Strawberry Promotion

Strawberry Bingsu (FOR 1) 딸기 빙수 (1 인)	83,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Le Goûter SIGNIEL

시그니엘 애프터눈 티세트

WEEKDAYS - 1ST SEATING: 12:00~14:30 / 2ND SEATING: 15:00~17:30
WEEKENDS - 1ST SEATING: 11:00~13:00 / 2ND SEATING: 13:30~15:30 / 3RD SEATING: 16:00~18:00

Signature Grape Tart – Shine Muscat, Sunny Dolce, Red Claret, Almond Tart, Coconut Cream, Grape Jelly
시그니처 그레이프 타르트 – 샤인 머스캣, 써니 돌체, 레드클라렛, 아몬드 타르트, 코코넛 크림, 청포도 젤리

Pistachio Egg Montblanc – Pistachio Mousse, Pistachio Praline, Pistachio Kadayif, Pistachio Sponge, Pistachio Cream
피스타치오 에그 몽블랑 – 피스타치오 무스, 피스타치오 프랄린, 피스타치오 카다이프, 피스타치오 스펀지, 피스타치오 크림

Salty Caramel Mousse
솔티 카라멜 무스 –화이트 초콜릿 무스, 솔티드 카라멜, 카라멜 크런치, 화이트 스펀지

Petit Citron – Lemon Mousse, Yuzu Confit, Almond Sablé
쁘띠 시트론 – 레몬 무스, 유자 콩피, 아몬드사브레

Chestnut Mousse – Chestnut Mousse, Chestnut Confit, White Sponge
보늬밤 무스 – 밤 무스, 보늬밤, 화이트 스펀지

Canape - Cacao Yuzu, Matcha Chestnut Jelly, Corn Scone, Green Onion Scone
카카오 유자, 말차 밤 젤리, 옥수수 스콘, 대파 스콘

Velvety Chestnut Velouté with Roasted Chestnut Zest
구운 밤 제스트를 얹은 부드러운 밤 벨루테 (육수: 국내산 닭고기, 돼지고기: 외국산)

Smoked Duck Tacos with Truffle Yogurt
트러플 요거트를 곁들인 훈제오리 타코 (오리: 국내산)

Bruschetta with Spring Onion Cream and Squid Ink toast, Topped with Shine Muscat Grapes
샤인 머스캣으로 덮은 쪽파 크림 오징어 먹물 부르스케타

Sparkling Wine Banfi Rosa Regale or OmyRose Yeon & Coffee or Tea
스파클링 와인 반피 로사 리갈 또는 오미로제 연 & 커피 또는 티

170,000 (FOR 2)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Lounge Classic

STARTER
Scallops à la Planch, red endives and lemon-dill Vinaigrette
가리비 관자, 레드 엔다이브와 레몬 딜 비네그레트
(가리비: 일본산)

SOUP
Truffle Button Mushroom Soup
트러플 양송이 스프
(육수: 국내산 닭고기)

SEAFOOD
Sous-vide Salmon with Seasonal Vegetable Garnish
수비드 연어와 계절 야채 가니시

MAIN
Grilled Hanwoo Beef Tenderloin (1++)
truffle polenta, beef jus, and seasonal vegetable garnish
한우 안심구이와 트러플 폴렌타, 비프 주스, 계절야채 가니시
(소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소고기)

DESSERT
Coconut Mango Mousse
Mango Mousse, Vanilla Sablé, Hazelnut Kadayif, Coconut Fruit Jelly
망고 무스, 바닐라 사브레, 헤이즐넛 카다이프, 코코넛 패션 젤리

COFFEE OR **TEA**

200,000 (FOR 1)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Chef's Tasting

STARTER

Burrata Cheese served with three-color cherry tomatoes, basil pesto, black olives, and balsamic pearls.
부라타 치즈 샐러드

PASTA

Langoustine Ravioli served with leek fondue, bisque sauce, and bacon
랑구스틴 라비올리와 대파 퐁듀, 비스크 소스, 베이컨
(가리비: 일본산, 돼지고기: 외국산)

