









LOUNGE
Dining & Drinks



샐러드

클래식 시저 샐러드 	CLASSIC CAESAR SALAD	23,000
코스 상추, 미국산 베이컨, 크루통, 파르메산 치즈, 시저 드레싱	Cos lettuce, U.S. bacon, crouton, Parmesan, Caesar dressing	
그릴에 구운 국내산 닭, 그릴에 구운 새우 또는 훈제연어 추가 시	Add grilled chicken, grilled prawn or smoked salmon	+7,000
니수아즈 샐러드   	NICOISE SALAD	30,000
참치, 코스 상추, 라디치오, 삶은 감자, 삶은 계란, 올리브, 그린빈스, 화이트와인 비네그레트 (참치: 원양산)	Yellowfin tuna, cos lettuce, radicchio, boiled potato, boiled egg, olive, green bean, white wine vinaigrette	

수프

단호박 수프 	SWEET PUMPKIN SOUP	30,000
사워크림, 호박씨, 호두 오일	Sour cream, pumpkin seed, walnut oil	
맨해튼 클램 차우더   	MANHATTAN CLAM CHOWDER	34,000
조개, 토마토, 관자, 미국산 베이컨 (관자: 국내산)	Local clam, tomato, scallop, U.S. bacon	

샌드위치

크루아상 샌드위치 	CROISSANT SANDWICH	23,000
바질 페스토, 오븐에 건조한 토마토, 주키니, 모차렐라 치즈	Basil pesto, oven dried tomato, zucchini, mozzarella	
클래식 클럽 샌드위치	CLASSIC CLUB SANDWICH	30,000
국내산 닭고기, 미국산 베이컨, 토마토, 양상추, 동물 복지 인증 계란	Korean chicken, U.S. bacon, tomato, lettuce, cage free egg	
그릴에 구운 소고기 버거 	GRILLED BEEF BURGER	34,000
소고기, 토마토, 양상추, 미국산 베이컨, 적양파, 체더 치즈 (소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합)	Beef petty, 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

볼로네제 라자냐🍷

라자냐, 파르메산 치즈,
볼로네제 소스

나폴리식 토마토 소스 스파게티🍷

스파게티, 부라타 치즈, 파르메산 치즈,
나폴리식 토마토 소스, 바질

꽃게 비스큐 링귀네🍷🍷

링귀네, 국내산 꽃게, 방울토마토,
꽃게 비스큐, 파슬리, 페페론치노

메인

나무로 감싼 연어 180g

레몬, 타임, 마늘, 베어네이즈 소스

스테이크와 감자튀김

호주산 MB5 채끝 등심 250g,
감자튀김, 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, 어묵국
(가리비: 국내산)

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE

Lasagna, Parmesan,
bolognese sauce

SPAGHETTI POMODORO

Spaghetti, Burrata, Parmesan,
Napoletana tomato sauce, basil

LINGUINE CRAB BISQUE

Linguine, crab, cherry tomato,
crab bisque, parsley, peperoncino

MAIN

WOOD WRAPPED SALMON 180g

Lemon, thyme, garlic, bearnaise sauce

STEAK FRITES

Australian MB5 Striploin 250g,
French fries, red wine sauce

SNACK

SIGNATURE BOX


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

LOBSTER TTEOKBOKKI

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 감자튀김


블랙 트러플, 파르메산 치즈

콜드 컷 플레이트 

다양한 콜드 컷,
피클, 브레드
(돼지고기: 이탈리아산, 스페인산)

유럽피안 치즈 셀렉션

살구잼, 꿀

딥 프라이드 시푸드 

국내산 오징어, 새우,
아이올리 소스, 레몬

국내산 닭 튀김 

채소 피클 샐러드, 스위트 칠리소스

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

COLD CUT PLATE 25,000

Selection of assorted artisan cold cut,
pickle, bread

SELECTION OF 25,000

EUROPEAN CHEESE

Apricot jam, honey

DEEP FRIED SEAFOOD 30,000

Korean squid, prawn,
aioli sauce, lemon

KOREAN FRIED CHICKEN 30,000

Pickled vegetable salad, sweet chili sauce

시그니처 박스와 음료 (2인)

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

SIGNATURE BOX & DRINK (FOR TWO) 90,000

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

음료 선택

무알코올 칵테일

라즈베리 바이올렛, 버진 모히토,
셜리 템플

CHOICE OF DRINKS

VIRGIN COCKTAILS

Raspberry violet, Virgin mojito,
Shirley temple

맥주

클라우드, 하이네켄

BEERS

Kloud, Heineken

편치

시트러스, 트로피칼

PUNCHES

Citrus, Tropical

+10,000

칵테일

핑크 레이디, 마가리타,
올드 패션드, 다이키리

COCKTAILS

Pink lady, Margarita,
Old fashioned, Daiquiri

+10,000

글라스 와인 (150ML)

2020 Macon Fuisse, Domaine Barraud, France

2021 Cabernet Sauvignon, Gnarly Head, Delicato Family Vineyards, California, USA

GLASSES OF WINE (150ML)

