

*Breakfast*

05:00AM ~ 11:00AM

## *Continental Breakfast*

Freshly squeezed fruit juice of your choice: lemon, orange, grapefruit, apple or pineapple 36,000  
신선한 과일 주스: 오렌지, 자몽, 사과 또는 파인애플

French breakfast pastries and bread with jams, hazelnut spread and French Isigny butter  
프랑스식 페이스트리와 빵, 잼, 초콜릿 스프레드, 이즈니 버터

Choice of coffee or tea  
커피 또는 차

## *Healthy Breakfast*

VEGAN AND GLUTEN-FREE

Freshly squeezed fruit juice of your choice: orange, grapefruit, apple, pineapple or today's detox juice 55,000  
신선한 과일 주스: 오렌지, 자몽, 사과, 파인애플 또는 오늘의 디톡스 주스

Toasted gluten-free bread: avocado, spinach, pomegranate and toasted sunflower seeds  
글루텐 프리 타틴: 아보카도, 시금치, 석류, 구운 해바라기 씨

Vegan granola, coconut milk cream and seasonal red berries  
비건 그레놀라, 코코넛 밀크 크림과 계절 레드베리

Gluten-free bread with assorted jams, hazelnut spread and coconut cream  
글루텐 프리 토스트, 잼, 초콜릿 스프레드, 코코넛 크림

Whole sliced avocado  
아보카도 슬라이스

Seasonal sliced fruits  
계절 과일

Choice of coffee or tea  
커피 또는 차

## *American Breakfast*

Freshly squeezed fruit juice of your choice: orange, grapefruit, apple, pineapple

60,000

신선한 과일 주스: 오렌지, 자몽, 사과 또는 파인애플

Eggs prepared to your liking: boiled, scrambled, poached, fried or omelet

\*Filling of your choice for omelet: cooked ham, Emmental cheese, mushroom, bacon or onion

계란 요리: 삶은 계란, 스크램블드, 수란, 프라이드 또는 오믈렛

\*오믈렛 선택: 쿡 햄, 에멘탈 치즈, 버섯, 베이컨 또는 양파

(잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 베이컨: 외국산 돼지고기)

Two side dishes of your choice

Bacon, pork sausage, chicken sausage, cooked white ham, smoked salmon, sautéed potatoes, sautéed mushrooms, sautéed seasonal vegetables

가니쉬 2 종 선택

베이컨, 돼지고기 소시지, 치킨 소시지, 쿡 햄, 훈제 연어, 감자 볶음, 버섯 볶음, 계절 야채 볶음

(잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 베이컨: 외국산 돼지고기, 소시지: 미국산 돼지고기, 브라질산 닭고기)

Pancakes or waffle

팬케이크 또는 와플

French breakfast pastries and bread with jams, hazelnut spread and French Isigny butter

프랑스식 페이스트리와 빵, 잼, 초콜릿 스프레드, 이즈니 버터

Seasonal sliced fruits

계절 과일

Choice of coffee or tea

커피 또는 차

## *Korean Flavors*

Bibimbap A flavorful combination of cooked vegetables and fried egg with steamed rice Tossed with sesame oil and spicy mild Korean chilli paste (Gochujang) Gijang seaweed soup Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 비빔밥 (밥: 국내산 쌀, 김치: 국내산 배추, 소고기: 국내산 한우, 명란젓: 러시아산 명란)	50,000
Abalone porridge Nutritious and creamy boiled rice porridge with generous strips of tender pacific abalone Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 전복죽 (죽: 국내산 쌀, 김치: 국내산 배추, 명란젓: 러시아산 명란)	50,000
Beef ribs soup Tender cooked Australian beef short ribs soup with Pacific abalone, Korean radish and ginger, Boiled in hearty, nourishing clear broth served with steamed rice Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 전복 갈비탕 (밥: 국내산 쌀, 소고기: 호주산, 김치: 국내산 배추, 명란젓: 러시아산 명란)	58,000

## *Japanese Flavors*

Japanese breakfast Grilled salted mero, steamed rice, soya sauce braised abalone, steamed eggs custard Miso soup with silky tofu and seaweed Side dishes with fermented nato beans with soy sauce, Japanese pickles and dried seaweed Seasonal sliced fruits 일본식 아침 식사 (밥: 국내산 쌀, 두부: 국내산 콩)	55,000
---	--------