MAIN

Prime Tenderloin served with truffle polenta, beef jus, and seasonal vegetable garnish
안심구이와 트러플 폴렌타, 비프 주스, 계절야채 가니시
(소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기)

DESSERT

Coconut Mango Mousse
Mango Mousse, Vanilla Sablé, Hazelnut Kadayif, Coconut Fruit Jelly
망고 무스, 바닐라 사브레, 헤이즐넛 카다이프, 코코넛 패션 젤리

COFFEE OR **TEA**

150,000 (FOR 1)

«Wine Pairing»

* 3 glasses per person (Supplement of 110,000 KRW)
1 인 3 잔 제공(샴페인/화이트/레드) (110,000 원 추가)
Champagne – Marc Hebrart Rosé Brut, Champagne, France
White – Chablis, Joseph Drouhin, France
Red – Cabernet Sauvignon, Napa Highland, Napa Valley, USA

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Lunch Break at SIGNIEL

HOURS: 11:00 ~14:30

WEEKDAYS ONLY. REQUIRES A MINIMUM OF 2 PERSONS 주중, 2 인이상 주문 가능

STARTER

Truffle Button Mushroom Soup
트러플 양송이 스프
(육수: 국내산 닭고기)

OR

Burrata with Marinated Cherry Tomatoes
Burrata cheese served with three-color cherry tomatoes, basil pesto, black olives, and balsamic pearls.
부라타 치즈 샐러드

MAIN

Tomato Spaghetti
Ricotta tomato sauce, zucchini noodle, ricotta cheese
리코타 토마토 스파게티

OR

Chicken Club Sandwich
Sous-vide chicken, grilled bacon, tomatoes, romaine lettuce, fried egg,
gruyere cheese, sliced onion, pickled cucumber, mayonnaise in white or multi grain bread
치킨 클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산, 베이컨: 외국산 돼지고기)

OR

Ribeye(USA prime)
Béarnaise sauce, allumettes French fries (Supplement of 40,000 KRW)
프라임급 알등심 구이 (소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기) (40,000 원 추가)

DESSERT

Coconut Mango Mousse or L'Opéra Cake (supplement of 10,000 KRW)
코코넛 망고 무스 또는 오페라 케이크 (10,000 원 추가)

COFFEE OR TEA

80,000 (FOR 1)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Korean Flavors

Abalone Sotbap (For 2) 98,000
Steamed rice prepared in a traditional pot with Korean abalone, assorted seafood, golden enoki mushrooms, garlic, dried scallops, cordyceps, scallions and toasted garlic flakes
Side dishes include gamtae seaweed, gungchae greens, jellyfish with lemon marinade, and miso soup
전복 솥밥 정식 (2 인분)
(전복: 국내산, 쌀: 국내산, 가리비: 일본산, 콩: 국내산)
* Preparation requires approximately one hour.
전복 솥밥 정식은 주문 후 1 시간이 소요됩니다.

LA Galbi (LA-Style Beef Short Ribs) 98,000
Grilled beef short ribs served with seaweed soup, steamed rice, and seasonal side dishes.
LA 갈비구이 정식
(밥: 국내산 쌀, 소고기: 호주산(갈비), 미역국: 국내산 한우, 배추김치: 국내산 배추, 국내산 고춧가루)

Soups & Eggs

French Onion Soup 38,000
양파 스프 (육수: 호주산 소고기)

Truffle Button Mushroom Soup 33,000
트러플 양송이 스프 (육수: 국내산 닭고기)

Rich Omelette 35,000
White ham, mushrooms, parsley, cheese with fresh herbs, lettuce salad, and allumettes French fries
치즈 오믈렛
잠봉, 버섯, 치즈, 샐러드와 감자튀김 (잠봉 드 파리: 국내산 돼지고기)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Salads

Caesar Salad with Chicken 43,000
Romaine lettuce, sous-vide chicken breast, boiled egg, bacon, anchovies, parmigiano reggiano, crouton, and classic Caesar dressing
치킨 시저 샐러드
로메인과 수비드 닭가슴살, 삶은 계란, 베이컨, 엔초비, 파르미지아노 레지아노, 크루통, 클래식 시저 드레싱
(닭고기: 국내산, 베이컨: 외국산 돼지고기)

