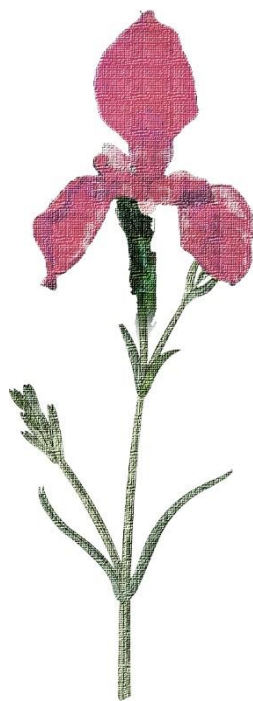


L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE



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 알레르기를 유발할 수 있으며,
그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 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 requirements

레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

L'Espace uses sustainably sourced seafood to contribute
to marine environmental protection.

BINGSU

파리지앵 라운지 레스파스의 빙수와 함께 싱그러운 휴식을 누리보세요.
홈메이드 팔랑금에 옥수수칩, 카다이프를 더해 클래식한 팔빙수를 재해석한 ‘빙수 클래식’, 싱그러운 망고와 망고 소르베, 프렌치 샹티 크림이 어우러진 ‘빙수 스크레’가 입안 가득 시원함을 선사합니다.

Savor the sweet and refreshing moments with L'Espace Bingsu.
Enjoy the flavors featuring the ‘Bingsu Classique’, a modern twist on the classic red bean bingsu with corn chips and crispy kadaif, or the ‘Bingsu Secret’ with fresh mango and French Chantilly cream.

Available From 11:00 AM to 8:00 PM
오전 11시부터 오후 8시까지 주문 가능합니다.



Bingsu Classique
(Korean Classic Red Bean)
빙수 클래식

90,000



Bingsu Secret
(Mango)
빙수 스크레

100,000

Sparkling Wine Paring 스파클링 와인 페어링

Sainchargny Émérite Crémant de Bourgogne Brut, 2018

Add 2 Glasses + 40,000
Add 1 Bottle + 100,000

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

소피텔 엠배서더 서울의 수석 제과 셰프 임현호 셰프와
총주방장 미카엘 로빈 셰프가 프랑스에서의
경험을 바탕으로 '르 구떼(Le Goûter)'라는 세련된 미식 제공을 선보입니다.

함께 제공되는 밀키 브리오슈는 어린이들과 어머니들이 방과 후 즐기던
파리지앵 페이스트리에서 영감을 받았습니다.

La belle brioche

Exotic jam
이그조틱 잼

Chocolate Hazelnut Spread
초콜릿 헤이즐넛 스프레드

Crème Chantilly
크렘 샹티이

Gourmandises Salees

Côté Faubourg
Fromage mousse, Apricot chutney, Hazelnut, Sablé
프로마쥬 무스를 곁들인 사브레

Molitor
Lobster and Grilled corn, Safran aioli, Sevruga caviar, Gougère
랍스터와 초당 옥수수 구제르
(랍스터: 캐나다산)

Jardin du Luxembourg
Crab and Celeriac remoulade, Avocado purée, Lemon zest, Almond biscuit
크랩과 셀러리악 레몰라드를 곁들인 아몬드 비스킷

Madame Montparnasse
Truffle egg mimosa, Black summer truffle, Brioche toast
트러플 달걀 미모사 브리오슈 토스트

Gourmandises Sucrees

Chou à la Pistache et Mangue
Pistachio jelly, Mango cream choux, Acacia jelly
피스타치오 망고 인스피레이션슈

Gâteau aux cerises et aux noix de macadamia
Cherry gelée, Macadamia ganache monté, Madeleine biscuit
체리 마카다미아 가토

Barre pralinée au yuzu
Yuzu Praline chocolate
유자 프랄린 바

Chocoala Entremet
Peanut ganache, Manjari 64% chocolate mousse
피넛 만자리 앙트르메

LE GOÛTER

DRINK SELECTION

CHAMPAGNE

Nicolas Gueusquin Cuvée Prestige Brut
Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)
니콜라스 게스캥 퀴베 프레스티지 브뤼

