

Lobby Lounge & Bar



Featuring western grandeur and eastern elegance, the Lobby Lounge & Bar is the symbolic space representing Grand Inter Continental Seoul Parnas. It is the ideal place to enjoy a relaxed ambience while appreciating the sweet melodies of a splendid jazz and pop ensemble.

서양식 웅장함과 동양의 우아함을 갖춘 로비 라운지 & 바는 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 호텔을 대표하는 상징적인 공간입니다. 수준 높은 퀄리티의 음악을 제공하는 재즈 & 팝 오케스트라와 함께 감미롭고 여유로운 시간을 보내시길 바랍니다.

Performance Schedule

연주 시간

Monday to Saturday

월요일 - 토요일

Piano, Saxophone, Double Bass, Clarinet, Trumpet, Flute

피아노, 색소폰, 콘트라베이스, 클라리넷, 트럼펫, 플룻

1st Session 19:20 - 20:00

2nd Session 20:20 - 21:00

3rd Session 21:20 - 22:00

4th Session 22:20 - 23:00

Sundays are excluded.

Musicians and performance schedules may be subject to change.

일요일은 제외이며, 뮤지션 구성 및 연주 시간은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

Weekend

토요일, 일요일

Piano

피아노

1st Session 14:00 - 14:40

2nd Session 15:00 - 15:40

Coffee	Hot	Iced
Espresso single 에스프레소 싱글	19.	-
Espresso double 에스프레소 더블	20.	-
Americano 아메리카노	19.	20.
Cappuccino 카푸치노	20.	21.
Café latte 카페라테	20.	21.
Café mocha 카페모카	21.	22.
Vanilla café latte 바닐라 카페라테	21.	22.
Caramel café latte 캐러멜 카페라테	21.	22.
Black sugar café latte 블랙 슈가 카페라테	21.	22.

All coffee drinks can be ordered with decaffeinated coffee if requested.
모든 커피는 디카페인으로 가능합니다.

Additional KRW 2,000 will be charged for extra shot.
샷 추가는 2,000원이 추가됩니다.

Signature Tea	Hot	Iced
Grand beauty 그랜드 뷰티(청차 블렌딩)	22.	23.
White crystal 화이트 크리스탈(백차 블렌딩)	22.	23.
Good night 굿 나이트(캐모마일 블렌딩)	22.	23.

Speciality	Hot	Iced
Chocolate latte 초콜릿 라테	20.	21.
Marshmallow hot chocolate 마시멜로 핫 초콜릿	21.	-
Matcha latte 말차 라테	21.	22.
Black sugar earl grey ice milk tea 블랙 슈가 얼 그레이 아이스 밀크 티	-	22.
Black sugar masala chai ice milk tea 블랙 슈가 마살라 차이 아이스 밀크 티	-	22.
Black cream ice café latte 흑임자 아이스 카페라테	-	23.
Mugwort ice café latte 쑥 아이스 카페라테	-	23.
Affogato 아포가토	-	23.

Steven Smith Tea Maker	Hot	Iced
British Brunch Assam No.18 브리티시 브런치 아쌈	21.	22.
Lord Bergamot Earl Grey No.55 로드 버가모트 얼그레이	21.	22.
Bungalow Darjeeling No.47 벙갈로우 다즐링	21.	22.
Meadow Chamomile No.67 메도우 카모마일	21.	22.
Peppermint Leaves No.45 페퍼민트	21.	22.
Red Nectar Rooibos No.13 레드 넥타 루이보스	21.	22.
Jasmine Silver Tip No.96 재스민 실버 팁	21.	22.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Citrus Coconut Coffee	Hot	Iced
시그니처 시트러스 코코넛 커피	22.	23.

향긋한 유자와 달콤한 코코넛 풍미가 어울어진 커피를 즐겨보세요.

Signature Blossom Ice Tea	Iced
시그니처 블로섬 아이스 티	23.

부드러운 백차와 리치, 그리고 새콤달콤한 베리가 어우러진 몸과 마음을 리프레싱 시켜주는 시그니처 아이스티를 즐겨보세요.

Asian Traditional Tea	Hot	Iced
Chun-sul green tea 춘설 녹차	21.	22.
Ginseng 인삼차	22.	-
Ginger 생강 화향차	22.	-
Jujube 대추 화향차	22.	-
Omija 열강 오미자차	22.	23.
Traditional herbal 원기보신 쌍화차	22.	-
Citron 유자차	22.	24.
Puer tea 보이차	28.	-

Juice

<u>Fresh mixed juice</u>	
Purple energy 퍼플 에너지	23.
Blueberry banana yogurt honey coconut water	
Tomato & Raspberry 토마토 라즈베리	23.
Tomato raspberry jam	
Grapefruit & Ginger 자몽 생강	23.
Grapefruit juice ginger jam apple mint	
Healthy up 헬시 업	23.
Ginseng honey milk	
<u>Fresh squeezed juice</u>	
Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi 오렌지, 자몽, 토마토, 키위	22.