Fresh Whole Avocado Salad 38,000
Pink radishes, Korean pear, and mixed vegetables served with avocado purée and sesame dressing.
아보카도 샐러드
레디쉬와 신선한 배, 믹스베지터블과 아보카도 퓨레, 참깨 드레싱

Burrata with Marinated Cherry Tomatoes 37,000
Burrata cheese served with three-color cherry tomatoes, basil pesto, black olives, and balsamic pearls.
부라타 치즈 샐러드
삼색 체리 토마토, 신선한 바질 페스토, 블랙 올리브와 발사믹 펄

Chef's Garden Salad 35,000
Mini cos, seasonal herb, raddish, parmesan cheese, tomatoes, honey lemon dressing
셰프의 가든 샐러드
미니코스, 계절 허브, 레디쉬, 파마산 치즈, 토마토, 허니 레몬 드레싱

*Caesar salad can be tailored for a gluten intolerance, vegetarian, and vegan diet.
시저 샐러드는 채식주의 식단으로 변경 가능합니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Gourmet Sandwiches

SERVED WITH FRENCH FRIES OR MIXED SALAD

Lobster Roll 65,000
A decadent roll filled with mixed lobster, avocado, and celery.
랍스터 롤
롤 브레드 속을 채운 랍스터, 아보카도, 셀러리

Truffle Monte Cristo Sandwich with Truffle French Fries 50,000
Chicken ham, gruyere cheese, truffle pâte, blueberry jam
트러플 몬테크리스토 샌드위치와 트러플 감자 튀김
치킨 햄, 그뤼에르 치즈, 트러플 빠떼와 블루베리 잼 (치킨 햄: 국내산 닭고기)

Chicken Club Sandwich 47,000
Sous-vide chicken breast, grilled bacon, tomatoes, romaine lettuce, fried egg, gruyere cheese, sliced onion, pickled cucumber, mayonnaise in white or multi grain breads
치킨 클럽 샌드위치
수비드 닭가슴살, 베이컨, 토마토, 로메인, 프라이드 에그, 그뤼에르 치즈, 양파, 오이 피클, 마요네즈
(닭고기: 국내산, 베이컨: 외국산 돼지고기)

Avocado Toast with Poached Eggs 45,000
Campagne bread toast with mashed avocado, mixed vegetables and two poached eggs
수란을 곁들인 아보카도 토스트
깜빠뉴 토스트, 아보카도, 믹스 베지터블과 수란

Croque Madame 43,000
Cooked pork white ham and Comté cheese in a creamy grilled sourdough sandwich, topped with a sunny-side-up egg.
크로크 마담 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)

*Club sandwich can be tailored for a gluten intolerance and vegan diet.
클럽 샌드위치는 글루텐 프리 브레드 또는 채식주의 식단으로 변경 가능합니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Pasta

Seafood Linguine 76,000
Tomato sauce, basil pesto, lobster, scallops, abalone, and Parmesan cheese
해산물 링귀네
토마토 소스, 바질 페스토, 랍스터, 가리비, 전복과 파마산 치즈 (가리비: 일본산, 전복: 국내산)

Ricotta Tomato Spaghetti 52,000
Tomato sauce, zucchini, and fresh ricotta cheese
리코타 토마토 스파게티
토마토 소스, 쥬키니와 리코타 치즈

Bolognese Spaghetti 52,000
Bolognese of minced beef ragout and Parmesan cheese
볼로네제 스파게티
소고기 라구 소스의 볼로네즈와 파마산 치즈 (소고기: 호주산)

Cream Fettuccine 49,000
Cream sauce, bacon, black pepper, and Parmesan cheese
크림 페투치네
크림 소스, 베이컨, 블랙 페퍼와 파마산 치즈 (육수: 국내산 닭고기, 베이컨: 프랑스산 돼지고기)

Vongole Spaghetti 48,000
Clams, zucchini, and sun-dried tomatoes
봉골레 스파게티
모시조개, 주키니와 썬드라이 토마토