MOCKTAIL

Watermelon Mojito
Mint, Fresh watermelon, Fresh lime juice
수박 모히토

TEA

Floral Oolong
Ti-Kuan-Yin, Rose petals, Orange peel, Lavender
플로럴 우롱

Tropical White Tea
Shoumei white tea, Papaya dice, Lemon peel
트로피컬 화이트 티

Summer Muscat
Honeybush, Rooibos, Hibiscus, Orange peel, Rosehip
썸머 머스캣

Fruity Earl Grey
Candy black tea, Keemun black tea, Orange peel, Rose petals
프루티 얼그레이

COFFEE

소피텔 앰배서더 서울의 시그니처 커피 블렌드 에피큐어 원두를 사용합니다.

Espresso
에스프레소

Americano
아메리카노

Café Latte (Vanilla / Hazelnut / Salted Caramel)
카페 라떼 (바닐라 / 헤이즐넛 / 솔티드 캐러멜)

Cappuccino
카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

APPETIZER

Caesar Salad
시저 샐러드

SOUP

Soup of the day
오늘의 수프

MAIN

_Choose 1

Truffle Scramble Croissant Sandwich
트러플 스크램블 크루아상
(잡봉(돼지고기)): 국내산)

Or

Omelette with Herb Chicken Sausage
모차렐라 & 선드라이 토마토 오믈렛과 허브 치킨 소시지
(베이컨(돼지고기)): 미국산 / 소시지(닭고기): 국내산)

위 메뉴는 단품으로 주문 가능합니다.

Truffle Scramble Croissant Sandwich KRW 35,000

Omelette KRW 33,000

DRINKS

_Choose 1

COCKTAIL

Yuzu Green Mojito
White rum, Yuzu sparkling
유자 그린 모히토

Peach Black Iced Tea
Bourbon whiskey, Black tea, Peach syrup
피치 블랙 아이스티

Orange Floate
Brandy, Cold brew, Orange syrup, Ginger Ale
오렌지 플로터

Non-alcoholic cocktails available.
칵테일은 논알코올(무알코올)로 제조 가능합니다.

COFFEE

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라떼 / 카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

TEA

Seoul Earl Grey
Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel,
Roasted brown rice, Marigold, Cornflower
서울 얼그레이

Rooibos Au Calme
Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender
루이보스 오 캄

EVENING SET

KRW 120,000 / for 2 people

Available From 5:00 PM to 9:00 PM
오후 5시부터 9시까지 주문 가능합니다.

APPETIZER

_Choose 1

Corn Velouté
초당 옥수수 수프

French Onion Soup
프렌치 어니언 수프
(닭뼈: 국내산)

Baba Ganoush & Falafel Salad
바바 가누쉬와 팔라펠 샐러드

Caesar Salad
시저 샐러드
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Tomato & Watermelon Salad
토마토 & 수박 샐러드

MAIN

_Choose 2

Brie Avocado Panini
브리 아보카도 파니니

Pappardelle Bolognese
파파르델레 볼레네제
(쇠고기: 호주산)

Club Sandwich
클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Spaghetti Aglio e Olio
스파게티 알리오 올리오

L'Espace Burger, French Fries
레스파스 버거, 감자튀김
(쇠고기, 베이컨(돼지고기): 미국산)

Baked Salmon with Sauce Vierge
구운 연어와 소스 비에르쥬

Seared Lamb Chops
양갈비 구이
(양고기: 호주산)
add for Set KRW 10,000 | 선택 시 10,000원 추가

U.S. Prime Beef Striploin Steak
U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크
(쇠고기: 미국산)
add for Set KRW 25,000 | 선택 시 25,000원 추가

DRINKS

_Choose 2

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라떼 / 카푸치노

Coke / Sprite / Zero Coke / Ginger Ale
코카 콜라 / 스프라이트 / 코카 콜라 제로 / 진저 에일

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

SPECIAL OFFER

REMY FERBRAS, Cotes Du Rhone Village Plan De Dieu
Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
레미 페부라스 꼬뜨 뒤 론 빌라쥐 플랑 드 디유
~~KRW 130,000~~ ➔ KRW 100,000

Terres Secretes Les Preludes Saint Véran
Bourgogne (Chardonnay)
테르 스크레트, 레 프렐류드 생 베랑
~~KRW 130,000~~ ➔ KRW 100,000

