



## BREAKFAST À LA CARTE

### WESTERN BREAKFAST

#### BATTER | 즉석 반죽 요리

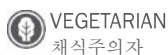
- Freshly Baked Waffles – Nutella, Caramelized Banana**  
갓 구운 와플 - 누텔라, 카라멜 바나나 18,000
- Soufflé Pancakes – Strawberry, Strawberry Cream, Strawberry Powder**  
수플레 팬케이크 - 딸기, 딸기 크림, 딸기 파우더 18,000
- Yeouido French Toast – Homemade Granola, Maple Cream, Apple Compote**  
여의도 프렌치 토스트 - 홈메이드 그라놀라, 메이플 크림, 사과 콩포트 18,000

#### EGG | 계란

- Two Eggs Any Style – Hash Brown Potato, Sundried Tomato, Asparagus**  
달걀 2 개로 만드는 계란 요리 - 해쉬 브라운, 토마토, 아스파라거스 22,000
- Classic Eggs Benedict - Poached Egg, English Muffin, Arugula, Ham, Hollandaise Sauce**  
클래식 에그 베네딕트 - 수란, 잉글리쉬 머핀, 루꼴라, 햄, 홀랜다이즈 소스 (돼지고기:국내산) 24,000
- Canadian Eggs Benedict - Poached Egg, English Muffin, Arugula, Smoked Salmon, Hollandaise Sauce**  
캐나다식 에그 베네딕트 - 수란, 잉글리쉬 머핀, 루꼴라, 훈제 연어, 홀랜다이즈 소스 24,000
- Egg White Omelet - Tomato, Spinach, Peppers, Asparagus**  
채소 화이트 오믈렛 - 토마토, 시금치, 파프리카, 아스파라거스 22,000
- Crispy Egg – Deep-Fried Egg, Cream Mushroom Ragout, Sautéed Zucchini**  
크리스피 에그 - 크림 버섯 소스, 추키니 볶음 22,000
- Steak & Egg - Grilled Australian Angus Beef Sirloin (90g), Fried Egg, Baked Tomato, Asparagus, Bulgogi Jus**  
스테이크와 계란 - 그릴에 구운 호주산 쇠고기 등심, 계란 프라이, 구운 토마토, 아스파라거스, 불고기 소스 28,000

### ASIAN BREAKFAST | 동양식 조식

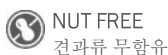
- Abalone Congee - Sesame Oil, Spring Onion, Chinese Pickle**  
전복죽 - 참기름, 쪽파, 짜샤이 (쌀, 배추김치-배추, 고춧가루:국내산) 25,000
- Grilled Mackerel - Leek Salad, Chili, Sesame Seed**  
고등어 소금 구이 - 파 절임, 고추, 참깨 (고등어:노르웨이산 / 쌀, 배추김치-배추, 고춧가루:국내산) 27,000
- Shou Zhua Bing (Crispy Chinese Pancakes) - Seasonal Vegetable, Chili Sauce**  
쇼좌빙 (크리스피 중국식 팬케이크) 22,000



VEGETARIAN  
채식주의자



GLUTEN FREE  
글루텐 무함유



NUT FREE  
견과류 무함유



DAIRY FREE  
유제품 무함유



SIGNATURE DISH  
시그니처 메뉴





PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

## YOGURT & CEREAL | 요거트와 시리얼

 <b>Natural or Low-Fat Yogurt, Fresh Berries</b>	9,000
일반 또는 저지방 요거트, 신선한 베리	
 <b>Selection of Cut Seasonal Fruit</b>	26,000
계절과일	
<b>Bakery Basket: Danish Pastry, Croissant, Chocolate Croissant</b>	12,000
베이커리 바스켓: 데니쉬 페스트리, 크루아상, 초콜릿 크로와상	
<b>Corn Flakes, All Bran, Fruit Loops, Special K, Muesli, Granola</b>	9,000
<b>Served with Full Cream, Low Fat, Skim or Soy Milk</b>	
콘플레이크, 올 브랜, 푸르츠 링, 스페셜 케이, 뮤슬리, 그라놀라 일반, 저지방, 무지방 우유 또는 두유와 함께 제공됩니다.	
 <b>Bircher Muesli with Fresh Berries</b>	15,000
신선한 베리가 들어간 버치 뮤슬리	
 <b>Oatmeal Porridge – Raisin, Brown Sugar, Local Honey, Dried Nuts</b>	9,000
오트밀 - 건포도, 황설탕, 꿀, 견과류	