## À La Carte

### YANNICK ALLÉNO “HAUTE COUTURE” EGGS

Croque “à la truffle noire” Two soft boiled eggs set on a black truffle purée and avocado purée grilled sandwich with salad leaves 블랙 트러플 퓨레를 올린 소프트 보일드 에그와 아보카도 퓨레 샌드위치	45,000
Brouillade “au caviar” Soft scrambled eggs in shell with caviar, toasted poilane bread Mouillette 캐비어를 올린 소프트 스크램블 에그와 푸알란 토스트	48,000
Oeufs “Viroflay” Two soft boiled eggs with spinach purée, caviar and toasted poilane bread Mouillette 캐비어를 올린 시금치 퓨레 소프트 보일드 에그와 푸알란 토스트	48,000

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.

## *Eggs*

Boiled eggs or poached eggs 19,000  
삶은 계란 또는 수란

Fried eggs or scrambled eggs 20,000  
프라이드 에그 또는 스크램블드 에그

Omelet or white omelet 24,000  
Filling of your choice: cooked ham, Emmental cheese, mushroom, bacon or onions  
오믈렛 또는 흰자 오믈렛  
선택: 쿡 햄, 에멘탈 치즈, 버섯, 베이컨 또는 양파  
(잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 베이컨: 외국산 돼지고기)

Two poached eggs Benedict with ham or smoked salmon 24,000  
햄 또는 훈제 연어 에그 베네딕트 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)

\*All Eggs are served with plain toasts.  
\*모든 계란요리에는 플레인 토스트가 제공됩니다.

Two side dishes of your choice 12,000  
Bacon, pork sausage, chicken sausage, cooked white ham, smoked salmon, sautéed potatoes, sautéed mushrooms, sautéed seasonal vegetables  
가니쉬 2 종 선택  
베이컨, 돼지고기 소시지, 치킨 소시지, 쿡 햄, 훈제 연어, 감자 볶음, 버섯 볶음, 계절 야채 볶음  
(잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 베이컨: 외국산 돼지고기, 소시지: 미국산 돼지고기, 브라질산 닭고기)

## *Bakery*

One piece of croissant or pain au chocolat 크로와상 또는 빵 오 쇼콜라	6,000
Gluten-free bread 글루텐 프리 브레드	11,000
Selection of French baguette, white, multi-grain or brioche toasts 프렌치 바게트, 토스트, 통밀 토스트 또는 브리오슈 토스트	13,000
Selection of French breakfast pastries and bread 프랑스식 페이스트리와 빵	19,000

\*All bakery are served with assorted jams, hazelnut spread and French Isigny butter.

\*모든 베이커리 류는 잼, 초콜릿 스프레드와 이즈니 버터가 제공됩니다.

## *Dairy*

Plain or fruits yogurt (strawberries, peach or blueberries) 플레인 요거트 또는 과일 요거트 (딸기, 복숭아 또는 블루베리)	10,000
Greek yogurt 그릭 요거트	12,000
Isigny fromage blanc (soft quark) 이즈니 크림 치즈	19,000
Soft and mild cheese selection (5 types) 모듬 치즈 플래터 5 종	25,000

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.

# Cereals

## ORGANIC & CLASSIC CEREALS

Chocolate crisp Organic brown rice puff 초콜릿 크리스피 유기농 현미 초콜릿 후레이크	18,000
Kamut khorasan wheat flakes Organic blend of oats, barley, millet seeds and quinoa 카무트 호라산 밀 후레이크 귀리가루, 보리, 사탕수수과 퀴노아	18,000
Oat bran flakes Organic blend of flax seeds, cinnamon and wild blueberries 귀리 후레이크 아마씨, 시나몬, 건 블루베리가 들어간 유기농 후레이크	18,000
All-bran, corn flakes or special K with strawberries flakes 올 브렌, 콘 후레이크 또는 딸기 스페셜 K	15,000
Bircher muesli Overnight oats with grated apple, almond 버처 무슬리 사과, 아몬드를 곁들인 오버나이트 오트밀	19,000
Hot oatmeal 핫 오트밀	19,000

\*All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond, rice or soy milk.

\*모든 시리얼류는 우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 아몬드 우유, 라이스 우유 또는 두유가 제공 됩니다.



