


LOUNGE  
Dining & Drinks


## ALL DAY DINING

### 애피타이저

셰프의 헬시 샐러드   
가든 양상추, 퀴노아, 계절 채소,  
아보카도, 비네그레트


클래식 시저 샐러드  
코스 상추, 미국산 베이컨, 크로스티니,  
파르메산 치즈, 시저 드레싱  
구운 국내산 닭고기, 구운 새우 또는  
훈제연어 추가 시


부라타 모차렐라  
토마토 샐러드, 루콜라, 바질, 하몽


컬리플라워 수프   
블랙 트러플, 파르메산 치즈

랍스터 비스큐  
랍스터 메달리온

### 파스타

푸실리 볼로네제   
생면 푸실리, 호주산 와규 볼로네제 소스,  
그라나 파다노 치즈

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

마케론치니 아라비아타   
생면 마케로치니, 매콤한 토마토소스,  
페페론치노

### APPETIZER

CHEF'S HEALTHY SALAD 25,000  
Garden lettuce, quinoa, seasonal vegetable,  
avocado, vinaigrette

CLASSIC CAESAR SALAD 26,000  
Cos lettuce, U.S. bacon, crostini,  
Parmesan cheese, Caesar dressing  
Add grilled chicken, prawn +7,000  
or smoked salmon

BURRATA MOZZARELLA 28,000  
Tomato salad, rucola, basil, jamon

CAULIFLOWER SOUP 25,000  
Black truffle, Parmesan cheese

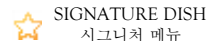
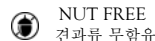
LOBSTER BISQUE 28,000  
Lobster medallion

### PASTA

FUSILLI CON RAGÙ BOLOGNESE 28,000  
Fresh fusilli, Australian 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
- 클래식 클럽 샌드위치  
 국내산 닭고기, 미국산 베이컨,  
 토마토, 양상추, 방사유정란
- 그릴에 구운 쇠고기 버거  
 호주산 쇠고기,  
 토마토, 양상추, 미국산 베이컨,  
 적양파, 체더 치즈


### SANDWICH

- CROISSANT SANDWICH 23,000  
 Basil pesto, oven dried tomato,  
 zucchini, mozzarella cheese
- CLASSIC CLUB SANDWICH 30,000  
 Korean chicken, U.S. bacon,  
 tomato, lettuce, free range egg
- GRILLED BEEF BURGER 34,000  
 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  
 엔초비 마요네즈 소스
- 피시 앤 칩스  
 타르타르 소스
- 국내산 닭튀김   
 채소 피클 샐러드
- 치즈 플레이트  
 5 가지 모듬 수입치즈,  
 트러플 향의 꿀, 건과일

### SNACKS

- KOREAN CALAMARI 25,000  
 Anchovy mayonnaise sauce
- 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

- 치즈케이크  
라즈베리 소스, 계절과일
- 리코타 배 케이크  
바닐라 아이스크림, 피스타치오
- 초콜릿 무스  
귤 소스, 시트러스 샐러드
- 사과 파이 (2인)  
바닐라 아이스크림, 시나몬,  
캐러멜 소스, 피스타치오
- 계절 과일  

프리미엄 아이스 디저트(2인)

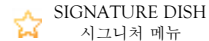
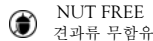
- 팥빙수  
밀크 아이스, 국내산 단팥,  
그린빈 양갱, 바닐라 아이스크림,  
인절미, 연유, 녹차 파우더
- 허니콤 밀크티 빙수  
밀크티 아이스, 벌집꿀, 치즈케이크,  
캐러멜라이즈 피칸, 샹티이 크림

DESSERT

- CHEESECAKE 17,000  
Raspberry sauce, seasonal fruits
- RICOTTA PEAR CAKE 17,000  
Vanilla ice cream, pistachio
- CHOCOLATE MOUSSE 17,000  
Mandarine sauce, citrus salad
- APPLE PIE (FOR TWO) 20,000  
Vanilla ice cream, cinnamon,  
caramel sauce, pistachio
- SEASONAL FRUITS 20,000

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
- HONEYCOMB MILK TEA BINGSU 60,000  
Milk tea ice, honeycomb, cheesecake,  
caramelized pecan, chantilly cream





페스티브 애프터눈 티 세트 (2인)

120,000

FESTIVE AFTERNOON TEA SET (FOR TWO)

(WEEKDAY 2:00 p.m. - 5:30 p.m. / WEEKEND 2:00 p.m. - 6:30 p.m.)

홈메이드 스콘

딸기잼, 클로티드 크림, 버터

HOMEMADE SCONES

Strawberry jam, clotted cream, butter

세이보리 셀렉션

트러플 프로피테롤, 와인 젤리

홈메이드 훈제연어 브리오슈

호주산 와규 비프 타르타르

계절 과일

SELECTION OF SAVORIES

Truffle profiterole, wine jelly

Homemade smoked salmon brioche

Australian Wagyu beef tartar

Seasonal fruits

스위트 셀렉션

촛불 레드벨벳 케이크

크리스마스 트리 브라우니

산타클로스 딸기 요거트 무스

눈송이 크림치즈

부쉬 드 노엘

SELECTION OF SWEETS

Candle red velvet cake

Christmas tree brownie

Santa Claus strawberry yogurt mousse

Cream cheese snow flake

Bû che de Noël

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

페스티브 음료

시나몬 라떼

티라미수 라떼

체리 스노우 스무디

멀드 와인

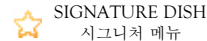
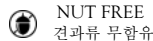
FESTIVE DRINKS

Cinnamon latte

Tiramisu latte

Cherry snow smoothie

Mulled wine



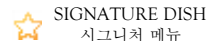
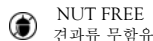
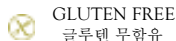


## 라운지 이브닝 세트 (2인)

LOUNGE EVENING SET FOR TWO

(WEEKDAY 6:00 p.m. - 10:00 p.m. / WEEKEND 7:00 p.m. - 10:00 p.m.)

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 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, 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, 트러플을 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 이탈리아 파르마 햄, 로켓잎, 파메르산 치즈, 발사믹 글레이스를 올린 크로스티니	Parma ham crostini with baguette, rocket leaves, Parmesan cheese, balsamic glaze	
사프란 리소토에 버터 파마산 치즈, 볼로네제 & 매콤한 토마토소스를 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	












 VEGETARIAN  
채식주의자

 GLUTEN FREE  
글루텐 무함유

 NUT FREE  
견과류 무함유

 DAIRY FREE  
유제품 무함유

 SIGNATURE DISH  
시그니처 메뉴