# 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.



### KRW 120,000 / for 2 people

Available From 12:00 PM to 6:00 PM 오후 12시부터 6시까지 주문 가능 합니다.

#### Gourmandises Salées

Côté Faubourg 밤과 푸아그라 사브레 Roasted chestnut, Duck foie gras, Sablé 밤 무스, 오리 푸아그라, 사브레 (거위 간, 오리 지방: 프랑스산)

Molitor 가을 버섯 구제르 Jambon, Duxelles, Camembert cream, Black truffle, Gougère 잠봉, 뒥셀, 카망베르 크림, 블랙 트러플, 구제르 (잠봉(돼지고기): 국내산)

Jardin du Luxembourg 랍스터 아몬드 비스킷 Lobster, Lobster aioli, Trout roe, Almond biscuit 랍스터, 랍스터 아이올리,송어알, 아몬드 비스킷

Madame Montparnasse 브랑다드 토스트 Cod brandade, Hazlenut salsa, Brioche toast 대구 브랑다드, 헤이즐넛 살사, 브리오슈 토스트

#### Gourmandises Sucrées

Tarte à la Figue et Earl Grey 얼그레이 무화과 타르트 Earl grey cream, Fig compote, Almond tart shell 얼그레이 크림, 무화과 콩포트, 아몬드 타르트 쉘

Gâteau aux Noisettes 갸토 헤이즐넛 Hazelnut ganache monté, Hazelnut Biscuit 헤이즐넛 가나슈 몽떼, 헤이즐넛 비스킷

Barre Pralinée à la Framboise 라즈베리 프랄린 초콜릿 바 Raspberry and Praline chocolate bar

Vanilla Voyage 바닐라 트래블 케이크 Vanilla travel cake, Rosemary apple confit 바닐라 트래블 케이크, 로즈마리 사과 콩피

# LE GOÛTER

#### DRINK SELECTION

#### **SPARKLING**

### Café de Paris Mimosa

France – Cubzac (Chardonnay, Chenin blanc, Colombard, Blood orange) 카페 드 파리 미모사

#### MOCKTAIL

#### Golden Orchard

Apple juice, Lemon juice, Caramel sauce

#### TEA

#### Chamomile Ember

캐모마일 엠버

Chamomile, Rooibos, Peppermint, Lemongrass, Vanilla

#### **Velvet Oolong**

Tieguanyin, Keemun black tea, Candy black tea, Lavender, Vanilla & Cream

Keemun black tea, Uva black tea, Apple flakes, Cinnamon, Apple

#### Merigold Noir

Candy black Tea, Keemun black tea, Rooibos, Orange peel, Calendula tea, Whiskey spice

소피텔 앰배서더 서울의 시그니처 커피 블렌드 에피큐어 원두를 사용합니다.

#### Espresso

에스프레소

#### Americano

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

## Cappuccino

Decaffeinated coffee available. 모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

## BRUNCH COURSE

#### KRW 60,000 / for 1 person

Available From 11:00 AM to 3:00 PM 오전 11시부터 3시까지 주문 가능 합니다.

### **APPETIZER**

Caesar Salad 시저 샐러드

### **SOUP**

Soup of the day 오늘의 수프

#### **MAIN**

\_Choose 1

Lobster Egg Benedict 람스터 에그 베네딕트

O

Brioche Forestière 브리오슈 포레스티에

위 메뉴는 단품으로 주문 가능합니다.

Lobster Egg Benedict KRW 35,000 Brioche Forestière KRW 33,000

#### **DRINKS**

Choose 1

#### **COCKTAIL**

Yuzu Green Mojito 유자 그린 모히토 White rum, Yuzu sparkling

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

Orange Floater

Brandy, Cold brew, Orange syrup, Ginger ale 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

서울 얼그레이

Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel, Roasted brown rice, Marigold, Cornflower

#### Rooibos Au Calme

루이보스 오 캄

Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender

# **EVENING SET**

#### KRW 120,000 / for 2 people

Available From 5:00 PM to 9:00 PM 오후 5시부터 9시까지 주문 가능 합니다

#### **APPETIZER**

\_Choose 1

Butternut Squash Velouté

버터넛 호박 벨루테

#### French Onion Soup

프렌치 어니언 수프 (닭뼈: 국내산)

Autumn Grain Tabbouleh with Spiced Yogurt Sauce

양념 요거트 소스를 곁들인 가을 곡물 타불레

#### Caesar Salad

시저 샐러드

(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

#### **MAIN**

\_Choose 2

Leek & Brie Panini

리크와 브리 파니니

Tagliatelle with Truffle Cream and Fresh Black Truffle

트러플 크림 탈리아텔레

Club Sandwich

클럽 샌드위치 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Spaghetti Aglio e Olio 스파게티 알리오 올리오

■ L'Espace Burger with French Fries

레스파스 버거화 감자튀김 (쇠고기, 베이컨(돼지고기): 미국산)

Blanquette de Poisson

프렌치 크림 생선 스튜

(광어: 국내산 / 관자: 일본산)

Braised Lamb Shoulder Stew with Fragrant Couscous

양 어깨살 스튜 (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 | 선택시 25,000원추가

## **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, Côtes Du Rhône Village Plan De Dieu

Rhone (Grenache, Syrah, Mourvèdre) 레미 페부라스 꼬뜨 뒤 론 빌라쥐 플랑 드 디유 KRW 120,000 ► KRW 100,000

Terres Secrètes Les Préludes Saint Véran

Bourgogne (Chardonnay) 테르 스크레트, 레 프렐류드 생 베랑 KRW 130,000 ➤ KRW 100,000





Contains Pork

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.

# KOREAN MENU



Rice is served with your choice of Steamed Multigrain, Black, or White Rice. 함께 제공되는 밥은 잡곡밥, 흑미밥, 백미밥 중에서 선택 가능합니다.

## ■ Braised Korean Pork Belly 삼겹살 연저육찜

42,000

Slow Braised Pork Belly, Seafood Salad, Korean Side Dishes, Steamed Rice, Korean Daily Soup (돼지고기: 오스트리아산 / 전복,쌀,김치(배추,고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

### Roasted Soybean Paste Sea Bream $\ 25 \times 10^{-5}$

43.000

Roasted Soybean Paste Sea Bream, Seafood Salad, Korean Side Dishes, Steamed Rice, Korean Daily Soup (참돔, 전복, 쌀, 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

#### Korean Bulgogi 불고기

45,000

Beef Bulgogi, Seafood Salad, Korean Side Dishes, Steamed Rice, Korean Daily Soup (쇠고기: 호주산 / 전복,쌀,김치(배추,고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

+ Add Extra Rice (Select one) 잡곡밥, 흑미밥, 백미밥 중 선택 (쌀: 국내산)

4.000





Contains Pork

# APPETIZER

#### 30.000 Butternut Squash Velouté Baked butternut squash, Hazelnut crumble, Coconut cream 버터넛 호박, 헤이즐넛 크럼블, 코코넛 크림

French Onion Soup 30,000 프렌치 어니언 수프 Caramélized onions, Chicken bouillon, Gratinated with Comté cheese 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산)

Autumn Grain Tabbouleh with Spiced Yogurt Sauce 30,000 가을 곡물 타불레와 향신료를 곁들인 요거트 소스 Farro, Roasted butternut squash, Pomegranate seeds, Roasted sunflower seeds, Spiced yogurt sauce 파로, 버터넛 호박, 석류씨, 해바라기씨, 향신료를 넣은 요거트 소스

33,000 Caesar Salad 시저 샐러드

Romain, Herb chicken breast, Boiled egg, Crouton, Crispy bacon, Shaved parmesan, Caesar dressing 로메인, 닭가슴살, 삶은 달걀, 크루통, 베이컨, 파르메산, 시저 드레싱 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Cold cut and Artisanal Cheese Platter 다양한 콜드 컷 & 아티장 치즈 플래터 3 Kinds of cold cut & 4 Kinds of French artisanal cheese served with Nuts and Dried fruits 콜드 첫 3종과 프렌치 아티장 치즈 4종과 견과류, 건과일 (세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)

42,000





🕖 Leek & Brie Panini 37.000 Sautéed French leek, Caramélized onions, Roasted red peppers, Toasted pecan, Brie, Arugula 리크, 캐러멜라이즈드 어니언, 레드 페퍼, 피칸, 브리, 루꼴라 Tagliatelle with Truffle Cream and Fresh Black Truffle 38,000 트러플 크림 탈리아텔레 Tagliatelle, Seasonal mushrooms, Porcini, Parmigiano-Reggiano, Winter black truffle 탈리아텔레, 버섯, 포르치니, 파르미자노 레자노, 블랙 트러플 38,000 Club Sandwich 클럽 샌드위치 Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg 치킨, 양상추, 베이컨, 토마토, 달걀 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산) 39,000 Spaghetti Aglio e Olio 스파게티 알리오 올리오 Spaghetti, Sliced garlic, Prawn, Crushed red pepper, Extra virgin olive oil 스파게티, 마늘, 새우, 레드 페퍼 플레이크, 엑스트라 버진 올리브 오일 40.000 C L'Espace Burger with French Fries Grilled U.S. beef patty, Bacon, Gruyère, Emmental, Parmesan, Arugula 쇠고기 패티, 베이컨, 그뤼예르, 에멘탈, 파르메산, 루꼴라 (쇠고기, 베이컨(돼지고기): 미국산) Blanquette de Poisson 48,000 Creamy halibut fish stew, Scallops, Seasonal vegetables, Lemon, Tarragon cream sauce 광어 스튜, 가리비, 채소, 레몬, 타라곤 크림 소스 (광어: 국내산 / 관자: 일본산) Braised Lamb Shoulder Stew with Fragrant Couscous 55,000 양 어깨살 스튜 Braised lamb shoulder, Diced tomatoes, Cumin, Apricots, Toasted marcona almonds, Couscous 양 어깨살, 토마토, 쿠민, 살구, 마르코나 아몬드, 쿠스쿠스 (양고기:호주산) U.S. Prime Beef Striploin Steak U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크 70.000





Striploin(160g), Carrot purée, Sautéed brussels sprouts,

채끝 등심, 당근 퓨레, 방울 양배추, 콜리플라워, 그린 페퍼콘 소스

Seared cauliflower, Green peppercorn sauce

(쇠고기: 미국산)

# DESSERT

✓ Seasonal Fruits Platter 계절 과일 플래터

## 23,000 Basque Cheesecake 바스크 치즈 케이크 Basque cheese cake, Vanilla mascapone cheese cream, White chocolate 바스크 치즈 케이크, 바닐라 마스카포네 치즈 크림, 화이트 초콜릿 Palette d'Automne 23,000 감 & 배 카르파치오와 배 소르베 Persimmon and Pear carpaccio, Pear sorbet 감과 배 카르파치오, 배 소르베 25,000 **Entremet Figs & Earl Grey** 무화과 얼그레이 앙트르메 Earl Grey Cream, Seasonal Figs, Fig Confit 얼그레이 크림, 무화과, 무화과 콩피 25,000 Almond Paris Brest 아몬드 파리 브레스트 Almond Paris-Brest Cream, Almond Praline, Crystallized Almond 아몬드 파리 브레스트 크림, 아몬드 프랄린, 아몬드 크리스탈

25,000





#### MAIN

Tomato Pasta 20,000 토마토 파스타 Spaghetti, Cherry tomatos, Parmesan

스파게티, 방울토마토, 파르메산

Roasted Chicken Breast Cream Risotto 24,000

닭가슴살 크림 리소토 Chicken breast, Mushroom, Parmesan 닭가슴살, 버섯, 파르메산 (닭고기: 국내산 / 쌀: 이탈리아산)

24,000 Mini Burger, French Fries 미니버거 U.S. beef patty, Gruyère, Tomato 쇠고기 패티, 그뤼예르, 토마토 (쇠고기: 미국산)

DESSERT

Macaron Sandwich 12,000

마카롱 아이스크림 샌드위치 Chocolate, Strawberry and Vanilla macaron, Ice cream 초콜릿, 딸기ㆍ바닐라 마카롱, 아이스크림

Ice Cream & Cookie Sundae 12,000 아이스크림 & 쿠키 선더

Chocolate and Strawberry ice cream, Brownies, Chocolate sauce 초콜릿·딸기 아이스크림, 브라우니, 초콜릿 소스

The Kids menu is exclusively for children aged 12 and under 키즈 메뉴는 12세 이하 어린이 전용입니다.

