

LOUNGE

Dining & Drinks

부산 밀면 판나코타
BUSAN MILMYEON PANNA COTTA



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

★ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

ALL DAY DINING

애피타이저

카포나타 브루스케타

그릴에 구운 치아바타, 채소 카포나타,
부라타 치즈, 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
(돼지고기: 스페인산)

수프

버섯 수프

블랙 트러플, 파르메산 치즈

랍스터 비스큐

랍스터 메달리온

APPETIZER

CAPONATA BRUSCHETTA 24,000
Grilled chiabatta, vegetable caponata,
Burrata, black truffle

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

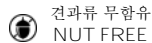
CLASSIC CAESAR SALAD 26,000
Cos lettuce, U.S. bacon, crostini,
Parmesan, Caesar dressing
Add grilled chicken, prawn
or smoked salmon +7,000

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

SOUP


MUSHROOM SOUP 25,000
Black truffle, Parmesan



LOBSTER BISQUE 28,000
Lobster medallion






ALL DAY DINING

파스타


토마토 리코타 치즈 파스타 
 푸실리, 가지, 홈메이드 리코타 치즈,
 토마토, 바질, 파르메산 치즈

오징어 먹물 파스타 
 스파게티, 옐로우 토마토 소스,
 갑오징어, 조개


트러플 화이트 라구 파스타 
 tagliatelle, norcina black truffle,
 Spain pork white ragout, Parmesan

링귀네 랍스터 파스타 
 Linguine, Canadian lobster,
 cherry tomato, garlic, herb

샌드위치

크루아상 샌드위치 
 Basil pesto, oven dried tomato,
 zucchini, mozzarella

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

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

PASTA

TOMATO RICOTTA PASTA 28,000
 Fusilli, eggplant, homemade ricotta,
 tomato, basil, Parmesan

BLACK INK PASTA 30,000
 Spaghetti, yellow tomato sauce,
 cuttle fish, clams

TRUFFLE WHITE RAGOUT PASTA 32,000
 Tagliatelle, norcina black truffle,
 Spain pork white ragout, Parmesan

LINGUINE LOBSTER PASTA 45,000
 Linguine, Canadian lobster,
 cherry tomato, garlic, herb

SANDWICH

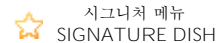
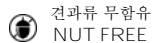
CROISSANT SANDWICH 23,000
 Basil pesto, oven dried tomato,
 zucchini, mozzarella

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   
문어, 오징어 먹물, 펜넬, 허브 샐러드,
토마토 살사

국내산 닭튀김 
채소 피클 샐러드, 스위트 칠리소스

피시 앤 칩스
타르타르 소스

딥 프라이드 씨푸드 
국내산 오징어, 소프트셸 크랩,
새우, 아이올리 소스, 레몬

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
Octopus, squid ink, fennel, herb salad,
tomato salsa

KOREAN FRIED CHICKEN 25,000
Pickled vegetable salad, sweet chili sauce

CRISPY FRIED FISH AND CHIPS 25,000
Tartar sauce

DEEP FRIED SEAFOOD 30,000
Korean squid, soft shell crab,
prawn, aioli, lemon

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

프리미엄 빙수 (2인)

팥빙수

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

망고 빙수 ☆

밀크 아이스, 신선한 망고,
망고 소스, 바닐라 판나코타

디저트

치즈케이크 ☆

아마레나 체리, 마스카르포네 크림

리코타 배 케이크

바닐라 아이스크림

크렘 브뤼레 ☉

베리 쿨리

계절 과일 🌿 ☒ ☉ ☑

부산 밀면 판나코타 ☆

바닐라 크림, 동백꽃 젤리, 배 콤포트, 귤 겔

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

MANGO BINGSU 65,000

Milk ice, fresh mango,
mango sauce, vanilla panna cotta

DESSERT

CHEESECAKE 18,000

Amarena cherry, mascarpone cream

RICOTTA PEAR CAKE 18,000

Vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 18,000

Berry coulis

SEASONAL FRUITS 20,000

BUSAN MILMYEON PANNA COTTA 20,000

Vanilla cream, camellia jelly, pear compote,
mandarin gel

망고 빙수
MANGO BINGSU



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

★ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

포레스트 애프터눈 티 세트
FOREST AFTERNOON TEA SET



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

포레스트 애프터눈 티 세트 (2인)

100,000

FOREST AFTERNOON TEA SET (FOR TWO)

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

홈메이드 스콘

HOMEMADE SCONES

딸기잼, 클로티드 크림, 버터

Strawberry jam, clotted cream, butter

세이보리 셀렉션

SELECTION OF SAVORIES

저온 조리한 랍스터 브리오슈

Slow cooked lobster brioche

홈메이드 큐어드 훈제연어 타르타르

Homemade cured smoked salmon tartar

부라타 모차렐라 치즈 브리오슈

Burrata mozzarella brioche

스위트 셀렉션

SELECTION OF SWEETS

피칸 메이플 롤케이크

Pecan maple roll cake

초콜릿 피낭시에

Chocolate financier

프랄린 무스

Praline mousse

무화과 케이크

Fig cake

사과 타르트 타탕

Apple tart tatin

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

시즌 음료

SEASONAL DRINKS

무화과 라떼

Fig latte

+5,000

사과 시나몬 홍차

Apple cinnamon black tea

+5,000

밤 피칸 스무디

Chestnut pecan smoothie

+5,000

프리미엄 잼 추가 (100g)

ADD PREMIUM SPREADS (100g)

유기농 오렌지잼

Organic orange marmalade

+10,000

화이트 와인잼

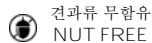
White wine jelly

+12,000

로제 샴페인잼

Rosé champagne jelly

+14,000



프리미엄 이브닝 세트 (2 인)

120,000

PREMIUM EVENING SET (FOR TWO)

(WEEKDAY 6:00 PM – 10:00 PM / WEEKEND 7:00 PM – 10:00 PM)

구운 관자, 저온 조리한 문어, 컬리플라워 푸레,
토마토 살사를 올린 해산물 샐러드
(관자: 미국산)

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

크렘 브뤼레

Crème brûlée

계절 과일 타르트

Seasonal fruit tart

클래식 초콜릿 프로피테롤

Classic chocolate profiterole

프리미엄 이브닝 디너 세트 (2 인) (메인 요리 1 개 / 메인 2 개 포함)

165,000 / 205,000

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

그릴에 구운 MB3 등급 호주산 와규 안심 (100g)

Australian Wagyu beef tenderloin MB3 (100g)

음료선택

CHOICE OF BEVERAGE

무알코올 칵테일

VIRGIN COCKTAILS

라즈베리 바이올렛 / 버진 모히또

Raspberry violet / Virgin mojito

맥주

BEERS

클라우드 / 하이네켄

Kloud / Heineken

칵테일

COCKTAILS

핑크 레이디 / 마가리타 /

Pink lady / Margarita /

올드 패션드 / 다이키리

Old fashioned / Daiquiri

글라스 와인 (150ML)

GLASSES OF WINE (150ML)

2021 Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand

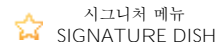
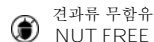
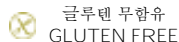
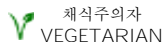
2020 Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA

하프 보틀 샴페인

A HALF BOTTLE OF CHAMPAGNE

+80,000

NV Louis Roederer, Brut Premier, Champagne, France



프리미엄 이브닝 세트
PRIMIUM EVENING SET



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH



 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH