





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 엔초비,

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

푸실리 볼로네제 

생면 푸실리, 와규 볼로네제 소스,
그라나 파다노 치즈

스파게티 포실리포  

생면 스파게티, 모시조개, 주키니,
토마토, 마늘, 페페론치노, 루콜라

마케론치니 아라비아타 

생면 마케로치니, 매콤한 토마토소스,
페페론치노

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, herb, 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

FUSILLI CON RAGÙ BOLOGNESE 28,000

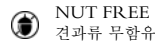
Fresh fusilli, Wagyu beef Bolognese,
Grana Padano cheese

SPAGHETTI POSILLIPO 30,000

Fresh spaghetti, clam, zucchini,
tomato, garlic, peperoncino, rucola

MACCHERONCINI ARRABIATA 32,000

Fresh maccheroncini, spicy tomato sauce,
peperoncino



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

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

DESSERT

BAKED CHEESECAKE 15,000
Mixed berry compote, chocolate

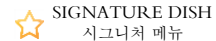
VANILLA CRÈME BRÛLÉE 15,000
Seasonal fruit, mint, brown sugar

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





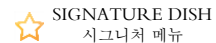
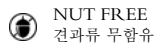
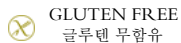
어텀 애프터눈 티 세트 (2인)

90,000

AUTUMN AFTERNOON TEA SET FOR TWO

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

홈메이드 스콘 딸기 잼, 클로티드 크림, 버터	HOMEMADE SCONES Strawberry jam, clotted cream, butter	
세이보리 셀렉션 랍스터 참깨 잉크 롤 홈메이드 훈제연어 브리오슈 저온 조리한 호주산 등심, 참치 소스를 넣은 톤나토	SELECTION OF SAVORIES Lobster sesame ink roll Homemade smoked salmon brioche Tonnato with slow roasted Australian beef striploin, tuna sauce	
스위트 셀렉션 사과 시나몬 치즈케이크 얼그레이 롤케이크 녹차 피스타치오 다쿠아즈 밤 슈 단호박 피낭시에	SELECTION OF SWEETS Apple cinnamon cheesecake Earl Grey roll cake Green tea pistachio dacquoise Chestnut choux Sweet pumpkin financier	
티 셀렉션 잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링, 얼 그레이, 아쌌	TEA SELECTION English breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Assam	
커피 셀렉션 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노, 디카페인 커피	COFFEE SELECTION Americano, Café latte, Cappuccino, Decaffeinated coffee	
밀크티	Milk tea	+5,000
피칸 라떼	Pecan latte	+5,000
호박 아인슈페너	Pumpkin Einspänner	+7,000
감 스무디	Persimmon smoothie	+8,000
La Pyramide, Crémant de Loire, brut, Veuve Amiot, Loire, France		+10,000



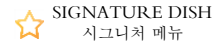
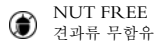
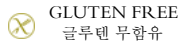


라운지 이브닝 세트 (2인)

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,	English breakfast, Darjeeling,	
얼그레이, 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 이탈리아 파르마 햄, 로켓잎,	Parma ham crostini with baguette,	
파메르산 치즈, 발사믹 글레이즈를 올린 크로스티니	rocket leaves, Parmesan cheese, balsamic glaze	
사프란 리소토에 버터 파마산 치즈,	Arancini with saffron risotto, butter Parmesan cheese,	
볼로네제 & 매콤한 토마토소스를 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