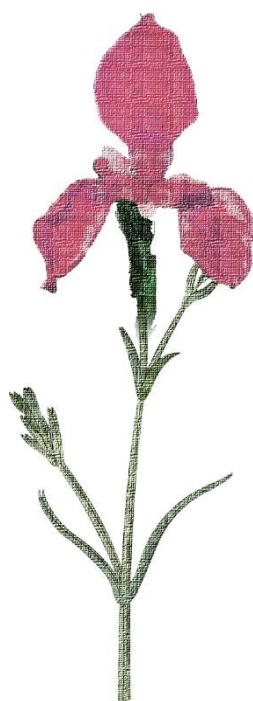


L'ESPACE

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.

LINE FRIENDS



SOFITEL
AMBASSADOR SEOUL
HOTEL & SERVICED RESIDENCES



올 봄, 소피텔 앰배서더 서울에 라인프렌즈가 찾아왔습니다.

벚꽃이 흐드러진 도심 속,
브라운과 함께 달콤한 계절을 만끽하세요.

This spring, LINE FRIENDS has arrived
at Sofitel Ambassador Seoul.
Amid cherry blossoms in full bloom,
savor the sweetness of the season with BROWN.

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.

This promotional menu is not valid with other promotions or offers.
해당 메뉴는 프로모션메뉴로 멤버십, 카드 할인 등이 적용되지 않습니다.

Lazy BROWN Le Gôûter

KRW 120,000 / for 2 people

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

Gourmandises salées

Sablé au cacao accompagné de crème de burrata

부라타 크림과 코코아 사브레

Burrata cream, Champagne gelée, Cocoa sablé, Gold dust

부라타 크림, 샴페인 젤리, 코코아 사브레 금가루

Brioche aux noix de Saint-Jacques et asperges blanches

관자와 화이트 아스파라거스 브리오슈

Citrus marinated scallop, White asparagus, Brioche, White balsamic pearl

시트러스 마리네이드 관자, 화이트 아스파라거스, 브리오슈, 화이트 발사믹 펄

(관자: 일본산)

Crêpe à la betterave accompagnée de prosciutto et d'asperges

프로슈토와 아스파라거스를 곁들인 비트 크레페

Prosciutto, Asparagus, Beet crepe, Lemon crème fraîche, Raspberry vinegar gel

프로슈토와 아스파라거스, 비트 크레페, 레몬 크림 프레쉬, 라즈베리 비네거 겔

(프로슈토(돼지고기): 미국산)

Gougère farcie au mascarpone aux herbes

허브 마스카포네를 채운 구제르

Spring herb mascapone, Kumquat glaze, Roasted pistachio, Gougère

허브 마스카포네, 금귤 글레이즈, 구운 피스타치오, 구제르

Gourmandises sucrées

Gâteau fudge au chocolat noir Guanaja et pistache

과나하 다크 피스타치오 퍼지 케이크

Guanaja 70% dark chocolate fudge cake, Pistachio namelaka, Yuzu confit

과나하 70% 다크 초콜릿 퍼지 케이크, 피스타치오 나멜라카, 유자 콩피

Entremet cerisier et fraise

체리블라썸 딸기 앙트르메

Cherry blossom montée cream, Strawberry basil confit, Almond croustillant

체리블라썸 몽떼 크림, 딸기 바질 콩피, 아몬드 크루스티앙

Éclair à la framboise

라즈베리 에클레어

Raspberry whipped ganache, Raspberry gel

라즈베리 휘프 가나슈, 라즈베리 겔

Macaron au yuzu

유자 마카롱

Yuzu ganache

유자 가나슈

Entremet brown

앙트르메 브라운

Croustillant, Hazelnut, Raspberry

크루스티앙, 헤이즐넛, 라즈베리

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.