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Seafood

Lobster and Langoustine Ravioli 68,000
Served with leek fondue, bisque sauce, and bacon
랍스터와 랑구스틴 라비올리
랑구스틴과 가리비를 넣은 라비올리와 대파 퐁듀, 비스크 소스, 베이컨
(가리비: 일본산, 돼지고기: 외국산)

Sous-vide Salmon with Seasonal Vegetable Garnish 65,000
Slow-cooked salmon with broccoli purée, miso cream sauce, fennel, orange, and green beans
수비드 연어와 계절 야채 가니시
저온 조리한 연어와 브로콜리 퓨레, 미소크림 소스, 펜넬, 오렌지, 그린빈스

We meticulously select only the finest ingredients to craft a truly exceptional dining experience.
Our chefs and sourcing specialists prioritize locally sourced, seasonal,
and sustainably produced ingredients whenever possible.
All meat, seafood, and vegetables are sourced with the utmost care,
reflecting our commitment to quality, sustainability, and provenance.

더라운지는 최상의 품질을 위해 엄선된 식재료만을 사용합니다.
더라운지는 가능한 한 지역에서 생산된 제철 식재료와 인증된 식재료를 사용합니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Poultry & Meat

Hanwoo Beef Tenderloin (1++, 220g) 185,000
Grilled and served with truffle polenta, beef jus, and seasonal vegetable garnish
최상급 한우 안심구이
한우 안심구이와 트러플 폴렌타, 비프 주스, 계절야채 가니시 (소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소고기)

Ribeye (USA Prime, 300g) 125,000
Beef ribeye served with Béarnaise sauce and French fries.
알등심 구이, 베어네이즈 소스, 감자튀김 (소고기: 미국산)

Lamb Chops 98,000
Grilled lamb chops served on eggplant purée with couscous, carrot, asparagus, and garlic flakes.
양갈비 구이, 가지 퓨레, 쿠스쿠스, 당근, 구운 아스파라거스, 마늘 후레이크
(양갈비: 호주산, 육수: 호주산 양고기)

Duck Confit 60,000
Accompanied with orange-flavored carrot purée, pickled red cabbage, and mustard seeds.
오렌지향의 당근 퓨레를 곁들인 부드러운 오리 다리살과 적 양배추 피클, 머스타드 씨
(오리: 국내산, 육수: 국내산 닭고기)

Escoffier’s Cheeseburger with Truffle French Fries (USA Prime) 62,000
Beef tenderloin, fried sunny-side-up egg, preserved tomatoes, lettuce, and Comté cheese.
에스코피에 치즈버거와 트러플 감자튀김 (소고기: 미국산)

* Certified Halal lamb, beef tenderloin can be accommodated upon request.
할랄 양고기, 소고기 안심은 사전에 요청 주시면 변경 가능합니다.
(할랄 양고기: 호주산, 할랄 소고기: 호주산)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Delicacies

Charcuterie and Cheeses Platter 95,000
Selection of artisanal Korean and cold cuts with local and imported cheeses, jams, and condiments.
샤퀴테리 치즈 플래터
(잠봉: 국내산 돼지고기, 초리조: 스페인산 돼지고기, 하몽: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)

Seasonal Sliced Fruits (Large platter) 100,000
계절 과일

Seasonal Sliced Fruits (Small platter) 35,000
계절 과일

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

ADDITIONAL SIDE DISH

Truffle Flavored French Fries 트러플 감자튀김	35,000
French Fries 감자튀김	17,000
Mashed Potatoes 매쉬 포테이토	17,000
Sautéed Spinach 시금치 볶음	17,000
Sautéed Mushrooms 버섯 볶음	17,000

*Side dish order is available only with Main Dish.
사이드 디쉬는 메인 요리와 함께 주문 가능합니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Dessert

Premium Strawberry Short Cake 36,000
Fresh Strawberry, White Chocolate Ganache, White Sponge
프리미엄 딸기 쇼트 케이크
딸기, 화이트 초콜릿 가나슈, 화이트 스펀지

