

LOUNGE

Dining & Drinks

블로섬 애프터눈 티 세트 초콜릿 봉봉
BLOSSOM AFTERNOON TEA SET 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

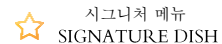
Korean chicken, U.S. bacon,
tomato, lettuce, free range egg

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

비프 파이
호주산 소고기, 퍼프 페이스트리, 토마토, 양파,
마늘, 파프리카 파우더, 오레가노, 쿠민

트러플 감자튀김

딥 프라이드 시푸드 ☆
국내산 오징어, 소프트셸 크랩,
새우, 아이올리 소스, 레몬

국내산 닭튀김
채소 피클 샐러드, 스위트 칠리 소스

피시 앤 칩스
타르타르 소스

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

치즈 플레이트
5 가지 모듈 수입치즈,
트러플 향의 꿀, 건과일

SNACK

BEEF PIE 11,000
Australian beef, puff pastry, tomato, onion,
garlic, paprika powder, oregano, cumin

TRUFFLE FRENCH FRIES 20,000

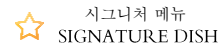
DEEP FRIED SEAFOOD 30,000
Korean squid, soft shell crab,
prawn, aioli, lemon

KOREAN FRIED CHICKEN 30,000
Pickled vegetable salad, sweet chili sauce

CRISPY FRIED FISH AND CHIPS 30,000
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

초콜릿 롤케이크
다크초콜릿, 생크림

녹차 롤케이크
녹차, 생크림

피칸 타르트
피칸, 꿀

블루베리 치즈케이크
블루베리, 크림치즈

디저트 & 커피 2 잔 세트

롤케이크 & 커피
아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

타르트 또는 치즈케이크 & 커피
아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

DESSERT

CHOCOLATE ROLL CAKE 13,000
Dark chocolate, fresh cream

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

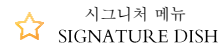
PECAN TART 15,000
Pecan, honey

BLUEBERRY CHEESECAKE 18,000
Blueberry, cream cheese

DESSERT & 2 CUPS OF COFFEE SET

ROLL CAKE & COFFEE 40,000
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

TART OR CHEESECAKE & COFFEE 45,000
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee



롤케이크
ROLL CAKE



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

ALL DAY DINING

아이스 디저트

프리미엄 빙수 (2 인)

망고 골드 빙수 ☆
밀크 아이스, 국내산 팥,
망고 소스, 망고 아이스크림,
식용 금, 연유, 민트

망고 골드 빙수
& 커피 2 잔 세트
아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

망고 골드 빙수
& 샴페인 2 잔 세트

ICED DESSERT

PREMIUM BINGSU (FOR TWO)

MANGO GOLD BINGSU 75,000
Milk ice, Korean red bean,
mango sauce, mango ice cream,
edible gold, condensed milk, mint

MANGO GOLD BINGSU 95,000
& 2 CUPS OF COFFEE
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

MANGO GOLD BINGSU 115,000
& 2 GLASSES OF RUINART BRUT



셰프의 시그니처 아이스크림 셀렉션 ☆

초콜릿 헤븐
초콜릿 아이스크림, 다크초콜릿, 쿠키,
헤이즐넛, 오레오 오즈, 솔티드 캐러멜 소스

베리 딜라이트
라즈베리 아이스크림, 계절 베리, 피스타치오,
초콜릿 칩, 민트, 라즈베리 소스

스윗비 망고
망고 아이스크림, 망고, 초콜릿, 생크림,
민트, 망고 소스

아이스크림 & 커피 2 잔
아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

CHEF'S SIGNATURE ICE CREAM SELECTION

CHOCOLATE HEAVEN 19,000
Chocolate ice cream, dark chocolate, cookie,
hazelnut, Oreo O's, salted caramel sauce

BERRY DELIGHT 19,000
Raspberry ice cream, seasonal berry, pistachio,
chocolate chip, mint, raspberry sauce

SWEET BEE MANGO 21,000
Mango ice cream, mango, chocolate,
fresh cream, mint, mango sauce

ICE CREAM & 2 CUPS OF COFFEE 42,000
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee





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

White chocolate mousse

망고 패션프루트 무스

Mango & passion fruit mousse

솔티드 캐러멜 피낭시에

Salted caramel financier

초콜릿 봉봉

Chocolate bonbon

세이보리 셀렉션

SELECTION OF SAVORIES

토마토 염소치즈 카프레제

Tomato goat cheese caprese

랍스터 금귤 달래 키시

Lobster kumquat wild chive quiche

크루아상 샌드위치 (닭고기: 국내산)

Croissant sandwich

홈메이드 스콘

HOMEMADE SCONES

티 셀렉션

SELECTION OF TEA

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,

English breakfast, Darjeeling,

얼 그레이, 아쌈

Earl Grey, Assam

커피 셀렉션

SELECTION OF COFFEE

아메리카노, 카페 라떼,

Americano, Café latte,

카푸치노, 디카페인 커피

Cappuccino, Decaffeinated coffee

시즌 음료

SEASONAL DRINKS

로즈 크림소다

Rose cream soda

+5,000

리치 에이드

Lychee ade

+5,000

사과 캐모마일 티

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, 콜리플라워 퓨레,
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 브륄레

Crème brûlée

계절 과일 타르트

Seasonal fruit tart

클래식 초콜릿 프로피테롤

Classic chocolate profiterole

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,
올드 패션드, 다이키리

Pink lady, Margarita,
Old fashioned, Daiquiri

글라스 와인 (150ML)

GLASSES OF WINE (150ML)

2021 Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand

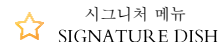
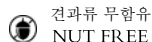
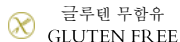
2020 Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA

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