Smoothie

Vitamin up smoothie 비타민 업 스무디 Vegan	24.
Mango smoothie 망고 스무디	24.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Sommelier Selection

CHAMPAGNE

<u>Blanc</u>		
N.V	Boizel Brut Réserve	175.
N.V	Veuve Clicquot Yellow Label Brut	260.
N.V	Marc Hebrart 1er Cru Blanc de Blancs Brut	280.
N.V	Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	310.
<u>Rosé</u>		
N.V	Boizel Rose Brut Réserve	195.
N.V	Vollereaux Rosé	280.
N.V	Drappier Rosé Nature Zero	300.
N.V	Veuve Clicquot Rosé Brut	330.
2009	Dom Pérignon Rosé Brut	1,150.
<u>Cuvées Spéciales</u>		
2013	Dom Pérignon Brut	780.
N.V	Laurent Perrier Grand Siècle Grande Cuvée Brut	840.
N.V	Krug Grande Cuvée 169ème Édition Brut	880.
2015	Louis Roederer Cristal Brut	1,200.

WHITE WINE

2023	Riesling - Gustave Lorentz Alsace, FRA	125.
2023	Chardonnay - Bread & Butter, Napa, USA	150.
2023	Gavi Del Commune di Gavi-Fontanafredda Piemonte, ITA	160.
2020	Sauvignon Blanc Kraft - Grant Burge, Aus	160.
2022	Chardonnay - Textbook Napa, USA	200.
2021	Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay, Marlborough, NZL	330.
2022	Chardonnay - Château Montelena Napa, USA	400.
2021	Chablis Grand Cru Blanchot - La Manufacture Bourgogne, FRA	560.

VEGAN WHITE WINE

	Yeya - Finca Bacara	95.
	Chardonnay Naturae - Gerard Bertrand	135.

RED WINE

2020	Cabernet Sauvignon Penalolen - Quebrada de Macul, Central, CHL	128.
2021	Malbec Golden Reserve - Trivento, Mendoza, ARG	135.
2022	Pinot Noir - Bread & Butter, Napa, USA	150.
2022	Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle, Central, CHL	160.
2021	Shiraz Valley Floor - Langmeil, Barossa, AUS	165.
2020	Cabernet Sauvignon First Press - Delicato, Napa, USA	200.
2021	Cabernet Sauvignon - Textbook, Napa, USA	200.
2021	Malbec Single Vineyard Block No.4 - Pyros, San Juan, ARG	210.
2019	Barolo Art Label - Michele Chiarlo, Piemonte, ITA	260.
2018	Brunello di Montalcino Campogiovanni - San Felice, Toscana, ITA	270.
2020	Vigorello - San Felice, Toscana, ITA	284.
2018	Ferrer Bobet, Priorat, ESP	295.
2021	Château Lafon-Rochet Grand Cru Classé, Bordeaux, FRA	300.
2019	Brunello di Montalcino - Casanova di Neri, Toscana, ITA	320.
2018	Cabernet Sauvignon Intriga Maxima - Montgras, Central, CHL	360.
2021	Paraduxx - Duckhorn Vineyards, Napa, USA	364.
2013	Barolo Vigneto Cerequio - Batasiolo, Piemonte, ITA	390.
2021	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker, McLaren Vale, AUS	400.
2021	Cabernet Sauvignon - Don Melchor, Central, CHL	751.
2020	Sassicaia - Tenuta San Guido, Toscana, ITA	780.
2017	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps, Napa, USA	980.
2019	Almaviva - Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild, Central, CHL	1,020.
2016	Proprietary Red - Blankiet Estate, Napa, USA	1,420.
2015	Opus One - Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa, USA	1,680.

VEGAN RED WINE

	Cabernet Sauvignon Naturae - Gerard Bertrand	135.
--	--	------

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

By the glass

<u>CHAMPAGNE</u>		Glass(150ml)	Bottle
N.V	Boizel Brut Réserve Champagne, FRA	35.	175.
N.V	Boizel Rose Brut Réserve Champagne, FRA	39.	195.

<u>WHITE WINE</u>		Glass(150ml)	Bottle
2022	Soave Classico - Zeni Veneto, ITA	24.	120.
2023	Verdejo Celeste - Torres Rueda, ESP	26.	130.
2023	Sauvignon Blanc - Te Mata Estate Hawke's Bay, NZL	28.	140.
2022	Chardonnay Central Coast - Calera California, USA	30.	150.