Romantic Pillow 31,000
White Chocolate Ganache, Pecan Praline, Almond Dacquoise, Raspberry Mousse, ChampagneJelly
로맨틱 필로우
화이트 초콜릿 가나슈, 피칸 프랄리네, 아몬드 다쿠아즈, 라즈베리 무스, 샴페인 젤리

Strawberry Basque Cheese Cake 30,000
Fresh Strawberry, Basque Cheese Cake, Coconut Cream
딸기 바스크 치즈케이크
딸기, 피스타치오 바스크 치즈케이크, 코코넛크림

Matcha Baton 28,000
Valrhona Inspiration Matcha Almond Tart, Matcha mousse, Matcha Ganache, Coconut Cream, Dacquoise
말차 바통
발로나 인스피레이션 말차 아몬드 타르트, 말차 무스, 말차 가나슈, 코코넛 크림, 다쿠아즈

Soleil Romarin 28,000
Olive Oil Mousse, Lemon Cheese Biscuit, Rosmary Apritcot Compote, Almond Sable, Raspberry Chocolate
솔레이 로마랭
올리브오일 무스, 레몬 치즈 비스퀴, 로즈마리 살구 콤포트, 아몬드 사브레, 발로나 인스피레이션 라즈베리 초콜릿

L'Opéra 25,000
Coffee Bean Cream, Chocolate, Ganache, Joconde Biscuit
오페라
커피 크림, 초콜릿 가나슈, 조콩드 비스킷

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Ice Creams & Sorbets

Selection of Seasonal Sorbets Your choice of lemon, mango, or raspberry sorbet. 레몬, 망고 또는 라즈베리 셔벗 중 1 종 선택	25,000
Selection of Seasonal Ice Cream Your choice of Bourbon vanilla, Strawberry, or Valrhona chocolate. 바닐라, 딸기 또는 초콜릿 아이스크림 중 1 종 선택	25,000

Pound Cakes

	Small	Large
Matcha Pound Cake 말차 파운드 케이크	25,000	59,000
Gianduja Pound Cake 잔두야 파운드 케이크	22,000	56,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

SIGNIEL Coffees & Teas

We offer a distinguished selection of premium coffees and teas,
thoughtfully chosen to deliver a refined and memorable experience.
Our coffee beans are locally roasted, and our teas are sustainably sourced,
guided by responsible practices and origin integrity.

최상의 품질을 위해 엄선한 프리미엄 커피와 티를 제공합니다.

커피 원두는 국내에서 로스팅되며, 티는 지속가능한 방식으로 조달됩니다.

SIGNIEL Coffees

SIGNIEL123, a signature blend of eight coffee origins, crafted to offer a deep, velvety profile unique to SIGNIEL.
SIGNIEL123 은 여덟 가지 원두를 블렌딩한 시그니엘의 시그니처 커피로, 깊고 부드러운 풍미를 선사합니다.

Guatemala 20% • Colombia 20% • Ethiopia Yirgacheffe 10% • Ethiopia Sidamo 10%
Brazil 10% • Kenya 10% • Tanzania 10% • Indonesia 10%

SIGNIEL 79, a signature blend presenting a balanced body with a delicate, refreshing acidity and layered aromatics.
SIGNIEL 79 는 균형 잡힌 바디감과 약간의 산미가 있는 커피로, 풍부한 향미를 선사합니다.

Guatemala 20% • Colombia 20% • Ethiopia Yirgacheffe 20% • Brazil 10% • Kenya 10% • Tanzania 10% • Indonesia 10%

	Hot	Cold
Espresso 에스프레소	19,000	
Americano 아메리카노	19,000	20,000
Café Latte 카페 라떼	21,000	22,000
Cappuccino 카푸치노	21,000	22,000
Café Mocha 카페 모카	21,000	22,000
Milk Chocolate 밀크 초콜릿	21,000	22,000
Affogato 아포가토		23,000

Dammann Frères Teas

A FRENCH HIGH-END TEA COLLECTION WITH 320 YEARS OF HERITAGE.

In 1692, Monsieur Dammann was granted the exclusive privilege by King Louis XIV
to sell tea in France.
Today, Dammann Frères continues this legacy, offering approximately 3,200 exclusive blends.