Lazy BROWN

Le Gôûter

DRINK SELECTION

SPARKLING

Veuve du Vernay, Ice Rosé Sparkling Demi-Sec
Bordeaux, France (Cinsault, Syrah, Grenache)
뵈브 드 베르네 아이스 로제 드미 섹

COCKTAIL

Sakura Bloom
사쿠라 블룸
Roku Gin, Green Tangerin, Hibiscus Tea
로쿠 진, 제주 청귤, 히비스커스 티

MOCKTAIL

Cacao Noir
카카오 누아르
Black Tea, Cacao, Lemon
블랙티, 카카오, 레몬

TEA

Cerisier Noir
스리지에 누아르
Keemun black tea, Uva black tea, Kandy black tea,
Hibiscus & Papaya pieces, Cherry blossom, Cherry flavor
기문홍차, 우바홍차, 캔디홍차, 히비스커스 파파야 다이스, 벚꽃, 체리향료

Fleur d'Osmanthus
플뢰르 도스만투스
Keemun black Tea, Uva black tea, Osmanthus black tea
기문홍차, 우바홍차, 계화홍차

Rose Blanche
로즈 블랑쉬
White tea, Cranberry, Rosehip, Lemongrass, Hibiscus, Rose petals
백차, 크렌베리, 로즈힙, 레몬그라스, 히비스커스, 로즈플라워

Jardin d'Herbes
자덴 데르브
Lemon balm, Lavender, Rose petals, Jasmine
레몬밤, 라벤더, 로즈플라워, 자스민

COFFEE

소피텔 엠베서더 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.

BROWN Burger

BROWN Burger 45,000

브라운 버거

Hanwoo beef patty, Bacon, Aged Comte, Gruyere,

Dijon bearnaise aioli, Caramelized onions, Tomato, Rucola

한우 쇠고기 패티, 콩테 치즈, 그뤼에르,

디종 베어네이즈 아이올리, 캐러멜라이즈드 어니언, 토마토, 루콜라

(쇠고기: 국내산 한우 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Hotelier Pink BROWN Keyring & BROWN Burger Set 60,000

호텔리어 핑크 브라운 키링 & 브라운 버거 세트

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.

BRUNCH COURSE

KRW 60,000 / for 1 person

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

APPETIZER

 Burrata citrus salad
부라타 시트러스 샐러드

SOUP

Soup of the day
오늘의 수프

MAIN *_Choose 1*

Lobster & Avocado tartine
랍스터 아보카도 타르틴

Or

 Chicken suprême
치킨 수프림
(닭고기: 국내산)

위 메뉴는 단품으로 주문 가능합니다.

Lobster & Avocado tartine KRW 37,000

Chicken suprême KRW 33,000

DRINKS *_Choose 1*

COCKTAIL

Yuzu Green Mojito
유자 그린 모히토
White rum, Yuzu marmalade, Yuzu sparkling
(Non-alcoholic option available.)

Bul-Dak Mary
불-닭 메리
Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Plum Vinegar, Bul-Dak Sauce

Mimosa
미모사
Sparkling Wine, Orange Juice

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



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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*

 White Asparagus Velouté
화이트 아스파라거스 벨루테


French Onion Soup
프렌치 어니언 수프
(닭 뼈: 국내산)

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


Lobster & Avocado Salad
랍스터 & 아보카도 샐러드
add for Set KRW 10,000 | 선택 시 10,000원 추가


1++ Hanwoo Beef Tartare with Sevruga Caviar
세브루가 캐비어를 올린 한우 비프 타르타르
(쇠고기: 국내산 한우)
add for Set KRW 10,000 | 선택 시 10,000원 추가

MAIN *_Choose 2*

 Burrata Vegetable Ragù Tagliatelle
부라타 채소 라구 tagliatelle

Seafood Linguine Aglio e Olio
해산물 링귀니 알리오 올리오

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

 Plancha-Seared Olive Flounder
플란차에 구운 광어
(광어: 국내산)

 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

  Jeju Black Pork & Wild Garlic Pesto
제주 흑돼지 삼겹살과 명이나물 페스토
(돼지고기: 국내산)

DRINKS *_Choose 2*

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

Coke / Sprite / Zero Coke / Ginger Ale
코카콜라 / 스프라이트 / 코카콜라 제로 / 진저 에일

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

SPECIAL OFFER

REMY FERBRAS, Côtes Du Rhône Village Plan De Dieu
Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
레미 페부라스 고프 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



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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

