

LOUNGE
Dining & Drinks

샐러드

샐러드와 피타 브레드 
망고, 튀긴 곡물, 베리 소스

치킨 시저 샐러드
국내산 닭, 코스 양상추, 미국산 베이컨, 크루통,
파르메산 치즈, 시저 드레싱

수프

컬리 플라워 수프
블랙 트러플, 파르메산 치즈

랍스터 비스큐  
랍스터 메달리안

샌드위치

크루아상 샌드위치 
바질 페스토, 오븐에 건조한 토마토,
주키니, 모차렐라 치즈

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

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

SALAD

SALAD WITH PITA BREAD 23,000
Mango, pop grain, berry sauce

CHICKEN CAESAR SALAD 31,000
Korean chicken, cos lettuce, U.S. bacon, crouton,
Parmesan, Caesar dressing

SOUP

CAULIFLOWER SOUP 25,000
Black truffle, Parmesan

LOBSTER BISQUE 28,000
Lobster medallion

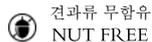
SANDWICH

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 소고기 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

파스타

푸실리 볼로네제
푸실리 파스타, 파르메산 치즈,
호주산 와규 소고기 볼로네제 소스

링귀네 랍스터 파스타  
링귀네, 랍스터, 방울토마토,
마늘, 허브

메인

나무로 감싼 연어 180g
레몬, 타임, 마늘, 베어네이즈 소스

스테이크와 감자 튀김
호주산 MB5 채끝 등심 250g,
감자 튀김, 레드와인 소스

스낵

시그니처 박스
매운 어묵 튀김, 국내산 닭 튀김,
랍스터 떡볶이, 계절 과일
(가리비: 국내산)

랍스터 떡볶이
랍스터 꼬리, 치즈 떡, 어묵, 새우 파우더,
가리비, 새우, 고추장, 어묵 국
(가리비: 국내산)

PASTA

FUSILLI BOLOGNESE 28,000
Fusilli pasta, Parmesan,
Australian Wagyu beef bolognese sauce

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

MAIN

WOOD WRAPPED SALMON 180g 65,000
Lemon, thyme, garlic, bearnaise sauce

STEAK FRITES 100,000
Australian MB5 Striploin 250g,
French fries, red wine sauce

SNACK

SIGNATURE BOX 65,000
Fried spicy fish cake, fried Korean chicken,
lobster Tteokbokki, seasonal fruit

LOBSTER TTEOKBOKKI 45,000
Lobster tail, cheese rice cake, fish cake, shrimp powder,
scallop, shrimp, red chili paste, fish cake soup

스낵

매운 어묵 튀김 
튀긴 어묵, 칠리 파우더 양념

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

트러플 감자 튀김
블랙 트러플, 파르메산 치즈

딥 프라이드 시푸드 
국내산 오징어, 열빙어,
새우, 아이올리 소스, 레몬

피시 앤 칩스
타르타르 소스, 감자 튀김

국내산 닭 튀김 
채소 피클 샐러드, 스위트 칠리소스

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

유럽피안 치즈 셀렉션
살구잼, 꿀

SNACK

SPICY FRIED FISH CAKE 10,000
Fried fish cake, chili powder seasoning

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

TRUFFLE FRENCH FRIES 20,000
Black truffle, Parmesan

DEEP FRIED SEAFOOD 30,000
Korean squid, capelin,
prawn, aioli sauce, lemon

FISH AND CHIPS 30,000
Tartar sauce, French fries

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

COLD CUT PLATE 35,000
Selection of assorted artisan cold cut,
pickle, bread

SELECTION OF EUROPEAN CHEESE 45,000
Apricot jam, honey

시그니처 박스와 음료 (2인)

매운 어묵 튀김, 국내산 닭 튀김,
랍스터 떡볶이, 계절 과일
(가리비: 국내산)

음료 선택

무알코올 칵테일
라즈베리 바이올렛, 버진 모히토,
셜리 템플

맥주

클라우드, 하이네켄

펀치

시트러스, 트로피칼

칵테일

핑크 레이디, 마가리타,
올드 패션드, 다이키리

글라스 와인 (150ML)

2020 Macon Fuisse, Domaine Barraud, France
2021 Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA

보틀 와인

NV La Pyramide, Crémant de Loire, Brut, Veuve Amiot, Loire, France
2021 Pinot Grigio, Delle Venezie D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto, Italy
2021 Malbec, '1300', Andeluna, Mendoza, Argentina

SIGNATURE BOX & DRINK (FOR TWO) 90,000

Fried spicy fish cake, fried Korean chicken,
lobster Tteokbokki, seasonal fruit

CHOICE OF DRINKS

VIRGIN COCKTAILS

Raspberry violet, Virgin mojito,
Shirley temple

BEERS

Kloud, Heineken

PUNCH

Citrus, Tropical

+10,000

COCKTAILS

Pink lady, Margarita,
Old fashioned, Daiquiri

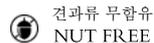
+10,000

GLASSES OF WINE (150ML)

+10,000

A BOTTLE OF WINE

+40,000



LOUNGE

Dessert

 채식주의자
VEGETARIAN

 글루텐 무함유
GLUTEN FREE

 견과류 무함유
NUT FREE

 유제품 무함유
DAIRY FREE

 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

아이스 디저트(2인)

ICED DESSERT (FOR TWO)

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

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

75,000

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

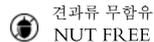
MANGO GOLD BINGSU
& 2 CUPS OF COFFEE
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

95,000

망고 골드 빙수
& 샴페인 2잔 세트

MANGO GOLD BINGSU
& 2 GLASSES OF RUINART BRUT

115,000



망고 골드 빙수
MANGO GOLD BINGSU



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

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 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

디저트

초콜릿 롤케이크 다크초콜릿, 생크림
녹차 롤케이크 녹차, 생크림
피칸 타르트 피칸, 꿀
블루베리 치즈케이크 블루베리, 크림치즈
계절 과일    
망고 그릭 요거트 망고, 망고청, 그릭 요거트, 그래놀라, 블루베리

DESSERT

CHOCOLATE ROLL CAKE Dark chocolate, fresh cream	13,000
GREEN TEA ROLL CAKE Green tea, fresh cream	13,000
PECAN TART Pecan, honey	15,000
BLUEBERRY CHEESECAKE Blueberry, cream cheese	18,000
SEASONAL FRUITS	20,000
MANGO GREEK YOGURT Mango, mango jam, greek yogurt, granola, blueberry	22,000

디저트 & 커피 2 잔 세트

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

DESSERT & 2 CUPS OF COFFEE SET

ROLL CAKE & COFFEE Americano, Café latte, Cappuccino, Decaffeinated coffee	40,000
TART OR CHEESECAKE & COFFEE Americano, Café latte, Cappuccino, Decaffeinated 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 풍뎀 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 (닭고기: 국내산)

Tomato goat cheese caprese
Lobster kumquat wild chive quiche
Croissant sandwich

홈메이드 스콘

HOMEMADE SCONES

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