320 년 전통의 프랑스 명품 티 다만 프레르
다만 프레르의 역사는 1692 년, Monsieur Dammann 이 태양왕 루이 14 세로부터
프랑스 내의 유일한 티 독점권을 포함한 매우 특별한 신임을 받게 되면서부터 시작되었습니다.
오늘날, 다만프레르는 3,200 여 가지의 독자적인 블렌드를 가지고 있습니다.

WHITE TEA

	Hot	Cold
Pai Mu Tan 빠이 무 탄	21,000	22,000
A pure white tea known as “White Peony” that offers a delicate and clean flavor. 백 작약이라는 뜻의 순수한 백차		
Passion de Fleurs 빠씨옹 드 플레흐	22,000	23,000
A flavored white tea whose delicate rose and sweet apricot scents are especially appealing. 섬세한 장미와 달콤한 살구 향이 특히 매력적인 가향 백차		

BLACK TEA

	Hot	Cold
Breakfast 브랙퍼스트 A balanced blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas that provides a full-bodied flavor with natural botanical notes. 실론, 다즐링, 아쌈티의 블렌딩으로 나무와 식물의 향과 함께 완벽한 바디감과 균형 있는 맛이 특징	20,000	21,000
Darjeeling 다즐링 Often referred to as the “Champagne of black teas,” this selection features a light, delicate flavor with a distinct muscat aroma. 인도 다즐링 마을 일대에서 생산되며 가볍고 섬세한 맛과 머스캣 향이 특징	20,000	21,000
Lapsang Souchong 랍상 소우총 A prestigious Chinese tea characterized by a unique smoky aroma created by withering the leaves over pine needle fires. 솔잎을 태운 연기로 훈연을 하여 소나무 향이 특징인 중국 3 대 명차	20,000	21,000

FLAVORED BLACK TEA

	Hot	Cold
Earl Grey 얼 그레이	20,000	21,000
A classic flavored tea that achieves its unique scent through the addition of bergamot orange oil. 홍차 잎에 베르가모트 오렌지의 껍질로부터 추출한 기름을 첨가함으로써 특이한 향을 내도록 블렌드한 가향차		
Pomme d'Amour 폼 다모르	21,000	22,000
A blend of black teas featuring the delicious aroma of caramelized roasted apples enhanced by a hint of maraschino. 홍차와 달콤한 사과 맛의 절묘한 조화와 마라스키노향이 특징인 가향차		
Jardin Bleu 자르뎅 블루	21,000	22,000
A beautifully flavored black tea characterized by a vibrant and sweet strawberry aroma. 달콤한 딸기 향이 매우 매력적인 가향 홍차		
Nosy Bey 노지 베	21,000	22,000
A premium flavored black tea that features a carefully selected blend of vanilla and peach scents. 엄선된 홍차와 바닐라, 복숭아 향이 특징인 가향 홍차		

FLAVORED OOLONG TEA

	Hot	Cold
Jardin du Luxembourg 자르뎅 뒤 룩셈부르크	22,000	23,000

A unique oolong tea expertly blended with notes of aloe vera, rose, jasmine, acacia, Melon, and plum flower.
반 발효차인 우롱차와 알로에 베라, 로즈, 자스민, 아카시아, 멜론, 자두 꽃 향이 블렌딩 된
유니크한 우롱차

FRUIT TEA

	Hot	Cold
Provence 프로방스	21,000	22,000

A refreshing fruit tea that blends hibiscus, rose hip, orange peel, and apple with natural apricot and peach scents.
히비스커스 꽃잎, 로즈 힙, 오렌지 필, 사과 조각과 함께 천연 살구 향, 복숭아 향이 블렌딩 된
상큼한 과일차

Samba 삼바	21,000	22,000

An exotic fruit tea featuring hibiscus, rose hip, orange peel, apple blended with mango and tropical fruit aromas.
히비스커스 꽃잎, 로즈 힙, 오렌지 필, 사과 조각과 함께 망고 향, 열대과일 향이 블렌딩 된
이국적인 과일차

