

LOUNGE
Dining & Drinks

초콜릿 봉봉
CHOCOLATE BONBON



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

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

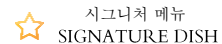
CLASSIC CLUB SANDWICH 30,000

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.





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

트러플 감자튀김

국내산 닭튀김 ☆

채소 피클 샐러드, 스위트 칠리 소스

피시 앤 칩스

타르타르 소스

딥 프라이드 시푸드 ☆

국내산 오징어, 소프트셸 크랩,

새우, 아이올리 소스, 레몬

콜드 컷 플레이트

다양한 콜드 컷, 피클, 브레드

(돼지고기: 이탈리아산, 스페인산, 미국산)

치즈 플레이트

5 가지 모듈 수입치즈,

트러플 향의 꿀, 건과일

SNACK

TRUFFLE FRENCH FRIES 20,000

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 (2 인)

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

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

디저트

초콜릿 롤케이크
다크초콜릿, 생크림

DESSERT

CHOCOLATE ROLL CAKE 13,000
Dark chocolate, fresh cream

녹차 롤케이크
녹차, 생크림

GREEN TEA ROLL CAKE 13,000
Green tea, fresh cream

피칸 타르트
피칸, 꿀

PECAN TART 15,000
Pecan, honey

블루베리 치즈케이크
블루베리, 크림치즈

BLUEBERRY CHEESECAKE 18,000
Blueberry, cream cheese

디저트 & 커피 2 잔 세트

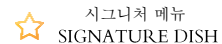
DESSERT & 2 CUPS OF COFFEE SET

롤케이크 & 커피

ROLL CAKE & COFFEE 40,000

타르트 또는 치즈케이크 & 커피

TART OR CHEESE CAKE & COFFEE 45,000



롤케이크
ROLL CAKE



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH



블로섬 애프터눈 티 & 초콜릿 풍뒤 세트
BLOSSOM AFTERNOON TEA & CHOCOLATE FONDUE SET

채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

블로섬 애프터눈 티 & 초콜릿 фонд류 세트 (2인)

120,000

BLOSSOM AFTERNOON TEA & CHOCOLATE FONDUE SET (FOR TWO)

(WEEKDAY 1:00 PM – 5:30 PM / WEEKEND 1st 1:00 PM – 3:00 PM, 2nd 3:30 PM – 5:30 PM)

계절 과일 & 다크초콜릿 фонд류

SEASONAL FRUIT & DARK CHOCOLATE FONDUE

스위트 셀렉션

SELECTION OF SWEETS

화이트 초콜릿 무스
망고 패션프루트 무스
솔티드 캐러멜 피낭시에
초콜릿 봉봉

White chocolate mousse
Mango & passion fruit mousse
Salted caramel financier
Chocolate bonbon

세이보리 셀렉션

SELECTION OF SAVORIES

토마토 염소치즈 카프레제
랍스터 금귤 달래 키시
크루아상 샌드위치 (달고기: 국내산)

Tomato goat cheese caprese
Lobster kumquat wild chive quiche
Croissant sandwich



홈메이드 스콘

HOMEMADE SCONES

프리미엄 잼 추가 (100g)
유기농 오렌지잼
화이트 와인잼
로제 샴페인잼

ADD PREMIUM SPREADS (100g)
Organic orange marmalade +10,000
White wine jelly +12,000
Rosé champagne jelly +14,000

티 셀렉션

SELECTION OF TEA

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,
얼 그레이, 아쌈

English breakfast, Darjeeling,
Earl Grey, Assam

커피 셀렉션

SELECTION OF COFFEE

아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

시즌 음료

SEASONAL DRINKS

로즈 크림소다
리치 에이드
사과 캐모마일 티

Rose cream soda +5,000
Lychee ade +5,000
Apple chamomile tea +5,000



프리미엄 이브닝 세트 (2 인)

120,000

PREMIUM EVENING SET (FOR TWO)

(DAILY 6:30 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 MB3 beef 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 호주산 MB3 와규 안심 (100g)

Grilled Australian MB3 Wagyu beef tenderloin (100g)

음료 선택

CHOICE OF BEVERAGE

무알코올 칵테일

VIRGIN COCKTAILS

라즈베리 바이올렛, 버진 모히토

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