

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
(소고기: 미국산, 호주산)

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 32,000
Lasagna, Parmesan,
bolognese sauce

SPAGHETTI POMODORO 32,000
Spaghetti, Burrata, Parmesan,
Napoletana tomato sauce, basil

LINGUINE CRAB BISQUE 39,000
Linguine, crab, cherry tomato,
crab bisque, parsley, peperoncino

MAIN

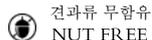
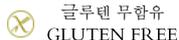
WOOD WRAPPED SALMON 180g 75,000
Lemon, thyme, garlic, bearnaise sauce

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 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 EUROPEAN CHEESE 25,000
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

페스티브 이브닝 세트 (2인)
FESTIVE EVENING SET (FOR TWO)
(EVERYDAY 6:30 PM – 9:00 PM)

150,000

허니 글레이즈 브리 치즈
배 콤포트, 모듬 견과류, 크래커

Honey glazed brie
Pear compote, assorted nuts, cracker

산타 스트로베리 타르트

Santa strawberry tart

루돌프 초콜릿 프랄린 슈

Rudolph chocolate praline choux

파르마 햄, 모르타델라 햄, 코파 햄, 살라미 햄
(파르마 햄: 프랑스산 / 모르타델라 햄: 오스트리아산
코파 햄: 미국산 / 살라미 햄: 스페인산)

Parma, mortadella, coppa, salami

음료 선택 CHOICE OF BEVERAGE

SET WITH COCKTAIL

딸기 진저 미모사 Strawberry ginger mimosa
클래식 핫 토디 Classic hot toddy
마가리타 Margarita
다이키리 Daiquiri

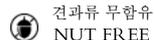
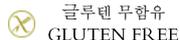
SET WITH WINE BY THE GLASS (150ML)

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

SET WITH A BOTTLE OF WINE

+40,000

NV La Pyramide, Crémant de Loire, brut, Loire, France
2022 Sauvignon Blanc, Woven Stone, Ohau, New Zealand
2022 Chianti Classico D.O.C.G., 'Peppoli', Marchesi Antinori





페스티브 이브닝 세트
FESTIVE EVENING SET

채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

아이스 디저트(2인)

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

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

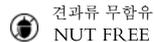
망고 골드 빙수
& 샴페인 2잔 세트

ICED DESSERT (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



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

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

디저트

다크초콜릿 케이크
다크초콜릿, 크림치즈

스트로베리 요거트 무스
딸기, 생크림, 딸기 퓨레, 요거트

스트로베리 타르트
딸기, 생크림

치즈케이크
계절 과일, 크림치즈

계절 과일    

디저트 & 커피 2 잔 세트

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

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

DESSERT

DARK CHOCOLATE CAKE 13,000
Dark chocolate, cream cheese

STRAWBERRY YOGURT MOUSSE 15,000
Strawberry, fresh cream, strawberry purée, yogurt

STRAWBERRY TART 15,000
Strawberry, fresh cream

CHEESECAKE 18,000
Seasonal fruit, cream cheese

SEASONAL FRUITS 20,000

DESSERT & 2 CUPS OF COFFEE SET

MOUSSE OR TART & COFFEE 42,000
Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

CHEESECAKE & COFFEE 48,000
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



채식주의자
VEGETARIAN

글루텐 무함유
GLUTEN FREE

견과류 무함유
NUT FREE

유제품 무함유
DAIRY FREE

☆ 시그니처 메뉴
SIGNATURE DISH

페스티브 애프터눈 티 세트 (2인)

130,000

FESTIVE 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)

스위트 셀렉션

다크초콜릿 무스 크리스마스 크래커
라즈베리, 다크초콜릿

몽블랑 트리

밤, 레드커런트 콤포트

산타 스트로베리 타르트

코코넛, 화이트 초콜릿

루돌프 초콜릿 프랄린 슈

헤이즐넛, 식용 금

계절 과일 샐러드

키위 소스

2 종류의 컵케이크

레드 벨벳, 초콜릿

세이보리 셀렉션

소고기 타르트

트러플, 양파, 크림, 미국산 베이컨
(소고기: 미국산, 호주산, 국내산 한우 혼합)

감태 참치 타르타르

적양파, 참기름, 쪽파 (참치: 원양산)

연어 페스티프

훈제 연어, 연어 알, 딜 사워크림, 파카몰리

홈메이드 스콘

SELECTION OF SWEETS

Dark chocolate mousse Christmas cracker
Raspberry, dark chocolate

Mont Blanc tree

Chestnut, red current compote

Santa strawberry tart

Coconut, white chocolate

Rudolph chocolate pralian choux

Hazelnut, edible gold

Seasonal fruit salad

Kiwi sauce

2 kinds of cupcake

Red velvet, chocolate

SELECTION OF SAVORIES

Beef tart

Truffle, onion, cream, U.S. bacon

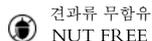
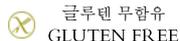
Seaweed tuna tartar

Red onion, sesame oil, spring onion

Salmon festif

Smoked salmon, salmon roe, dill sour cream, guacamole

HOMEMADE SCONES



커피 셀렉션

아메리카노, 카페 라떼,
카푸치노, 디카페인 커피

SELECTION OF COFFEE

Americano, Café latte,
Cappuccino, Decaffeinated coffee

티 셀렉션

잉글리시 브렉퍼스트, 다즐링,
얼 그레이, 아쌈

SELECTION OF TEA

English breakfast, Darjeeling,
Earl Grey, Assam

시즌 음료

아이스 체리 초콜릿 라떼
소보로 진저 밀크티
멀드 와인 에이드

SEASONAL DRINK

Iced cherry chocolate latte +5,000
Soboro ginger milk tea +5,000
Mulled wine ade +5,000