+10,000

보틀 와인

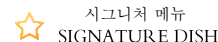
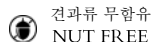
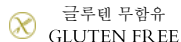
NV La Pyramide, Crémant de Loire, Brut, Veuve Amiot, Loire, France

2022 Pinot Grigio, Delle Venezie D.O.C., 'Masianco', Masi, Veneto, Italy

2021 Malbec, '1300', Andeluna, Mendoza, Argentina

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

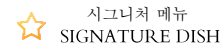
MANGO GOLD BINGSU
& 2 CUPS OF COFFEE
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

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
CHEF'S SIGNATURE ICE CREAM SELECTION



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







디저트

베리 무스
크림치즈, 생크림, 라즈베리 퓨레

다크초콜릿 케이크
다크초콜릿, 크림치즈

피칸 타르트
피칸, 꿀

블루베리 치즈케이크
블루베리, 크림치즈

계절 과일    

디저트 & 커피 2 잔 세트

케이크 & 커피
아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

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

DESSERT

BERRY MOUSSE 13,000
Cream cheese, fresh cream, raspberry purée

DARK CHOCOLATE CAKE 13,000
Dark chocolate, cream cheese

PECAN TART 15,000
Pecan, honey

BLUEBERRY CHEESECAKE 18,000
Blueberry, cream cheese

SEASONAL FRUITS 20,000

DESSERT & 2 CUPS OF COFFEE SET

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

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



다크초콜릿 케이크
DARK CHOCOLATE CAKE

채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

파크 X 모모스 애프터눈 티 세트
PARK X MOMOS AFTERNOON TEA SET



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

★ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

파크 X 모모스 애프터눈 티 세트 (2인)

120,000

PARK X MOMOS AFTERNOON TEA 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)

고객과 직원 모두를 최고로 여기고 배려하는 ‘파크 하얏트 부산’
그리고 커피 한 잔에 담긴 사람들의 이야기를 중요시하는 ‘모모스커피’가 함께 선보이는
‘사람’과 ‘만남’의 가치를 담은 특별한 애프터눈 티 세트

Park Hyatt Busan values both its guests and colleagues.

MOMOS Coffee cherishes the stories behind each cup of coffee.

Together, we present a special afternoon tea set that embodies the essence of “people” and “connections.”

스위트 셀렉션

SELECTION OF SWEETS

초콜릿 슈 크로클린
솔티드 카라멜, 헤이즐넛

Chocolate choux au craquelin
Salted caramel, hazelnut

라즈베리 & 다크초콜릿 무스
라즈베리 초콜릿, 베리 콤포트

Raspberry & dark chocolate mousse
Raspberry chocolate, berry compote

크리스피 프렌치 토스트
계절 과일, 타임

Crispy French toast
Seasonal fruits, thyme

계절 과일 샐러드
감 소스

Seasonal fruits salad
Persimmon sauce

세이보리 셀렉션

SELECTION OF SAVORIES

오픈 버섯 머핀
메추리알 수란, 캐비아, 처빌

Open mushroom muffin
Poached quail egg, caviar, chervil

크루아상 브레드 푸딩
양파잼, 파마산 치즈

Croissant bread pudding
Onion jam, Parmesan

훈제연어 롤
사워크림, 크림치즈, 영양 부추

Smoked salmon roll
Sour cream, cream cheese, Korean chive



웰컴 드링크 ‘히비스커스 스파클러’

Welcome drink “Hibiscus sparkler”

콜드브루와 히비스커스의 상큼한 풍미가 청량한 탄산과
어우러져 세이보리 셀렉션과 완벽한 페어링을 선사합니다.

A refreshing mix of cold brew coffee and tangy hibiscus,
enhanced with sparkling soda, pairing perfectly with our
selection of savories.



홈메이드 스콘

티 셀렉션

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,
얼 그레이, 아쌈

커피 셀렉션

‘리커넥트’ 핸드드립 커피

파크 하얏트 부산과 모모스커피가 공동 개발한
시그니처 블렌드 ‘리커넥트’로 추출한 핸드드립
커피는 은은한 과일 향과 산뜻한 풍미가 특징입니다.

아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

스페셜티 음료

시트러스 비앙코

‘리커넥트’ 커피에 상큼한 오렌지와
우아한 얼 그레이 향이 조화를 이루는 크림을 더해
가을의 깊고 풍성한 감성을 음미할 수 있습니다.

HOMEMADE SCONES

SELECTION OF TEA

English breakfast, Darjeeling,
Earl Grey, Assam

SELECTION OF COFFEE

“ReConnect” hand drip coffee

Our signature blend, “ReConnect,” developed
by Park Hyatt Busan and MOMOS Coffee together,
featuring subtle fruity notes and an overall light flavor.

Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

SPECIALTY DRINK

Citrus bianco

+8,000

Enjoy the essence of autumn with “ReConnect”
coffee, complemented by a creamy blend of
zesty orange and elegant Earl Grey.

