

# FAVOUR EAT

Food Exchange Dinner

MON-THU  
6PM - 9:30PM



닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issue.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.





## Signature

### 신선로 부야베스

Sinseollo, Hot Pot Bouillabaisse

KRW 25,000



#### 프랑스 가정식과 한국 궁중음식의 만남!

프랑스 가정에서 즐겨 먹는 해산물 스투 '부야베스(Bouillabaisse)'와 한국 궁중 음식인 '신선로'를 접목 시켜 노보텔 동대문 만의 색으로 재해석한 메뉴로, 신선한 해산물의 풍미를 가득 담아 감칠맛이 일품인 메뉴입니다.

Unique fusion dish, combined Korean traditional court cuisine 'Sinseonro' and a French homemade seafood stew 'Bouillabaisse'. With fresh, flavoured seafood, it served in an uniquely shaped bowl called 'Sinseollo'.

홍가리비 : 국내산



## Signature

### 국물 갈비 치즈 떡볶이

Short Ribs & Stir-Fried Rice Cake with Cheese

KRW 20,000



#### 한국 전통 음식 갈비찜과 떡볶이의 만남!

야들야들 부드러운 갈비찜과 쫄깃한 가래떡으로 만든 매콤한 떡볶이에 모차렐라 치즈로 고소함을 더한 노보텔 동대문 만의 이색 메뉴입니다.

Combination of two popular Korean dish, 'Beef Ribs' & 'Tteokbokki'. Chewy rice cakes with spicy-sweet sauce, garnished with soft beef ribs. Finishing touch with melted cheese.

소고기 : 미국산



## 비프 블랑게트

Beef Blanquette

KRW 20,000



'블랑게트(Blanquette)' 는 '흰 소스로 만든 스투' 라는 뜻으로 프랑스 전통 가정식 요리 중 하나입니다.

고기를 흰 육수에 푹 끓여 크림과 달걀이 맛을 돋우는 진하고 부드러운 화이트 소스와 소고기의 깊은 풍미가 조화로운 요리입니다.

Traditional homemade French beef stew cooked in a creamy veloute sauce.  
Tenderly boiled beef with rich flavoured white sauce.

소고기 : 호주산

## 양갈비 구이

French Lamb Rack

KRW 20,000



허브에 재운 양갈비를 구워내 양고기의 풍미를 더욱 살려 연한 육질과 담백한 맛을 느낄 수 있습니다.

Grilled lamb chops marinated with herb.  
Tender, juicy and flavourful.

양고기 : 호주산

## 덕 콩피

Duck Confit

KRW 20,000



'덕 콩피(Duck Confit)' 은 프랑스 전통 요리로, 오리 다리를 소금, 후추, 허브 등에 24시간 숙성시켜 따뜻한 기름에 담가 완전히 부드러워 질 때까지 낮은 온도에서 오랜 시간 동안 구워내어 부드럽고 연하게 즐길 수 있는 요리입니다.

One of classic French bistro dish.  
Slow-roasted duck legs with the low temperature, marinated with herbs and spices for 24hour.

오리고기 : 국내산

## Beverage

화요 17 KRW 25,000  
Hwayo 17

일품 진로 25 KRW 38,000  
Ilpoom Jinro 25

토닉 워터 2캔과 레몬 KRW 7,000  
2Cans of Tonic Water with Lemon

한맥 생맥주 KRW 6,000  
Hanmac Draft Beer

버드와이저 300ml (Bottle) KRW 8,000  
Budweiser 300ml

하이네켄 330ml (Bottle) KRW 9,000  
Heineken 330ml

기네스 330ml (Bottle) KRW 10,000  
Guinness 330ml

하우스 레드 와인 GLS KRW 9,000  
House Red Wine BTL KRW 45,000

하우스 화이트 와인 GLS KRW 9,000  
House White Wine BTL KRW 45,000

수르지바 탄산수 500ml KRW 8,000  
Surgiva Sparkling Water 500ml

콜라 KRW 5,000  
Coke

제로 콜라 KRW 5,000  
Zero Coke

스프라이트 KRW 5,000  
Sprite



**NOVOTEL**

**AMBASSADOR SEOUL DONGDAEMUN  
HOTELS & RESIDENCES**