## *Breakfast Specialites*

French crêpes 프랑스식 크레페	22,000
Waffles 와플	22,000
Pancakes 팬 케이크	23,000
Traditional Brioche French toast 프렌치 토스트	25,000

\*Toppings: Seasonal fruits, maple syrup, chantilly cream

\*토평: 계절 과일, 메이플 시럽, 샹티 크림

## *Cold Cuts*

Smoked salmon 훈제 연어	20,000
Iberian cured ham 하몽 이베리코 햄 (햄: 스페인산 돼지고기)	26,000
Selection of artisanal Korean and Iberian cold cuts and condiments 샤퀴테리 플래터 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 초리조: 스페인산 돼지고기, 하몽 이베리코 햄: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)	45,000

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.

## *Healthy Selection*

Acai bowl Almond milk, banana, seasonal berries, chia seeds and pumpkin seeds 아사이 볼 아몬드 밀크, 바나나, 계절 베리, 치아 시드, 호박씨	20,000
Organic granola parfait Greek yogurt and blueberries 그레놀라 파르페 그릭 요거트와 블루베리	20,000
Vegan granola parfait Coconut milk cream and seasonal berries 비건 그레놀라 파르페 코코넛 밀크 크림과 계절 베리	20,000
Vegan avocado toast Country bread, spinach, pomegranate and toasted sunflower seeds 비건 아보카도 토스트 감파뉴 빵, 시금치, 석류, 볶은 해바라기씨	25,000
Avocado toast with two poached eggs 수란을 곁들인 아보카도 토스트	29,000

\*Avocado toast can be tailored for a gluten intolerance.

\*아보카도 토스트는 글루텐 프리 브레드로 변경 가능합니다.

## *Fresh Fruits*

Whole sliced avocado 아보카도 슬라이스	18,000
Seasonal berries 계절 베리	25,000
Seasonal fruits salad 계절 과일 샐러드	25,000
Seasonal sliced fruits 계절 과일	25,000

## *Vegetable and Fruit Juices*

FRESHLY SQUEEZED OR PRESSED JUICE 압착 주스 또는 착즙 주스	20,000
<ul style="list-style-type: none"><li>- Your choice of: orange, grapefruit, apple, pineapple, beetroot or avocado 주스 과일 선택: 오렌지, 자몽, 사과, 파인애플, 비트, 아보카도</li></ul>	
VEGETABLE AND FRUITS BLEND 야채 과일 혼합 주스	20,000
<ul style="list-style-type: none"><li>- Beetroot, pomegranate and apple 비트, 석류, 사과</li><li>- Carrot, orange and ginger 당근, 오렌지, 생강</li><li>- Cucumber, celery, lemon and mint leaf 오이, 셀러리, 레몬, 민트 잎</li></ul>	

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 & Dinner*

11:00AM ~ 05:00AM

## *Delicacies*

L'apéritif Selection of finest mixed salted nuts, potato chips, premium olives and anchovies 믹스 너츠, 감자 칩, 올리브와 엔초비	50,000
Cheeses Selection of finest local and imported cheeses, jam, condiments 모듬 치즈 플래터	65,000
Charcuteries Selection of artisanal Korean and Iberian cold cuts, condiments 샤퀴테리 플래터 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 초리조: 스페인산 돼지고기, 하몽 이베리코 햄: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)	75,000
Charcuteries & fromages Selection of artisanal Korean and Iberian cold cuts with finest local and imported cheeses, jam and condiments 샤퀴테리, 치즈 플래터 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 초리조: 스페인산 돼지고기, 하몽 이베리코 햄: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)	80,000

### SOMMELIER'S SUGGESTION

#### CHAMPAGNE BY THE GLASS

NV Pommery Brut Royal	38,000
NV Bollinger Special Cuvée Brut	40,000

#### COCKTAIL

Vodka or Gin Tonic	27,000
Vodka or Gin Martini	27,000
Campari Soda or Orange	27,000

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.

