Entrée

CONTEMPORARY DINING

앙뜨레 'Entrée'는 서양식과 한식을 현대적으로 재해석한
'컨템포러리 다이닝'으로 최상의 식재료들로
최고의 미식 경험을 선사합니다.

Entrée is a contemporary dining introducing
Western and Korean cuisines, prepared with quality of
ingredients in a modern style.

Tasting Course
테이스팅 코스

89.

오늘의 한입거리
Today's amuse-bouche

오랜 시간 끓인 진한 맛의 프렌치 양파스프
Traditional French onion soup

아보카도와 커리 소스를 곁들인 킹크랩
King crab, avocado with curried mayonnaise

따듯한 포르치니 버섯 쇼쏭과 쉬프렘 소스
Porcini mushroom chausson with sauce supreme

Main

상 – 세바스띠앙 스타일의 팬 프라이한 브란지니
Saint-Sébastien style pan-fried branzini

OR

그릴에 구운 야채를 함께한 이베리코 흑돼지 플루마
Grilled pluma of iberico pork with vegetables

OR

감자 그라땅과 샐러드를 곁들인
6주 숙성한 한우 채끝 등심 스테이크 (+30.)
6-weeks aged sirloin of Korean beef steak with potato gratin & salad

Dessert

제철 딸기와 파나코타
Vanilla panacotta with fresh strawberries

OR

컨템포러리 레몬 타르트
Contemporary lemon tart

Pasta course (Lunch only)
파스타 코스

47.

Soup

오늘의 스프
Today's soup

Fresh appetizer

브로콜리와 리코타
Broccoli with home-made ricotta

OR

라이트 시저 샐러드
Light Caesar salad

Pasta

뽀모도로
Pomodoro

OR

킹크랩
King crab

OR

버섯 라비올리
Mushroom ravioli

Dessert

바닐라 크렘 브륄레
Vanilla crème brûlée

OR

생과일 샐러드
Fresh fruit salad

Western à la carte menu
양식 단품 메뉴

Appetizer

훈제 연어 카르파치오 30.
Carpaccio of smoked salmon
with condiments and lemon cream

크리미한 버섯 스프 19.
Creamy mushroom cappuccino

카프레제 샐러드 30.
Caprese salad : tomato and mozzarella

그릴에 구운 치킨 시저 샐러드 30.
Grilled chicken Caesar salad

So French! : Triple combo set
소 프렌치! : 트리플 콤보 세트 39.

프리제 샐러드 – 프렌치 양파스프 – 포르치니 버섯 쇼쏭
Frisée salad - French onion soup - Porcini mushroom chausson

Novotel Snacks

와규 & 아보카도 버거 31.
Wagyu beef & avocado burger

그릴에 구운 닭가슴살을 넣은 클럽 샌드위치 31.
Club sandwich with grilled chicken breast

지중해의 풍미를 가득 담은 130 피자 31.
130 Pizza : max-flavor of the Mediterranean

Main Dishes

감자 그라땅과 샐러드를 곁들인 6주 숙성한 한우 채끝 등심 스테이크 77.
6-weeks aged sirloin of Korean beef Steak with potato gratin & salad

부르고뉴식 쇠고기 뽈살찜 55.
Burgundy style braised beef cheek

알감자와 하몬을 곁들인 팬 프라이한 브란지니 46.
Pan-fried branzini with baby potato and jamón ibérico

Pastas

토마토 & 토마토, 뽀모도로 스파게티 31.
Pomodoro spaghettis with hearty tomato sauce (for vegan)

최상급 올리브 오일로 맛을 낸 킹크랩 스파게티 31.
King crab spaghettis with premium extra virgin olive oil

녹진한 치즈 맛의 퐁듀 파케리 31.
Paqueri pasta with cheese fondue cream sauce

버터로 글레이징한 파마산 라비올리 31.
Butter glazed parmean ravioli

파마산 크림 소스를 곁들인 버섯 라비올리 31.
Mushroom ravioli with parmesan cream sauce

Desserts

클래식 밀페이유 18.
Classic millefeuille

오페라 초콜렛 케이크 18.
Opéra – French chocolate cake

티라미수 18.
Tiramisu – Italian espresso-mascarpone cake

바닐라 크렘 브륄레 18.
Vanilla crème brûlée

Korean course menu
한식 코스 메뉴

Tastes of Pyoungchang Course Menu
평창 반상 코스 75.

강냉이죽
Corn porridge

더덕 사과 냉채
Deodeok salad with apple

황태구이와 한우 곰탕을 곁들인 진지, 그리고 계절 반찬 4종
Grilled dried pollack, beef broth, seasonal side-dishes

평창 오미자차와 한과
Scisandra berry iced tea with traditional Korean dessert

Korean à la carte menu
한식 일품

갈비구이를 곁들인 된장찌개 49.
Grilled beef ribs with Korean miso soup

한우육회를 올린 돌솥비빔밥 44.
Hot stone pot bibimbap with Korean beef tartare

대구지리와 굴 – 부추전 41.
Codfish stew with oyster and chive pancake

참가자미 조림과 두부부침 41.
Braised plaice and fried tofu

* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시 직원에게 알려주시기 바랍니다.
  If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.

* 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
  10% V.A.T is included.

원산지

등심 : 국내산

닭 가슴살 : 국내산

한우 : 국내산

브란지니 : 지중해

흑돼지 : 스페인

하몬 : 스페인

베이컨 : 외국산 (오스트리아, 스페인, 미국)

소고기 : 호주산

와규 : 호주산

갈비 : 미국산