HERB TEA

	Hot	Cold
Peppermint 페퍼민트	21,000	22,000
A refreshing herbal tea that provides a cooling sensation and aids in digestion. 상쾌한 청량감으로 소화 촉진에 도움이 되는 허브 차		
Chamomile 캐모마일	21,000	22,000
A soothing herbal tea designed to improve sleep quality and reduce fatique for the body and mind. 숙면에 도움을 주어 불면증 개선 및 피로 회복 등 몸과 마음을 위한 허브 차		
Rooibos Cederberg 루이보스 세더버그	21,000	22,000
A traditional caffeine-free rooibos rich in protein, making it a favorite choice for wellness in women. 카페인이 없고 단백질 성분이 포함되어 임산부 및 여성에게 사랑받는 정통 루이보스		
Rooibos Oriental 루이보스 오히엉딸르	21,000	22,000
A caffeine-free rooibos specialty featuring natural fruity notes for a unique flavor experience. 루이보스와 천연 과일 향이 특징이며 카페인이 없는 특별한 루이보스		

GREEN TEA

	Hot	Cold
Osulloc Sejak 오설록 세작	21,000	22,000
Exquisitely blended steamed and roasted teas with mellow flavor and delicate scent. 증기로 찌고 덖은 '옥록차'와 '덖음차'를 절묘하게 블렌딩 하였으며 감미로운 풍미와 은은한 향의 녹차		

Landscapes in a Glass

SIGNIEL SIGNATURE COCKTAILS



Aerial 45,000

Signiel Seoul : Above the City

시그니엘 서울의 스카이라인과 하늘 위에 머무는 듯한
감각을 온전히 표현한 시그니처 칵테일.
맑은 시트러스와 섬세한 플로럴 노트가 어우러져
시그니엘 서울만의 순간을 완성합니다.

A moment suspended above the clouds. Bright citrus and
delicate florals, inspired by the skyline of Seoul,
capture the quiet elegance found above the city.

Bombay Sapphire • Pommery Brut • Italicus • Fresh lime
Orange Blossom Water • Honey • Lecithin



Mariel 38,000

Signiel Busan : Beside the Sea

부산의 자유로운 에너지와 시그니엘 부산의 오션뷰에서
받은 영감을 오롯이 담아낸 시그니처 칵테일.
상쾌한 시트러스와 민트, 부드러운 바닐라의 조화가
바닷바람 같은 청량함을 선사합니다.

A tribute to Busan's coastline. Vibrant citrus, cool mint,
and soft vanilla with refreshing maritime notes,
echoing the rhythm of the sea.

Zacapa23 • Blue Curaçao Syrup • Orange • Vanilla Liqueur
Pappermint Extract • Orgeat Syrup • Soda Water

Cocktails

Signiel Espresso Martini 38,000
Grey goose, kahlúa, 123 bean espresso
시그니엘 에스프레소 마티니

Martini Classic 30,000
Tanqueray 10 gin, dry vermouth
마티니 클래식

Apple Martini 30,000
Grey goose, sour apple liqueur, lime juice
애플 마티니

Cosmopolitan 32,000
Grey goose, cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
코스모폴리탄

Long Island Iced Tea 32,000
Beefeater, grey goose, bacardi, don julio anejo, cointreau, coke, orange juice
롱 아일랜드 아이스 티

Boulevardier 32,000
Jack daniel's, sweet vermouth, campari
불바디에

Lime Mojito 32,000
Bacardi, fresh lime, fresh mint, sugar, soda water
라임 모히토

French Rose 38,000
Grey goose, pommery brut royal, fresh lime, crème de cassis
프렌치 로즈

Non-Alcoholic Drinks

Cocktail

Lime Mojito 32,000
Fresh lime, fresh mint, sugar, soda water
라임 모히토

Pear Muscat Bloom 38,000
Pear tea, fresh shine muscat, dry apple, shine muscat syrup
페어 머스캣 블룸