## Starters

White mushroom cream soup with truffle 트러플 양송이 스프	25,000
Prawn tartar Raw marinated Patagonian prawns with avocado, radish, lemon and ginger dressing 새우 타르타르 아보카도, 래디쉬, 레몬 생강 드레싱을 곁들인 파타고니아 새우 타르타르	45,000
Avocado Pink radishes, Korean pear with virgin olive oil 아보카도 래디쉬, 신선한 배와 올리브 오일	30,000
La belle Salade "Niçoise" with crunchy marinated raw and cooked vegetables Classic tuna salad with egg, herbs and virgin olive oil dressing 니수아즈 샐러드 계절 야채, 계란, 허브와 올리브오일 드레싱을 곁들인 클래식 참치 샐러드 (참치: 스페인산)	30,000
Quinoa with tomatoes Seasonal berries, thyme, savory and basil 퀴노아 샐러드 토마토, 계절 베리, 타임, 세이보리와 바질	30,000
Romaine lettuce like a Caesar's salad Crispy chicken thigh, soft-boiled egg, anchovies, parmesan Reggiano and classic dressing 치킨 시저 샐러드 바삭한 닭다리살과 저온 조리한 수란, 엔초비, 파마산 치즈와 클래식 시저 드레싱 (닭고기: 국내산, 훈제 베이컨: 프랑스산, 덴마크산, 외국산 돼지고기)	32,000
Burrata with marinated cherry tomatoes Fresh basil, black olive and balsamic 부라타 샐러드 부라타 치즈, 체리 토마토, 신선한 바질, 블랙 올리브와 발사믹 소스	32,000

\*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 Sandwich*

Le Croque, to your liking Monsieur or Madame Cooked pork white ham and Comté cheese in creamy grilled sourdough sandwich, with or without a fried sunny side up egg 크로크 무슈 또는 크로크 마담 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)	34,000
Smørrebrød with smoked salmon Rye bread toast, beets, dill and cress mayonnaise, horseradish 훈제 연어 타르틴 호밀 토스트, 비트, 딜과 크레스 마요네즈, 홀스래디쉬	34,000
Tradition Palace club sandwich Roasted chicken, grilled bacon, tomatoes, romaine lettuce, egg, mayonnaise in white or multi grain bread 치킨 클럽 샌드위치 구운 치킨, 베이컨, 토마토, 로메인, 삶은 계란, 마요네즈, 화이트 또는 곡물 빵 (닭고기: 국내산, 훈제 베이컨: 프랑스산, 덴마크산, 외국산 돼지고기)	37,000
Lobster roll sandwich Lime mayonnaise, chives and lobster butter in toasted brioche bread 랍스터 롤 샌드위치 라임 마요네즈, 차이브, 브리오슈 토스트	60,000

All sandwiches are served with allumettes french fries or mixed salad leaves with Pecorino cheese.  
모든 샌드위치에는 감자 튀김 또는 샐러드가 선택 제공됩니다.

\*Club sandwich can be tailored for a gluten intolerance and vegan diet.

\*클럽 샌드위치는 글루텐 프리 브레드 또는 채식주의의 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.

## Main Dishes

### PASTA

Spaghetti Bacon, black pepper, cream and Pecorino cheese 스파게티 베이컨, 블랙 페퍼, 페코리노 치즈와 크림 소스 (육수: 국내산 닭고기, 훈제 베이컨: 프랑스산, 덴마크산, 외국산 돼지고기)	38,000
Pappardelle Bolognese of minced beef ragout and Pecorino cheese 파파델리 소고기 라구 소스의 볼로네즈와 페코리노 치즈 (소고기: 호주산)	45,000
Orzo pasta Black truffle, Korean pork ham with Parmigiano-Reggiano 오르조 파스타 블랙 트러플 소스, 콕 햄, 파미지아노 레지아노 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)	47,000
Linguine Lobster tail and bisque, tomato condiment 링귀니 랍스타 테일과 비스크, 토마토	58,000

\*Pasta can be tailored for a gluten intolerance, vegetarian and vegan diet.

\*파스타는 글루텐 프리 면으로 변경 가능합니다.

### SEAFOOD

Korean rockfish fillet "Pané", breaded and pan-fried with black olives, zucchini and vierge of tomatoes 빵가루를 입혀 팬 프라이한 우럭구이와 블랙 올리브, 호박과 토마토 (우럭: 국내산)	62,000
Steamed seabream, dashi consomme, vegetable minestron, shallot gel 스팀에 익힌 도미와 다시 콘소메, 계절 야채와 샬롯 겔 (도미: 국내산)	65,000

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.



