUP 13,000

SEAFOOD CHOWDER 20,000

Scallop, prawn, bell pepper, onion,
potato, celery, carrot, garlic chip, green oil

PASTA

PENNE ARRABBIATA 22,000

Spicy tomato sauce, parmesan cheese

FETTUCINE BOLOGNESE 24,000


U.S. & Australian beef, parmesan cheese

SEASONAL SEAFOOD LINGUINE 30,000

Spicy tomato sauce, Korean squid,
Vietnamese webfoot octopus

ALL DAY DINING

샌드위치

크루아상 샌드위치 
바질 페스토, 오븐에 건조한 토마토,
주키니, 모차렐라 치즈

클럽 샌드위치
국내산 닭고기, 미국산 베이컨, 방사유정란,
토마토, 양상추

그릴에 구운 와규 버거
호주산 쇠고기,
토마토, 양상추, 미국산 베이컨,
적양파, 체더 치즈

SANDWICH

CROISSANT SANDWICH 23,000
Basil pesto, oven dried tomato,
zucchini, mozzarella cheese

CLUB SANDWICH 30,000
Korean chicken, U.S. bacon, free range egg,
tomato, lettuce

GRILLED WAGYU BURGER 32,000
Australian beef,
tomato, lettuce, U.S. bacon,
red onion, cheddar cheese


모든 샌드위치는 샐러드 또는 감자튀김을 제공합니다.

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF SALAD OR FRENCH FRIES.

스낵

국내산 오징어튀김
녹차 소금, 라임 아이올리

피시 앤 칩스
타르타르 소스

국내산 닭튀김 
채소 피클 샐러드

치즈 플레이트
5 가지 모듬 수입치즈,
송로버섯 향의 꿀, 건과일

SNACKS

CRISPY KOREAN CALAMARI 25,000
Green tea salt, lime aioli

CRISPY FRIED FISH AND CHIPS 25,000
Tartar sauce

KOREAN FRIED CHICKEN 25,000
Pickled vegetable salad

CHEESE PLATE 45,000
Selection of 5 imported cheeses,
truffle honey, dried fruit

디저트

DESSERT

구운 치즈케이크
믹스 베리 콤포트, 초콜릿

BAKED CHEESECAKE 15,000
Mixed berry compote, chocolate

바닐라 크렘브뤼레
계절 과일, 민트, 갈색 설탕

VANILLA CRÈME BRÛLÉE 15,000
Seasonal fruit, mint, brown sugar

망고 에클레어
망고 소스, 바닐라 마카롱

MANGO ECLAIR 15,000
Mango sauce, vanilla macaron

계절 과일 ☒ ✓

SEASONAL FRUIT 16,000

프리미엄 아이스 디저트(2인)

PREMIUM ICE DESSERT FOR TWO PEOPLE

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

RED BEAN BINGSU 45,000
Milk ice, Korean red bean,
sweet jelly of green bean, vanilla ice cream,
rice cake, condensed milk, green tea powder

수박빙수
밀크 아이스, 신선한 수박,
수박 소스, 솜사탕,
연유

WATERMELON BINGSU 55,000
Milk ice, fresh watermelon,
watermelon sauce, cotton candy,
condensed milk

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

MANGO BINGSU 65,000
Mango ice, fresh mango,
mango sauce, vanilla macaron,
chantilly cream, jasmine leaf



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)

홈메이드 스콘

HOMEMADE SCONES

딸기 잼, 클로티드 크림, 버터

Strawberry jam, clotted cream, butter

세이보리 셀렉션

SELECTION OF SAVORIES

신선한 망고와 발사믹 소스가 들어간

Scallop panna cotta with fresh mango,

관자 판나코타

balsamic sauce

랍스터와 캐비아가 올라간 바삭한 브리오슈

Crispy brioche with lobster, caviar

망고 살사소스를 곁들인

Smoked salmon open sandwich with

훈제연어 오픈 샌드위치

mango salsa sauce

소고기, 망고 처트니와 트러플 향의 버섯 파우더가

Profiterole with beef, mango chutney,

들어간 프로피트롤

truffle flavored mushroom powder

스위트 셀렉션

SELECTION OF SWEETS

망고 타르트

Mango tart

망고 롤케이크

Mango roll cake

코코넛 젤리가 들어간 망고 무스

Mango mousse with coconut jelly

망고 패블로바

Mango pavlova

망고 쿠키 슈

Mango cookie choux

티 셀렉션

TEA SELECTION

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,

English breakfast, Darjeeling,

얼 그레이, 아쌈

Earl Grey, Assam

커피 셀렉션

COFFEE SELECTION

아메리카노, 카페 라떼,

Americano, Café latte,

카푸치노, 디카페인 커피

Cappuccino, Decaffeinated coffee

밀크티

Milk tea

+5,000

망고 크림 라떼

Mango cream latte

+7,000

망고 버진 모히토

Mango virgin mojito

+8,000

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

+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)

커피 & 차 세트	SET WITH COFFEE & TEA	100,000
티 셀렉션	TEA SELECTION	
잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링, 얼 그레이, 아쌈	English breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Assam	
커피 셀렉션	COFFEE SELECTION	
아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노, 디카페인 커피	Americano, Café latte, Cappuccino, Decaffeinated coffee	
칵테일 세트	SET WITH COCKTAILS	120,000
선셋	SUNSET	
복분자주, 쿠앵트로, 라임 주스, 설탕 시럽	Bokbunjaju, Cointreau, lime juice, sugar syrup	
화이트 레이디	WHITE LADY	
탱커레이 넘버 10, 쿠앵트로, 레몬 주스, 계란 흰자 거품	Tanqueray No.10, Cointreau, lemon juice, white egg foam	
SET WITH A HALF BOTTLE OF CHAMPAGNE		180,000
NV Louis Roederer, Brut Premier, Champagne, France		
아보카도, 토마토, 송로버섯을 곁들인 게살 샐러드	Crab salad with avocado, tomato, black truffle	
바삭한 크래커에 사워크림, 디종 머스터드, 캐비아를 올린 훈제연어 타르타르	Smoked salmon tartar with crispy cracker, sour cream, Dijon mustard, caviar	
바게트에 파르마 햄, 로켓잎, 파메르산 치즈, 발사믹 글레이즈를 올린 파르마 햄 크로스티니	Parma ham crostini with baguette, Parma ham, rocket leaves, Parmesan cheese, balsamic glaze	
사프란 리소토에 버터 파마산 치즈, 볼로네제&매콤한 토마토 소스를 곁들인 아란치니	Arancini with saffron risotto, butter Parmesan cheese, Bolognese & spicy tomato sauce	
이탈리안 머랭을 올린 레몬 타르트	Lemon tart with Italian meringue	
계절 과일 퓨레를 곁들인 판나코타	Panna cotta with seasonal fruit purée	



