





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

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

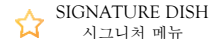
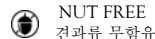
Spicy tomato sauce

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

OREAN FRIED CHICKEN 25,000

Pickled vegetable salad

CHEESE PLATE 45,000



Selection of 5 imported cheeses,  
truffle honey, dried fruit

디저트

구운 치즈케이크  
믹스 베리 콤포트, 초콜릿

바닐라 크렘브뤼레  
계절 과일, 민트, 갈색 설탕

망고 에클레어  
망고 소스, 바닐라 마카롱

계절 과일  

프리미엄 아이스 디저트(2인)

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

수박 빙수  
밀크 아이스, 신선한 수박,  
수박 소스, 솜사탕,  
연유

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

DESSERT

BAKED CHEESECAKE 15,000  
Mixed berry compote, chocolate

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

MANGO ECLAIR 15,000  
Mango sauce, vanilla macaron

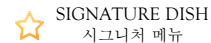
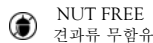
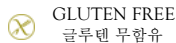
SEASONAL FRUIT 16,000

PREMIUM ICE DESSERT FOR TWO

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

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

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



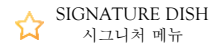
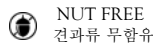
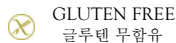


서머 애프터눈 티 세트 (2인)

90,000

SUMMER AFTERNOON TEA SET FOR TWO (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	
먹물 브리오슈에 각테일 소스가 들어간	Lobster roll with squid ink brioche,	
랍스터 롤	cocktail sauce	
홈메이드 훈제연어를 곁들인	Black sesame bagel sandwich with	
흑임자 베이글 샌드위치	homemade smoked salmon	
파르마 햄 오픈 샌드위치	Parma ham open sandwich	
스위트 셀렉션	SELECTION OF SWEETS	
코코넛 파인애플 무스	Coconut pineapple mousse	
파인애플 래밍턴	Pineapple lamington	
멜론 치즈 무스	Melon cheese mousse	
레몬 마들렌	Lemon madeleine	
피스타치오 마들렌	Pistachio madeleine	
라즈베리 슈	Raspberry choux	
다크 초콜릿 슈	Dark chocolate choux	
티 셀렉션	TEA SELECTION	
잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,	English breakfast, Darjeeling,	
얼 그레이, 아쌌	Earl grey, Assam	
커피 셀렉션	COFFEE SELECTION	
아메리카노, 카페 라떼,	Americano, Café latte,	
카푸치노, 디카페인 커피	Cappuccino, Decaffeinated coffee	
밀크티	Milk tea	+5,000
슈 크림 라떼	Custard cream latte	+7,000
자두 버진 모히토	Plum virgin mojito	+8,000
La Pyramide, Crémant de Loire, brut, Veuve Amiot, Loire, France		+10,000

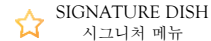
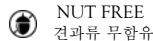




## 라운지 이브닝 세트 (2인)

LOUNGE EVENING SET FOR TWO (7:00 PM - 10:00 PM)

커피 & 차 세트	SET WITH COFFEE & TEA	100,000
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	
칵테일 세트	SET WITH COCKTAIL	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,	Tanqueray No.10, Cointreau, lemon juice,	
계란 흰자 거품	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,	Smoked salmon tartar with	
캐비아를 올린 훈제연어 타르타르	crispy cracker, sour cream, Dijon mustard, caviar	
바게트에 파르마 햄, 로켓잎, 파메르산 치즈,	Parma ham crostini with baguette, Parma ham,	
발사믹 글레이즈를 올린 파르마 햄 크로스스티니	rocket leaves, Parmesan cheese, balsamic glaze	
사프란 리소토에 버터 파마산 치즈,	Arancini with saffron risotto, butter Parmesan cheese,	
볼로네제 & 매콤한 토마토 소스를 곁들인 아란치니	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	












 VEGETARIAN  
채식주의자

 GLUTEN FREE  
글루텐 무함유

 NUT FREE  
견과류 무함유

 DAIRY FREE  
유제품 무함유

 SIGNATURE DISH  
시그니처 메뉴