## POULTRY & MEAT

Escoffier's cheeseburger recipe (USA prime) Beef tenderloin, fried sunny side up egg, preserved tomatoes, lettuce, Comté cheese with allumettes french fries 에스코피에 치즈버거와 감자 튀김 (소고기: 미국산 안심)	45,000
Roasted chicken thigh Crispy skin croutons au jus, green asparagus and stuffed Paris button mushroom 로스트한 닭 다리 살과 아스파라거스, 양송이 (닭고기: 국내산, 육수: 호주산 소고기)	53,000
Lamb chops cooked on the grill (New Zealand prime) Parcels of eggplant cooked with honey, jus and herbs salad 양갈비 구이, 꿀로 조리한 가지와 허브 샐러드 (양갈비: 뉴질랜드산, 육수: 호주산 양고기)	70,000
Black Angus beef ribeye «Béanaise» (USA prime) Grilled with allumettes french fries 프라임급 알등심 구이와 베어네이즈 소스, 감자 튀김 (소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기)	85,000
«Café de Paris» beef fillet (Hanwoo 1++) Creamy black pepper sauce, soft mashed potatoes 최상급 한우 안심구이와 흑 후추 크림소스, 매쉬 포테이토 (소고기: 국내산, 육수: 호주산 소고기)	140,000

\*Certified Halal chicken, lamb, beef fillet can be accommodated upon request.

\*할랄 치킨, 양고기, 소고기 안심은 사전에 요청하실 시 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.

## ADDITIONAL SIDE DISH

Mashed potatoes 매쉬 포테이토	12,000
Allumettes french fries 감자 튀김	12,000
Sautéed spinach 시금치 볶음	12,000
Sautéed mushrooms 버섯 볶음	12,000
Sautéed green beans 그린 빈스 볶음	12,000
Mixed salad leaves with Pecorino cheese 페코리노 치즈를 곁들인 그린 샐러드	12,000

\*Side dish order is available only with a 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.

## *Korean Flavors*

<p>Bibimbap A flavorful combination of cooked vegetables and fried egg with steamed rice Tossed with sesame oil and spicy mild Korean chilli paste (Gochujang) Gijang seaweed soup Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 비빔밥 (밥: 국내산 쌀, 김치: 국내산 배추, 소고기: 국내산 한우, 명란젓: 러시아산 명란)</p>	50,000
<p>Abalone porridge Nutritious and creamy boiled rice porridge with generous strips of tender pacific abalone Side dishes with herring roe and white Kimch Seasonal sliced fruits 전복죽 (죽: 국내산 쌀, 김치: 국내산 배추, 명란젓: 러시아산 명란)</p>	50,000
<p>Beef ribs soup Tender cooked Australian beef short ribs soup with Pacific abalone, Korean radish and ginger, Boiled in hearty, nourishing clear broth served with steamed rice Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 전복 갈비탕 (밥: 국내산 쌀, 소고기: 호주산, 김치: 국내산 배추, 명란젓: 러시아산 명란)</p>	58,000
<p>Tteokgalbi Grilled beef(minced) patties served with steamed rice, Gijang seaweed soup Side dishes with herring roe and white Kimchi Seasonal sliced fruits 떡갈비 구이 (밥: 국내산 쌀, 김치: 국내산 배추, 소고기: 국내산 한우, 명란젓: 러시아산 명란)</p>	60,000

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.

## Dessert

L'Opéra Coffee bean cream and chocolate ganache with joconde biscuit 오페라 아몬드 비스킷과 커피 빈 크림, 초콜릿 가나슈를 겹겹이 쌓아 올린 케이크	13,000
Citron cheese cake Cream cheese, spéculos crunch and lemon glaze 레몬 치즈 케이크 바삭한 쿠키 위에 신선한 레몬 제스트가 가미된 치즈 크림을 넣은 수플레 케이크	16,000
Baba aux agrumes Grand Marnier baba dough topping with vanilla chantilly cream 시트러스 바바 바닐라 상티 크림을 듬뿍 얹은 시트러스 향의 부드러운 케이크	16,000
Paris-brest Choux crumble filled with hazelnut ganache, praline crunch and caramelized nut 파리 브레스트 헤이즐넛 크림과 수제 프랄린을 가득 담은 슈 페이스트리	18,000
Entremets Poire-Pecan Vanilla mousse garnished with fresh pears, soft caramel and roasted Pecan 앙트르메 배-피칸 신선한 배와 부드러운 카라멜, 구운 피칸으로 장식한 바닐라 무스	18,000
Tart a la pistache Pistachio cream and praline, roasted almond and pistachio 피스타치오 타르트 구운 아몬드와 피스타치오를 듬뿍 얹은 타르트	18,000
Cheeses Selection of finest local and imported cheeses, jam, condiments 모듬 치즈 플래터	65,000

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.

