

APPETIZER

- 광어 세비체 (광어: 국내산) 34.
Flounder Ceviche
- 가지 파르미지아나 (쇠고기: 호주산, 쌀: 국내산) 28.
Eggplant Parmigiana with Beef, Mozzarella and Pesto Tomato Sauce
- 아스파라거스 퓨레와 참치 무스 & 저온 조리한 달걀과 새우 (참치: 원양산) 32.
Sous-vide Cooked Egg and Prawn with Asparagus Puree and Tuna Mousse

SALAD

- 카프레제 샐러드 32.
Caprese Salad with Cherry Tomatoes, Burrata Cheese and Tomato Vinegar Balsamic Dressing
- 치킨 시저 샐러드 (닭고기: 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산) 33.
Chicken Caesar Salad with Egg, Bacon, Parmesan Cheese Chips and Baguette
- 라즈베리 핫 소스를 곁들인 칼라마리 샐러드 (오징어: 국내산) 35.
Fried Calamari Salad with Raspberry Hot Sauce

SOUP

- 차가운 토마토와 체리 가스파초 스프 22.
Tomato and Cherry Gazpacho Cold Soup
- 우유 카푸치노 폼을 올린 버섯 크림 스프 23.
Mushroom Soup with Milk Cappuccino Foam
- 파로를 곁들인 채소 스프 22.
Farro and Vegetables Soup

SNACK

- 커리 치킨 버거와 감자튀김 (닭고기: 국내산) 29.
Curry Chicken Burger with French Fries
- 클럽 샌드위치와 감자튀김 (닭고기: 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산) 35.
Chicken & Bacon Club Sandwich with French Fries
- 노보텔 버거와 감자튀김 (쇠고기: 호주산, 베이컨(돼지고기): 외국산) 35.
Novotel Beef & Bacon Burger with French Fries
- 마르게리타 피자 35.
Margherita Pizza
- 로메인 샐러드를 곁들인 구운 새우 & 베이컨 피자 (베이컨(돼지고기): 외국산) 36.
Roasted Prawn and Bacon with Romaine Salad Pizza

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.

PASTA

- 루콜라, 주키니와 당근을 곁들인 봉골레 스파게티

Spaghetti Alle Vongole with Arugula, Zucchini, Carrot and Clam

34.
- 토마토 소스의 피스타치오 미트볼 스파게티 (쇠고기: 호주산)

Spaghetti with Pistachio Beef Meatballs in Tomato Sauce

35.
- 게살 새우 파스타

King Crab Meat and Shrimp Pasta

36.
- 아스파라거스 & 관자 리소토 (관자: 베트남산)

Asparagus and Scallop Risotto

37.
- 부가티니 카르보나라
(판체타(돼지고기): 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산)

Bucatini Carbonara with Pancetta and Bacon

35.
- 바질 페스토와 부라타 치즈를 곁들인 지티 파스타

Pasta Ziti with Basil Pesto Sauce and Burrata Cheese

36.

MAIN DISH

- 프라임 미국산 안심 스테이크와 포트 와인 버섯 소스, 계절 야채

/ 140g (쇠고기: 미국산)

Prime U.S. Beef Tenderloin Steak with Port Wine Mushroom Sauce and Seasonal Vegetables

75.
- 프라임 미국산 등심 스테이크와 포트 와인 버섯 소스, 계절 야채

/ 140g (쇠고기: 미국산)

Prime U.S. Beef Sirloin Steak with Port Wine Mushroom Sauce and Seasonal Vegetables

68.
- 양갈비 스테이크와 그린 페퍼콘 소스, 계절 야채

/ 350g (양고기: 뉴질랜드산)

Roasted New Zealand Lamb Rack with Seasonal Vegetables, Lentil and Green Peppercorn Sauce

75.
- 농어 스테이크 (농어: 칠레 원양산)

Pan-Seared Sea Bass Steak with Caper-Anchovy and Tomato Coulis

68.

DESSERT

- 크렘 브뤼레

Crème Brûlée

18.
- 레몬 무스

Lemon Mousse

20.
- 아페롤 체리 사바랭과 그라니따

Aperol Cherry Savarin and Granita

18.

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.

KOREAN A LA CARTE

전복 능이 갈비탕 반상 (전복: 국내산, 쇠고기: 미국산)	60.
Short Rib Soup with Abalone and Neung-i Mushrooms	
우렁이 강된장 비빔밥과 오이냉국 반상	49.
Stone Pot Bibimbap with Soybean Paste & Freshwater Snails and Cucumber & Seaweed Cold Soup	
제주 흑돼지 김치찌개 반상 (돼지고기: 국내산)	48.
Pork Kimchi Stew	
LA갈비와 된장찌개 반상 (쇠고기: 미국산)	55.
Grilled Beef Short Rib with Clam Soybean Paste Soup	
장어 덮밥과 호박 조개국 반상 (장어: 국내산)	58.
Eel Rice Bowl and Clear Clam Soup with Pumpkin Noodle Soup	

- 쌀(국내산), 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산), 고춧가루(국내산)을 사용합니다.
- 모든 반상 차림에는 식전 죽과 후식 과일이 제공됩니다.
- All Korean A La Carte menus are served with rice porridge and fruit dessert.

VEGAN

렌틸 스프	20.
Lentil Soup	
비건 포케 샐러드	28.
Vegan Poke Salad	
토마토 스파게티	28.
Spaghetti with Tomato Sauce	
비건 돌솥 비빔밥과 된장국	48.
Vegan Hot Stone Pot Bibimbap and Soybean Soup	
과일 플래터	18.
Fresh Fruit Platter	

- 글루텐 프리 빵 요청 시 제공 가능합니다.
- Gluten-free bread is available upon request.

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.