French Rose 38,000
Joyea organic chardonnay, fresh lime, grenadin syrup
프렌치 로즈

Sparkling Wine

	Glass	Bottle
Joyea organic chardonnay 조이아 오가닉 샤르도네	25,000	85,000

Beer

Heineken zero (330ml) 16,000
하이네켄 제로

Spirits

SINGLE MALT WHISKEY

	%	Shot	Bottle
Bowmore 12 (Islay) 보모어 12	40	26,000	411,000
Lagavulin 16 (Highland) 라가불린 16	43	35,000	544,000
Glenmorangie 18 (Highland) 글렌모렌지 18	43	54,000	847,000
The Glenrothes 25 (Speyside) 더 글렌로티스 25	43	137,000	
Highland Park 25 (Highland) 하이랜드 파크 25	48.1		2,178,000

COGNAC

	Shot	Bottle
Hennessy V.S.O.P. 헤네시 V.S.O.P.	24,000	375,000
Camus V.S.O.P. 까뮈 V.S.O.P.	24,000	387,000
Remy Martin X.O. 레미 마틴 X.O	58,000	986,000
Hennessy X.O. 헤네시 X.O.	72,000	1,125,000
Camus X.O. 까뮈 X.O	74,000	1,149,000

BLENDED WHISKEY

Johnnie Walker Double Black 조니 워커 더블 블랙	18,000	290,000
Ballantine 17 years 발렌타인 17	35,000	530,000
Royal Salute X Richard Quinn Edition 21 years 로얄 샬루트 X 리차드 퀸 21	55,000	1,050,000
Ballantine 30 years 발렌타인 30		3,000,000

AMERICAN WHISKEY

	Shot	Bottle
Jack Daniel's 잭 다니엘	24,000	375,000
Jack Daniel's Single Barrel 잭 다니엘 싱글 배럴	31,000	484,000

GIN

Bombay Sapphire Gin 봄베이 사파이어 진	17,000	250,000
Tanqueray 10 탱커레이 넘버 텐	17,000	250,000
Beefeater 24 비피터	17,000	270,000
Hendrick's 헨드릭스	19,000	302,000

VODKA

Absolut 앱솔루트	14,000	242,000
Grey Goose 그레이 구스	23,000	350,000
Beluga Noble 벨루가 노블	24,000	

RUM

	Shot	Bottle
Bacardi Blanca 바카디 블랑카	14,000	242,000
Zacapa 23 자카파 23	18,000	314,000

TEQUILA

Don Julio Anejo 돈 훌리오 아네호	24,000	411,000
Patron Silver 패트론 실버	30,000	471,000

LIQUEUR

Amaretto 아마레또	15,000	242,000
Baileys 베일리스	15,000	242,000
Jägermeister 예거마이스터	15,000	242,000
Drambuie 드람뷔이	18,000	314,000
Benedictine D.O.M 베네딕틴 D.O.M	18,000	314,000

The Juice Ritual

Wellness Smoothie 28,000
웰니스 스무디

- Thank You ‘Berry’ Much (Blueberry & Banana Smoothie)
  블루베리 바나나 스무디

Blended Vegetable and Fruit Juices 25,000
야채 과일 블렌드 주스

- Beet Goes On (Apple & Beetroot)
  사과, 비트
- Squeeze the Day (Carrot & Orange)
  당근, 오렌지
- Green Light (Celery, Cucumber, Lemon)
  셀러리, 오이, 레몬

Freshly Squeezed and Pressed Juices 25,000
압착 또는 착즙 주스

- Apple / Avocado / Beetroot / Grapefruit / Orange / Pineapple
  사과 / 아보카도 / 비트 / 자몽 / 오렌지 / 파인애플

Soft Drinks

Chilsung Cider, Chilsung Cider Zero 칠성 사이다, 칠성 사이다 제로	15,000
Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero 펩시콜라, 펩시콜라 제로	15,000
Coca Cola, Coca Cola Zero 코카콜라, 코카콜라 제로	15,000
Tonic Water 토닉워터	16,000
Soda Water 소다워터	16,000
Ginger Ale 진저엘	16,000

Still Water

Aqua Panna (750ml) 16,000
아쿠아파나

Sparkling Water

San Pellegrino (750ml) 16,000
산 펠레그리노

Beer

BOTTLED BEER

Kloud (330ml) 17,000
클라우드

Duvel (330ml) 24,000
듀블