## *Ice cream, Sorbet & Fruits*

Selection of our seasonal sorbet flavors (3 scoops) Mango, lemon, raspberry 망고, 레몬 또는 라즈베리 셔벗 중 1 종 선택	18,000
Selection of Our seasonal ice-cream flavors (3 scoops) Bourbon vanilla, Valrhona chocolate, strawberry 바닐라, 초콜릿 또는 딸기 아이스크림 중 1 종 선택	18,000
Seasonal sliced fruits 계절 과일	25,000

## *Juices*

Freshly squeezed or pressed juice 압착 주스 또는 착즙 주스	20,000
- Fruits of your choice: Orange, grapefruit, apple, pineapple, beetroot or avocado 주스 과일 선택: 오렌지, 자몽, 사과, 파인애플, 비트, 아보카도	

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.

## Coffee & Tea

	Hot	Cold
Espresso 에스프레소		16,000
Americano 아메리카노	16,000	17,000
Café Latte 카페라떼	18,000	19,000
Cappuccino 카푸치노	18,000	19,000
Chocolate 초콜릿	18,000	19,000
Breakfast 브랙퍼스트	14,000	16,000
Earl Grey 얼 그레이	14,000	16,000
Rooibos 루이보스	14,000	16,000
Chamomile 캐모마일	14,000	16,000
Jasmin 자스민	14,000	16,000
Green Tea 녹차	14,000	16,000

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.

## *Soft Drink*

Chilsung Cider 칠성 사이다	12,000
Pepsi Cola 펩시 콜라	12,000
Coca Cola, Coca Cola Light 코카콜라, 코카콜라 라이트	12,000
Tonic Water 토닉워터	15,000
Soda Water 소다워터	15,000
Ginger Ale 진저얼	15,000

## *Mineral Water*

### STILL WATER

Acqua Panna (750ml) 아쿠아 판나	15,000
Evian (750ml) 에비앙	15,000

### SPARKLING WATER

Perrier (330ml) 페리에	12,000
San Pellegrino (750ml) 산 펠레그리노	15,000

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.

## *Champagne*

NV	Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec	175,000
2014	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	175,000
NV	Moët & Chandon Impérial Brut	185,000
NV	Bollinger Special Cuvée Brut	195,000
NV	Veuve Clicquot Yellow Label Brut	198,000
NV	Egly-Ouriet Grand Cru Brut	360,000
NV	Dom Pérignon Brut	690,000

## *Rosé Champagne*

NV	Marc Hebrart 1 <sup>er</sup> Cru Brut Rosé	190,000
NV	Moët & Chandon Impérial Brut Rosé	215,000
NV	Louis Roederer Brut Rosé	320,000
NV	Bollinger Brut Rosé	380,000

## *Half Bottle Champagne*

NV	Louis Roederer Premier Brut	100,000
NV	Moët & Chandon Impérial Brut Rosé	135,000

## *Champagne by the Glass*

NV	Pommery, Brut Royal	38,000
NV	Bollinger Spécial Cuvée Brut	40,000

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.



## *White Wine*

### FRANCE BURGUNDY

Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 1 <sup>er</sup> "Montmains", William Févre	165,000
Chassagne-Montrachet, Sylvain Morey	245,000
Meursault, Benjamin Leroux	265,000
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru "Le Clos Blanc de Vougeot", Vougeraie	430,000

### FRANCE LOIRE

Sancerre, Remy Pannier	130,000
Vouvray Le Haut Lieu 1 <sup>er</sup> Trie Moelleux, Huet	220,000

### FRANCE GRAVE

La Tour D'Arche Grave Blanc	100,000
-----------------------------	---------

### GERMANY

Bernkastel Doctor Riesling Spatlese, Mosel	210,000
--	---------

### USA

Alesia Chardonnay, Rhys Vineyards, Santa Cruz Mountains	185,000
Chardonnay, Paul Hobbs, Russian River Valley	265,000
Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	450,000

### NEW ZEALAND

Black Label Sauvignon Blanc, Babich, Marlborough	90,000
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough	144,000

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.