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

APPETIZER

	Corn Velouté Corn soup, Roasted corn, Lime crème fraîche, Chive oil 초당 옥수수 수프	30,000
	French Onion Soup Caramelized onion, Chicken bouillon, Gratinated with Comté cheese 프렌치 어니언 수프 (닭 뼈: 국내산)	30,000
	Baba Ganoush & Falafel Salad Baba ganoush, Falafel, Pita bread, Avocado, Olives and Tomatoes 바바 가누쉬와 팔라펠 샐러드	30,000
	Caesar Salad Romain, Herb chicken breast, Boiled egg, Crouton, Crispy bacon, Shaved parmesan, Caesar dressing 시저 샐러드 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)	33,000
	Tomato & Watermelon Salad Assorted tomatoes, Watermelon, Burrata, Cucumber, Niçoise olives, Baguette croutons, Cabernet wine vinaigrette 토마토 & 수박 샐러드	35,000
	Cold cut and Artisanal Cheese Platter 3 kinds of cold cut & 4 kinds of French artisanal cheese served with nuts and dried fruits 다양한 콜드 컷 & 아티장 치즈 플래터 (세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)	42,000

 Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

MAIN

	Brie Avocado Panini Smoked paprika, Sun-dried tomatoes, Onion jam, Avocado, Brie cheese, arugula 브리 아보카도 파니니	37,000
	Pappardelle Bolognese Pappardelle, Beef ragout, Parmesan cheese, Chiffonade parsley 파파르델레 볼로네제 (쇠고기: 호주산)	38,000
	Club Sandwich Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg 클럽 샌드위치 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)	38,000
	Korean Bulgogi Beef bulgogi, Seafood salad, Salted octopus, Marinated abalone, Korean side dishes, Steamed rice, Korean daily soup 불고기 (쇠고기: 미국산 / 전복, 쌀, 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)	38,000
	Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti, Sliced garlic, Prawn, Crushed red pepper, Extra virgin olive oil 스파게티 알리오 올리오	39,000
	L'Espace Burger, French Fries Grilled U.S. Beef patty, Bacon, Gruyere, Emmental, Parmesan, Arugula 레스파스 버거, 감자튀김 (쇠고기, 베이컨(돼지고기): 미국산)	40,000
	Baked Salmon with Sauce Vierge Baked salmon, Grilled vegetables, Sautéed green beans, Sauce vierge 구운 연어와 소스 비에르쥬	48,000
	Seared Lamb Chops Marinated lamb chops, Spiced lentil stew, Grilled vegetables, Garlic and Mint yogurt sauce 양갈비 구이 (양고기: 호주산)	55,000
	U.S. Prime Beef Striploin Steak Striploin(160g), Roasted garlic and Herb mashed potatoes, Charred broccolini, Peppercorn sauce U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)	70,000

Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERT

	Basque Cheesecake Basque cheesecake, Vanilla mascapone Cheese cream, White chocolate 바스크 치즈 케이크	23,000
	Exotic Carpaccio Pineapple, Rosemary carpaccio, Coconut sorbet 이그조틱 카르파치오	23,000
	Gâteaux aux Amandes Pudding almond, Vanilla, Mango confit, Feuilletine biscuit 아몬드 가또	25,000
	Seasonal Fruit Platter 계절 과일 플래터	25,000
	Glacée Tower Raspberry, Strawberry, Mango, Mandarin ice cream 글라스 타워	33,000

Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Tomato Pasta Spaghetti pasta, Tomato sauce and Parmesan 토마토 파스타	20,000
Roasted Chicken Breast Cream Risotto Parmigiano, Mushroom 구운 닭 가슴살 크림 리소토 (닭고기: 국내산 / 쌀: 이탈리아산)	24,000
Mini Burger, French Fries Gruyere cheese, Tomato 미니 버거, 감자튀김 (쇠고기: 미국산)	24,000
Macaron Sandwich Chocolate, Strawberry and Vanilla macaron, Ice cream 마카롱 아이스크림 샌드위치	12,000
Ice Cream and Cookie Sundae Chocolate and Strawberry ice cream, Brownies, Chocolate sauce 아이스크림 & 쿠키 선데	12,000