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

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

KOREAN MENU



Korean Bulgogi 불고기

45,000

Beef bulgogi, Seafood salad, Korean side dishes, Rice, Korean daily soup

불고기, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국

(쇠고기: 호주산 / 랍스터: 캐나다산 / 쌀, 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)



Pan-Seared Sea Bream with Yuzu Soy Sauce

46,000

유자 간장 소스를 곁들인 참돔 구이

Pan-seared sea bream with yuzu soy sauce, Seafood salad, Korean side dishes, rice, Korean daily soup

유자 간장 소스를 곁들인 참돔 구이, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국

(참돔: 국내산)

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



Jeju Black Pork & Wild Garlic Pesto

45,000

제주 흑돼지 삼겹살과 명이나물 페스토

Crispy Jeju pork belly, Korean thistle greens and potato pavé, Wild garlic pesto, Toasted pine nuts, Apple and maesil gastrique

바삭한 제주 삼겹살, 곤드레나물과 감자 파베,

명이나물 페스토, 잣, 사과와 매실 가스트리크

(돼지고기: 국내산)

+ Add Extra Rice (Select one)

4,000

밥 추가 (쌀: 국내산)



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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.

ARABIC SELECTION


APPETIZER


-  **White Asparagus Velouté** 32,000
화이트 아스파라거스 벨루테
White asparagus velouté, Hazelnut and pine nuts crumble,
Shaved black truffle, White truffle oil
화이트 아스파라거스 벨루테, 헤이즐넛 & 잣 크럼블, 화이트 트러플 오일
-  **Organic Hummus Salad** 32,000
오가닉 후무스 샐러드
Pita bread, Hummus, Chickpeas, Cucumber, Mint,
Parsley, Radish, Mini paprika, Celery, Cherry tomatoes,
Sesame seeds, Olive oil, Paprika powder
피타 브레드, 후무스, 병아리콩, 오이, 민트, 파슬리, 래디시,
미니 파프리카, 샐러리, 방울 토마토, 참깨, 올리브 오일, 파프리카 파우더
-  **Falafel Platter** 36,000
팔라펠 플래터
Chickpea fritters, Yogurt, Tomatoes, Cucumber,
Red onions, Rucola, Lemon
병아리콩 튀김, 요거트, 토마토, 오이, 적양파, 루꼴라, 레몬

MAIN

-  **Burrata Vegetable Ragù Tagliatelle** 38,000
부라타 채소 라구 tagliatelle
Tagliatelle, Burrata, Grilled zucchini, Eggplant, Bell pepper,
Semi dried tomatoes, Tomato ragù, Basil
탈리아텔레, 부라타 치즈, 구운 주키니, 가지, 피망,
반건조 토마토, 토마토 라구 소스, 바질
- Halal Chicken Masala** 46,000
할랄 치킨 마살라
Halal tender chicken thighs in tomato-spiced cream sauce
served with butter naan and mint yogurt raita
토마토 크림 소스를 곁들인 할랄 치킨, 버터 난과 민트 요거트 라이타
(닭고기: 브라질산)
-  **Plancha-Seared Olive Flounder** 48,000
플란차에 구운 광어
Plancha-seared olive flounder, Spring vegetables,
White bean and almond purée, Herb oil, Citrus and capervierge, Trout roe
플란차에 구운 올리브 광어, 봄 채소,
화이트빈과 아몬드 퓨레, 허브 오일, 시트러스 케이퍼 비에르주 소스, 송어알
(광어: 국내산)

DESSERT

- Date Pudding** 23,000
대추 푸딩
Date, Milk, Fresh cream, Vanilla bean
대추, 우유, 신선한 크림, 바닐라 빈
-  **Seasonal Fruits Platter** 25,000
계절 과일 플래터

 Vegetarian  Contains Pork  Gluten Free

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

French Onion Soup 30,000

프렌치 어니언 수프

Caramelized onion, Chicken bouillon, Gratinated with comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언, 치킨 부용, 콩테 치즈 그라탱
(닭 뼈: 국내산)