## *Red Wine*

### FRANCE BORDEAUX

#### SAINT-JULIEN & PAUILLAC & HAUT-MEDOC

Château Haut-Bages Libéral, Pauillac	215,000
Château Sociando Mallet, Haut-Medoc	250,000
Château Langoa Barton, Saint-Julien	275,000
Château Pichon-Longueville Baron, Pauillac	850,000

#### MARGAUX

La Tour D'Arche	100,000
Baron de Brane	169,000
Château Dauzac	298,000
Château Cantenac Brown	310,000

#### SAINT-ÉMILION & POMEROL

Château L'Enclos, Pomerol	169,000
Château Barde-Haut, Saint-Émilion	218,000
Château Pavie Macquin, Saint-Émilion	450,000
Château Petit-Village, Pomerol	450,000

### FRANCE BURGUNDY

Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru "La Coutière", Nudant	198,000
Vosne-Romanée Vieilles Vignes, Aurélien	298,000
Gevrey-Chambertine Vieilles Vignes, Humbert Frères	298,000
Clos Vougeot, Berthaut Gerbet	798,000

### FRANCE RHÔNE

Saint-Joseph "Croix de Chabot", Alléno/Chapoutier	140,000
Châteauneuf-du-Pape, Bosquet	175,000

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.

## *Red Wine*

### ITALY

Chianti Classico, Casanuova di Nittardi, Toscana	120,000
Barolo Serralunga d'Alba, Giovanni Rosso, Piemonte	180,000
Brunello di Montalcino, Argiano, Toscana	198,000

### CHILE

Manso de Velasco, Miguel Torres, Curicó	198,000
Alpha M, Monte, Colchagua	378,000

### AUSTRALIA

Bin 28 Kalimna Shiraz, South Australia	165,000
Odyssey Cabernet Sauvignon, Katnook, Coonawarra	250,000

### USA

Cabernet Sauvignon, Louis M. Martini, Napa Valley	160,000
Syrah Powerline, K Vintners, Walla Walla Valley	198,000
Merlot, Duckhorn, Napa Valley	240,000
Cabernet Sauvignon, Caymus, Napa Valley	345,000
Dominus, Napa Valley	1,250,000

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.

## *Sweet Wine & Fortified Wine*

Porto, 10 year Old Tawny, Quinta do Noval, Portugal	145,000
Lions de Suduiraut, Sauternes, France	154,000
Aszu 5 Puttonyos, Tokaji Disznoko (500ml), Hungary	165,000

## *Wine by the Glass*

### WHITE WINE

Black Label Sauvignon Blanc, Babich, New Zealand	20,000
La Tour D'Arche Grave Blanc, France	25,000
Sancerre, Remy Pannier, France	30,000

### RED WINE

La Tour D'Arche, Margaux, France	25,000
B1 Cabernet Sauvignon, Santa Rita, Maipo, Chile	25,000
Saint-Joseph "Croix de Chabot", Alléno/Chapoutier, Rhone, France	30,000

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.

## *Spirits*

### SINGLE MALT WHISKY

	Glass	Bottle
The Glenrothes 12 (Speyside)	26,000	411,000
The Glenrothes 18 (Speyside)	54,000	847,000

### SCOTCH WHISKY

Chivas 12 Years	21,000	254,000
Ballantine 17 Years	35,000	530,000
Royal Salute 21 Years	48,000	785,000

### TENNESSEE & BOURBON WHISKY

Jack Daniel's	24,000	375,000
Woodford Reserve Bourbon	34,000	496,000

### COGNAC

Hennessy V.S.O.P	24,000	375,000
Hennessy X.O	72,000	1,125,000

### GIN

Tanqueray No.10	17,000	250,000
Beefeater 24	17,000	270,000
Hendrick's	19,000	302,000

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.

## *Spirits*

### VODKA

	Glass	Bottle
Absolute	14,000	242,000
Grey Goose	23,000	350,000
Beluga Noble	24,000	375,000

### RUM

Bacardi Blanca	14,000	242,000
Zacapa 23	18,000	314,000

## *Korean Spirits & Beer*

### KOREAN SPIRITS

Hwayo 25	70,000
----------	--------

### BOTTLED BEER

Kloud	15,000
Kloud Premium Draft	15,000
Heineken	16,000
Asahi	18,000

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.