## BEVERAGE | 음료

### COFFEE & HOT CHOCOLATE

Espresso   에스프레소	13,000
Americano   아메리카노	13,000
Caffé Latte   카페라떼	15,000
Cappuccino   카푸치노	15,000
Fairmont Chocolate   페어몬트 초콜릿	15,000

### TEA

#### KOREAN TEA | 전통차

Jeju Green Tangerine Tea   제주 청귤차	15,000
Bo Seong Jeung Cheong Green Tea   보성 증정 세작	17,000

#### DILMAH PRIVATE RESERVE BLACK TEA | 딜마 프라이빗 리저브 홍차

Rilhena Ceylon Souchong   릴헤나 실론 소총	17,000
Single Estate Earl Grey   싱글 에스테이트 얼그레이	17,000
Darjeeling TGFOP   다질링 TGFOP	19,000

#### INFUSIONS | 허브차

Rosehip with Hibiscus   로즈힙 & 히비스커스	17,000
Chamomile Flowers   카모마일 플라워	17,000
Peppermint   페퍼민트	17,000



VEGETARIAN  
채식주의자



GLUTEN FREE  
글루텐 무함유



NUT FREE  
견과류 무함유



DAIRY FREE  
유제품 무함유



SIGNATURE DISH  
시그니처 메뉴

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

# SPECTRUM

**WEEKDAY LUNCH BUFFET | 주중 점심 뷔페** 90,000

**WEEKEND LUNCH BUFFET | 주말 점심 뷔페** 120,000

## SIGNATURE COCKTAIL

**GREY GOOSE VODKA MARTINI** 25,000  
Grey Goose Vodka, Carpano Dry, Orange Bitter, Lemon Twist

**GREEN FIZZ** 23,000  
Bacardi Superior Rum, Passionfruit Syrup, Ginger Slice, Fresh Mint, Ginger Ale

**JARDIN D'ÉTÉ - NON - ALCOHOL** 20,000  
Raspberry Puree, Lime Juice, White Peach Syrup, Passion Fruit Syrup, Whipping Cream

## SWEET SWEETIE | TANGY CARBONATED

Low Calorie Milk or Chocolate Shake | 저 칼로리 밀크 또는 초콜릿 셰이크 10,000

Banana Smoothie | 바나나 스무디 10,000

Lemon Lavender Soda, Ginger Rose Soda | 레몬 라벤더 소다, 진저 로즈 소다 12,000

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite | 코카콜라, 코카콜라 라이트, 스프라이트 8,000

## NICELY RIPE FRUIT

Orange, Grapefruit, Apple | 오렌지, 자몽, 사과 14,000

## WINE BY THE GLASS

### CRISP BULLES

N.V. Taittinger, Brut Réserve, Reims, Champagne, France 35,000

N.V. Yeon, Omirose, Moonkyung, Gyeongsangbukdo, Korea 24,000

### MOUTH WATERED APPETIZER

2019 Pinot Gris, Woven Stone, Ohau Wines, Ohau, New Zealand 19,000

2018 Koshu, Grace Winery, Yamanashi-si, Japan 28,000

2019 White Cheongsu, Vino Festiva, Kyeongsan-si, Korea 30,000

### RICHNESS FOR THE ENTRÉE

2018 Pinot Noir, Roche de Bellene, Bourgogne, France 19,000

2019 MBA, Ciel Wooami Red, Yeongcheon-si, Korea 28,000

2013 Cabernet Sauvignon, Pilliteri, Niagara, Ontario, Canada 28,000

### LAST BUT NOT LEAST

N.V. Blue Moscato, Platino, Murcia, Spain 18,000

N.V. Tsuru Ume, Yuzu Citrus wine, Wakayama, Japan 20,000

## RICE REVOLUTION

Hawyo 17% | 화요 17 도 375ml 35,000

Tokki Soju 23% | 토끼 소주 23 도 375ml 55,000

Omegi Sool 16% | 오메기 술 16 도 500ml 65,000

Naru Seang Makgeolli 6% | 나루 생 막걸리 6 도 935ml 30,000

Gochang Seohaehahn Bokbunjaju 16% | 고창 서해안 복분자 16 도 500ml 75,000

## MALT & BARLEY

Terra, Lager | 테라 12,000

Surleim, Sour beer | 설레임 15,000

Voodoo Ranger, IPA | 부두 레인저 IPA 18,000

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

# SPECTRUM

## SIGNATURE COCKTAIL

**GREY GOOSE VODKA MARTINI** 25,000  
Grey Goose Vodka, Carpano Dry, Orange Bitter, Lemon Twist

**GREEN FIZZ** 23,000  
Bacardi Superior Rum, Passionfruit Syrup, Ginger Slice, Fresh Mint, Ginger Ale

**JARDIN D'ÉTÉ - NON-ALCOHOL** 20,000  
Raspberry Puree, Lime Juice, White Peach Syrup, Passion Fruit Syrup, Whipping Cream

## SWEET SWEETIE | TANGY CARBONATED

Milk or Chocolate Shake | 밀크 또는 초콜릿 셰이크 10,000

Banana Smoothie | 바나나 스무디 10,000

Lemon Lavender Soda, Ginger Rose Soda | 레몬 라벤더 소다, 진저 로즈 소다 12,000

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite | 코카콜라, 코카콜라 라이트, 스프라이트 8,000

## NICELY RIPE FRUIT

Orange, Grapefruit, Apple | 오렌지, 자몽, 사과 14,000

## WINE BY THE GLASS

### CRISP BULLES

N.V. Taittinger, Brut Réserve, Reims, Champagne, France 35,000

N.V. Yeon, Omirose, Moonkyung, Gyeongsangbukdo, Korea 24,000

### MOUTH WATERED APPETIZER

2019 Pinot Gris, Woven Stone, Ohau Wines, Ohau, New Zealand 19,000

2018 Koshu, Grace Winery, Yamanashi-si, Japan 28,000

2019 White Cheongsu, Vino Festiva, Kyeongsan-si, Korea 30,000

### RICHNESS FOR THE ENTRÉE

2018 Pinot Noir, Roche de Bellene, Bourgogne, France 19,000

2019 MBA, Ciel Wooami Red, Yeongcheon-si, Korea 28,000

2013 Cabernet Sauvignon, Pilliteri, Niagara, Ontario, Canada 28,000

### LAST BUT NOT LEAST

N.V. Blue Moscato, Platino, Murcia, Spain 18,000

N.V. Tsuru Ume, Yuzu Citrus wine, Wakayama, Japan 20,000

## RICE REVOLUTION

Hawyo 17% | 화요 17 도 375ml 35,000

Tokki Soju 23% | 토끼 소주 23 도 375ml 55,000

Omegi Sool 16% | 오메기 술 16 도 500ml 65,000

Naru Seang Makgeolli 6% | 나루 생 막걸리 6 도 935ml 30,000

Gochang Seohaehahn Bokbunjaju 16% | 고창 서해안 복분자 16 도 500ml 75,000

## MALT & BARLEY

Terra, Lager | 테라 12,000

Surleim, Sour beer | 설레임 15,000

Voodoo Ranger, IPA | 부두 레인저 IPA 18,000

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

SPECTRUM BUFFET | 스펙트럼 뷔페

120,000

CHOICE OF ONE MAIN DISH

아래 한가지 단품 메뉴를 포함한 뷔페

 WAYGU BEEF STEAK | 와규 쇠고기 스테이크

SUNCHOKE GRATIN, BLACK GARLIC

돼지감자 그라탕, 흑마늘

(쇠고기: 호주산)

 PAN-SEARED SCALLOP | 팬에 구운 관자

CELERIAC PUREE, LIME ZEST, DILL

셀러리악 퓨레, 라임 제스트, 딜

GRILLED KING PRAWN | 그릴에 구운 대하

CAULIFLOWER PUREE, CORN, CHORIZO SALSA

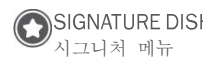
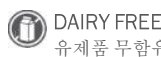
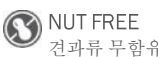
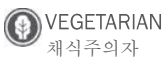
컬리플라워 퓨레, 옥수수, 초리조 살사

(돼지고기: 스페인산)

  MILK POACHED WHITE ASPARAGUS | 우유에 데친 화이트 아스파라거스

HEMP SEED, SAFFRON HOLLANDAISE, CURED EGG

헴프 씨드, 사프란 홀랜다이즈



PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.