 **Caesar Salad** 33,000

시저 샐러드

Romaine salad, Seared chicken breast, Boiled egg, Brioche croutons,
Crispy bacon, Shaved comté, Caesar dressing
로메인 샐러드, 팬에 구운 닭가슴살, 삶은 달걀, 브리오슈 크루통,
바삭한 베이컨, 콩테 치즈, 시저 드레싱
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Lobster & Avocado Salad 35,000

랍스터 & 아보카도 샐러드

Poached lobster, Avocado mousseline, Pickled strawberries,
Beet coral tuile, Mixed herb salad, Citrus vinaigrette
포치드 랍스터, 아보카도 무슬린, 딸기 피클,
허브 샐러드, 시트러스 비네그레트

1++ Hanwoo Beef Tartare with Sevruga Caviar 36,000

세브루가 캐비어를 올린 한우 타르타르

1++ Hanwoo beef, Capers, Shallots, Cornichons, Cured egg yolk,
Perilla emulsion, Toasted brioche, Sevruga caviar
1++ 한우, 케이퍼, 샬롯, 코니송, 노른자 콩피,
들깨 에멀전, 브리오슈, 세브루가 캐비어
(쇠고기: 국내산 한우)

 **Cold Cuts and Cheese Platter** 42,000

콜드 컷 & 치즈 플래터

Three kinds of cold cuts and four kinds of French cheese
served with nuts and dried fruits
콜드 컷 3종과 프렌치 치즈 4종
(세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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

 **Classic Club Sandwich** 38,000

클래식 클럽 샌드위치
Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg
치킨, 양상추, 베이컨, 토마토, 달걀
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Seafood Linguine Aglio e Olio 40,000

해산물 링귀니 알리오 올리오
Linguine, Sliced garlic, Prawns, Clams, Crushed red pepper,
Extra virgin Olive oil, Shaved bottarga
링귀니, 마늘, 새우, 조개, 크러시드 레드 페퍼,
엑스트라 버진 올리브 오일, 보타르가

 **U.S. Prime Beef Striploin Steak** 68,000

U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크
Prime beef striploin(160g) with sautéed green asparagus,
Confit garlic, French fries, Sauce béarnaise
프라임 쇠고기 채끝 등심(160g), 그린 아스파라거스 볶음,
마늘 콩피, 프렌치 프라이, 베어네이즈 소스
(쇠고기: 미국산)

 Vegetarian  Contains Pork  Gluten Free

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

- | | |
|---|--------|
|  Banoffee Cake
바노피 케이크
Banoffee cake, Cream cheese filling,
Almond streusel, Diplomat cream
바노피 케이크, 크림치즈 필링, 아몬드 스트루젤, 디플로마 크림 | 23,000 |
| Pecan & Vanilla Mascarpone Tart
피칸 & 바닐라 마스카포네 타르트
Pecan tart, Vanilla mascarpone cream
피칸 타르트, 바닐라 마스카포네 크림 | 25,000 |
| Chocolate Fudge Brownie
초콜릿 퍼지 브라우니
Chocolate brownie, Vanilla ice cream, Crème anglaise, Strawberry
초콜릿 브라우니, 바닐라 아이스크림, 크림 앙글레즈, 딸기 | 28,000 |



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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

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

KIDS MENU

MAIN

Tomato Pasta 22,000

토마토 파스타

Spaghetti, Cherry tomatos, Parmesan
스파게티, 방울토마토, 파르메산

Roasted Chicken Breast Cream Risotto 25,000

닭가슴살 크림 리소토

Chicken breast, Mushroom, Parmesan

닭가슴살, 버섯, 파르메산

(닭고기: 국내산 / 쌀: 이탈리아산)

Mini Burger, French Fries 25,000

미니 버거, 감자튀김

U.S. beef patty, Gruyère, Tomato

쇠고기 패티, 그뤼에르, 토마토

(쇠고기: 미국산)

DESSERT

Macaron Sandwich 18,000

마카롱 아이스크림 샌드위치

Chocolate, Strawberry and vanilla macaron, Ice cream

초콜릿, 딸기 · 바닐라 마카롱, 아이스크림

Ice Cream & Cookie Sundae 15,000

아이스크림 & 쿠키 선데이

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.



Vegetarian



Contains Pork



Gluten Free

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.