GOURMET CAFE
JARDIN D'HIVER

COFFEE

Espresso 에스프레소	12,000
Americano 아메리카노	12,000
Café Latte / Cappuccino 카페 라테 / 카푸치노	13,000
Café Mocha 카페 모카	14,000

Decaffeinated coffee available
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

JARDIN D'HIVER SIGNATURE COFFEE

Epicure Cinnamon Latte 에피큐어 시나몬 라떼	15,000
Epicure Einspanner 에피큐어 아인슈페너	15,000
Epicure Orange 에피큐어 오랑주	15,000

CHOCOLATE ROOM SIGNATURE

Kidichino 키디치노	10,000
Chocolat Chaud 쇼콜라 쇼	12,000
Matcha Chocolate Cream 말차 초콜릿 크림	16,000
Chocolate Frappe 초콜릿 프라페	16,000
Banana Chocolate Frappe 바나나 초콜릿 프라페	16,000

SEASON DRINK

Ginger Latte 진저 라떼	16,000
Chai Milk Tea 차이 밀크티	16,000

CAKES SELECTION

Rotation set up on daily basis

Le Puit d' Amour 르 퓌 다무르	15,000

Le puits d'amour is a traditional French pastry, created in 18th century. It is a Jardin d'Hiver's signature dessert that is consists of a round cake in puff pastry filled with caramelized cream.

'사랑의 우물' 이라는 뜻으로 18세기 프랑스 전통 디저트 입니다. 우물 모양의 페이스트리 안에 캐러멜라이징한 부드러운 크림을 가득 채운 자뎅 디베르의 시그니처 케이크 입니다.

Nuage de Vanille 누아즈드 바니	15,000
Mille-Feuille 밀푀유	
L'exotique 레그조틱	
Gateau Noisette Framboise 갸또 누아제트 프랑부아즈	
Buckwheat Flan 메밀 플랑	
Hibiscus, Blueberry Entremet 히비스커스 블루베리 앙트르메	
Tarte aux Fraises Tart 딸기 타르트	
Nuage de Fromage 누아즈드 프로마주	18,000

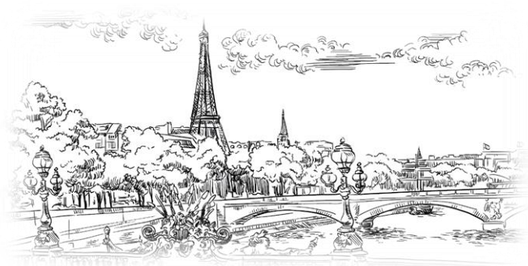
ÉCLAIRS SELECTION

Framboise éclair 라즈베리 에끌레어	12,000
Noisette éclair 헤이즐넛 에끌레어	
Passion Fruit éclair 패션후르츠 에끌레어	
Tahiti Vanille éclair 타히티 바닐라 에끌레어	

ARTISAN BREAD

Rotation set up on daily basis

Croissant 크루아상	6,000
Kouign-Amann 퀸 아망	6,500
Mont Blanc 몽블랑	8,000
Pain au Chocolat Stick 뺑 오 쇼콜라 스틱	7,000
Fruit Danish 과일 데니쉬	8,500
Chestnut Mandarin Cube 체스트넛 만다린 큐브	8,500
French Baguette 프렌치 바게트	6,000
Noisette Pain Suisse 헤이즐넛 뺑 스위스	8,000
Tomato Cheese Danish 토마토 치즈 데니쉬	7,500
Kugelhopf 쿠겔호프	12,000
Serrano Ham Focaccia 세라노 햄 포카치아 샌드위치	12,000
Truffled Jambon Beurre 트러플 잠봉 뵈르 샌드위치 (돼지고기: 스페인산)	15,000



BONBON CHOCOLATE

Guérande Salt Caramel 게랑드 소금 캐러멜	3,500
L'Espace 레스파스	
Dulcey Noisette 둘쎄 누아제트	
Vin Blanc 뱅 블랑	4,000
Apricot Vanilla 살구 바닐라	
Cassis Berry 카시스 베리	
Strawberry Milk 딸기 밀크	
Hibiscus 히비스커스	
Café Caramel Mangue 커피 망고 카라멜	
Pecan 피칸	4,500

*Jardin d'Hiver uses Valrhona chocolate.
자뎅 디베르는 발로나 초콜릿을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.
All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.