

LOUNGE

Dining & Drinks



트러플 부라타
TRUFFLE BURRATA

ALL DAY DINING

애피타이저

트러플 부라타  

부라타 치즈, 바게트, 바질,
블랙 트러플

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

APPETIZER

TRUFFLE BURRATA 24,000

Burrata, baguette, basil,
black truffle

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, Caesar dressing

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

BURRATA MOZZARELLA 28,000

Tomato salad, rucola, basil, jamon

CAULIFLOWER SOUP 25,000

Black truffle, Parmesan

LOBSTER BISQUE 28,000

Lobster medallion

ALL DAY DINING

파스타

마케론첼리 콘 리코타 🍷
 생면 마케론첼리, 가지, 페코리노 치즈,
 토마토, 바질, 홈메이드 리코타 치즈, 빵가루

탈리아텔레 콘 타르투포
 탈리아텔레 파스타, 포르치니 버섯,
 블랙 트러플, 염소치즈

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

링귀네 알라스티스 🍷🌟
 생면 링귀네, 캐나다산 랍스터,
 방울토마토, 마늘, 허브

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

PASTA

MACCHERONCELLI CON RICOTTA 28,000
 Fresh maccheroncelli pasta, eggplant, pecorino,
 tomato, basil, homemade ricotta, bread crumb

TAGLIATELLE CON TARTUFO 30,000
 Tagliatelle pasta, porcini mushroom,
 black truffle, goat cheese

SPAGHETTI POSILLIPO 30,000
 Fresh spaghetti, clam, zucchini,
 tomato, garlic, peperoncino, rucola

LINGUINE ALL'ASTICE 45,000
 Fresh linguine pasta, Canadian lobster,
 cherry tomato, garlic, herb

SANDWICH

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

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

모든 샌드위치는 샐러드 또는 프렌치 프라이를 함께 제공합니다.

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



그릴에 구운 쇠고기 버거
GRILLED BEEF BURGER



클래식 클럽 샌드위치
CLASSIC CLUB SANDWICH



 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH



콜드 컷 플레이트
COLD CUT PLATE

채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

ALL DAY DINING

스낵

그릴에 구운 문어    ☆
 후무스, 허브 샐러드,
 토마토 살사

국내산 오징어튀김 
 안초비 마요네즈 소스

국내산 닭튀김 ☆
 채소 피클 샐러드

피시 앤 칩스
 타르타르 소스

콜드 컷 플레이트
 다양한 콜드 컷,
 피클, 브레드
 (돼지고기: 이탈리아산, 스페인산)

치즈 플레이트
 5 가지 모듈 수입치즈,
 트러플 향의 꿀, 건과일

SNACK

GRILLED OCTOPUS 24,000
 Hummus, herb salad,
 tomato salsa

KOREAN CALAMARI FRITTI 25,000
 Anchovy mayonnaise sauce

KOREAN FRIED CHICKEN 25,000
 Pickled vegetable salad

CRISPY FRIED FISH AND CHIPS 25,000
 Tartar sauce

COLD CUT PLATE 35,000
 Selection of assorted artisan cold cuts,
 pickles, bread

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

ALL DAY DINING

디저트

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

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

프리미엄 빙수 (2인)

- 팥빙수
밀크 아이스, 국내산 단팥,
그린빈 양갱, 바닐라 아이스크림,
인절미, 연유, 녹차 파우더
- 딸기 빙수 ☆
밀크 아이스, 딸기, 금가루,
딸기 아이스크림, 연유

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
- STRAWBERRY BINGSU 60,000
Milk ice, fresh strawberry, gold leaf,
strawberry ice cream, condensed milk





딸기 빙수
STRAWBERRY BINGSU

 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

스트로베리 애프터눈 티 세트
STRAWBERRY AFTERNOON TEA SET



 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

스트로베리 애프터눈 티 세트 (2인)

100,000

STRAWBERRY 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

랍스터 롤

홈메이드 훈제연어 브리오슈

호주산 와규 비프 타르타르

SELECTION OF SAVORIES

Lobster roll

Homemade smoked salmon brioche

Australian Wagyu beef tartar

스위트 셀렉션

딸기 젤리

딸기 슈

딸기 오페라 케이크

딸기 바스켓

딸기 치즈 타르트

SELECTION OF SWEETS

Strawberry jelly

Strawberry choux

Strawberry opera cake

Strawberry basket

Strawberry cheese tart

티 셀렉션

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,

얼 그레이, 아쌈

TEA SELECTION

English breakfast, Darjeeling,

Earl Grey, Assam

커피 셀렉션

아메리카노, 카페 라떼,

카푸치노, 디카페인 커피

COFFEE SELECTION

Americano, Café latte,

Cappuccino, Decaffeinated coffee

스트로베리 시즌 음료

딸기 홍차

딸기 유자 요거트 스무디

딸기 슈크림 라떼

딸기 버진 모히또

STRAWBERRY SEASONAL DRINKS

Strawberry black tea

+5,000

Strawberry yuja yogurt smoothie

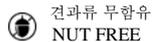
+8,000

Strawberry custard cream latte

+8,000

Strawberry virgin mojito

+8,000



프리미엄 이브닝 세트 (2인)

PREMIUM EVENING SET (FOR TWO)

110,000

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

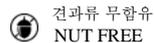
구운 관자, 저온 조리한 문어, 컬리플라워 퓨레, 토마토 살사를 올린 해산물 샐러드	Pan fried scallop, sous vide octopus, cauliflower purée, tomato salsa seafood salad
캐비아를 올린 훈제연어 타르타르, 구운 브리오슈, 사워크림	Smoked salmon tartar with caviar, baked brioche, sour cream
호주산 MB3 소고기 타르타르, 구운 브리오슈, 블랙 트러플	Australian beef MB3 tartar, baked brioche, black truffle
크림 브뤼레	Crème brûlée
계절 과일 타르트	Seasonal fruit tart
클래식 초콜릿 프로피테롤	Classic chocolate profiterole

프리미엄 이브닝 디너 세트 (메인 요리 1개 / 2개 포함)

PREMIUM EVENING DINNER SET (WITH ONE MAIN / TWO MAINS)

155,000 / 195,000

그릴에 구운 호주산 와규 안심 MB3 (100g)	Australian Wagyu beef tenderloin MB3 (100g)	
음료선택	CHOICE OF BEVERAGE	
무알코올 칵테일 2잔	TWO VIRGIN COCKTAILS	
라즈베리 바이올렛 / 버진 모히또	Raspberry violet / Virgin mojito	
맥주 2잔	TWO BEERS	
클라우드 / 하이네켄	Kloud / Heineken	
칵테일 2잔	TWO COCKTAILS	+20,000
핑크 레이디 / 마가리타 / 올드 패션드 / 다이키리	Pink lady / Margarita / Old fashioned / Daiquiri	
글라스 와인 2잔 (150ML)	TWO GLASSES OF WINE (150ML)	+20,000
2020 Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand 2019 Chianti Classico D.O.C.G., 'Peppoli', Marchesi Antinori, Italy		
하프 보틀 샴페인	A HALF BOTTLE OF CHAMPAGNE	+80,000
NV Louis Roederer, Brut Premier, Champagne, France		



프리미엄 이브닝 세트
PREMIUM EVENING SET



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH