

## APPETIZER & SALAD

- 트러플과 겨자 소스를 곁들인 한우 카르파치오    38.  
 (쇠고기: 국내산)  
 Korean Beef Carpaccio with Truffle and Mustard Sauce
- 카라멜 양파와 메쉬 감자를 곁들인 구운 문어   36.  
 (문어: 중국산)  
 Roasted Octopus with Mashed Potatoes and Caramelized Onion
- 트러플 부라타 치즈와 버섯, 파마 햄, 양파, 양상추  32.  
 (파마 햄(돼지고기): 스페인산)  
 Truffle Burrata Cheese with Mushrooms, Parma Ham, Onion and Lettuce
- 치킨 시저 샐러드     28.  
 (닭고기: 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산)  
 Caesar Salad with Roasted Chicken, Avocado, Croutons and Anchovy Dressing
- 발사믹 드레싱의 그린 샐러드    25.  
 Mixed Green Salad with Balsamic Dressing  
 - Tomato, Onion, Olive, Cucumber, Basil and Artichokes

## SOUP & SNACK

- 야채 스프와 크루통    15.  
 Vegetable Soup with Croutons
- 블랙 트러플 버섯 스프   18.  
 Mushroom Soup with Black Truffle
- 파마 햄, 로켓과 로마식 고르곤졸라 버섯 피자   38.  
 (파마 햄(돼지고기): 스페인산)  
 Pizza Roma with Gorgonzola, Mushrooms, Parma Ham and Rocket Salad
- 피자 마르게리타   27.  
 Pizza Margherita with Fresh Basil

## PASTA

- 봉골레 스파게티    33.  
 Spaghetti Vongole with Cherry Tomatoes, Basil
- 레몬 제스트를 곁들인 새우 라구 스파게티    33.  
 Prawn Ragout Spaghetti with Lemon Zest
- 바질 토마토 스파게티    25.  
 Spaghetti with Tomato Sauce and Basil
- 딸리아델레 볼로네제     32.  
 (쇠고기: 호주산, 돼지고기: 국내산)  
 Tagliatelle Bolognese with Beef and Pork Ragout
- 블랙 트러플을 곁들인 버섯 리소토   32.  
 Mushroom Risotto with Black Truffle
- 고르곤졸라와 딸레지오 치즈 폰듀를 곁들인 푸실로니    34.  
 Fusilloni with Gorgonzola and Taleggio Cheese Fondue

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.

**MAIN DISH**

- 프라임 미국산 안심 스테이크와 계절 채소 85.  
/ 180g (쇠고기: 미국산)    
Roasted U.S. Prime Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables
- 프라임 미국산 립아이 스테이크와 계절 채소 110.  
/ 300g (쇠고기: 미국산)    
Roasted U.S. Prime Ribeye Steak with Seasonal Vegetables
- 뉴질랜드산 양갈비 구이와 계절 채소 70.  
/ 350g (양고기: 뉴질랜드산)    
Roasted New Zealand Lamb Rack with Seasonal Vegetables
- 해산물을 곁들인 지중해식 농어     68.  
Stewed Sea Bass Fillet with Prawn, Clam, Olive and Potatoes

**DESSERT**

- 티라미수   15.  
The Classic Italian Tiramisu
- 바닐라 판나코타  15.  
Vanilla Panna Cotta with Seasonal Fruits
- 크렘 브뤼레   15.  
Crème Brûlée
- 신선한 과일과 과일 셔벗  15.  
Fresh Fruits and Fruit Sorbet

**KOREAN A LA CARTE MENU**

- 돼지고기 김치찌개 반상 (돼지고기: 국내산)   48.  
Pork and Kimchi Stew with Steamed Rice and Side Dishes
- 소꼬리 곰탕 반상 (쇠고기: 호주산)   50.  
Ox-tail Soup with Steamed Rice and Side Dishes
- 한우 능이버섯 떡갈비를 곁들인  
돌솥 비빔밥 반상 (쇠고기: 국내산)     55.  
Stone Pot Bibimbap with Korean Beef Tteok-galbi  
and Clam Soybean Paste Soup
- 민물 장어 구이와 매생이 굴 국 반상     60.  
(장어: 국내산)  
Broiled Eel with Seaweed Fulvescens Oyster Soup

- 쌀, 배추김치(배추, 고춧가루), 고춧가루, 두부(콩)는 국내산을 사용합니다.
- 모든 반상 차림에는 식전 죽과 후식 과일이 제공됩니다.

All Korean A La Carte menus are served with rice porridge and fruit dessert.

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.