<u>RED WINE</u>		Glass(187ml)	Bottle
2021	Cabernet Sauvignon - Pioneer's Point California, USA	28.	110.
2022	Chianti Classico - Castello di Querceto Toscana, ITA	33.	130.
2020	Côtes-du-Rhône - Domaine St Patrice Rhône, FRA	35.	140.
2022	Pinot Noir Crimson - Ata Rangī Martinborough, NZL	40.	160.

Beer

<u>DRAFT BEER</u>		
Art Pale Ale	380ml	19.
Suntory Premium Malt's	380ml	22.
Asahi Super Dry	380ml	23.
Guinness	420ml	26.

<u>BOTTLED BEER</u>		
Kloud	330ml	11.
Corona	330ml	14.
Leffe	330ml	16.
Jeju Pellong Ale	330ml	16.
Heineken	330ml	16.
Weihenstephan	500ml	22.
OBC Cosmos Ale	750ml	48.

<u>SOFT DRINK</u>		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tonic Water, Club Soda, Ginger Ale		9.

<u>MINERAL WATER</u>		
Voss	375ml	12.
Acqua Panna	750ml	16.

<u>SPARKLING WATER</u>		
Antipodes	500ml	12.
San Pellegrino	750ml	16.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Single Malt

SPEYSIDE

Over 50% of all malt whiskey distilleries in Scotland are located in the central 'Speyside' region. The Speyside region itself stretches from Inverness in the west to the watershed of the river Deveron in the east.

싱글 몰트위스키 증류소 중 절반 가까이 모여있는 핵심지역으로서 스페이강 양쪽으로 유명한 증류소들이 밀집해 있으며, 비옥한 토양과 풍부한 일조량으로 보리 경작에 완벽한 조건을 갖춘 지역입니다. 부드럽고 과일 향미가 풍부한 위스키를 생산하는 지역입니다.

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Speybrun Bradan Orach		23.	300.
GlenAllachie	12	29.	400.
	15	40.	560.
Aberlour	12	29.	400.
	14	40.	560.
	16	54.	750.
Aberlour A'bunadh		45.	620.
Benromach	10	33.	450.
Cragganmore	12	33.	450.
The Glenlivet	12	35.	480.
	15	36.	500.
	18	45.	620.
Glenfiddich	12	35.	480.
	15	36.	500.
	18	45.	620.
	21	-	1,200.
	23	-	1,600.
	40	-	28,000.
The Glen Grant	12	33.	450.
	15	36.	500.
	18	54.	750.
	21	-	1,500.
The Balvenie	12 doublewood	36.	500.
	21 portwood	-	1,500.
The Glendronach	12	35.	480.
Mortlach	16	40.	560.
Glenfarclas 105	cask strength	40.	560.
Glenfarclas	15	40.	560.
Benriach	12	35.	480.
	17	45.	-

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

HIGHLAND

The Highlands cover the largest part of Scotland and include the important central Speyside region or any area that's located north of the demarcation between the Firth of Clyde in the west and the Firth of Tay in the east.

싱글 몰트위스키 생산지역 중 가장 넓은 지역으로서 다양한 풍미와 개성 있는 위스키가 생산되는 지역입니다. 매끈한 질감과 부드러운 달콤함을 가진 위스키부터 숙성된 오크에 진하게 배인 피트 향이 섞인 맛까지 매우 다양한 위스키가 생산되는 산지입니다.

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Ancnoc	12	29.	380.
Old Pulteney	12	29.	380.
Speybrun	10	29.	380.
Glenmorangie	10 the original	33.	450.
	12 the lasanta	35.	480.
The Singleton	12 dufftown	33.	450.
Singleton Glenord	15	40.	560.
Balblair	12	33.	460.
Oban	14	36.	500.
Dalwhinnie	15	36.	500.
Aberfeldy	12	35.	480.
	16	36.	500.
	21	86.	1,200.
Dalmore	15	54.	750.

LOWLAND

The Lowland is the southernmost region of Scotland. Traditionally Lowland single malts are triple distilled often giving them a lighter taste.

위스키의 본고장인 글래스고와 에든버러가 속해 있는 지역으로서 비교적 접하기 쉬운 가벼운 풍미를 가진 맛과 향의 위스키가 생산됩니다. 가벼운 꽃 향과 복잡 미묘한 곡물의 향이 잘 표현된 위스키 산지입니다.

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Auchentoshan	12	33.	450.
Glenkinchie	12	33.	450.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Single Malt

ISLAY

The 'trademark' peaty aspect are characteristic of Islay whiskies. The stark contrast between the robust and smoky Islay malts and some (relatively) unpeated whiskies from the Highlands or Lowlands is often used to introduce novices to the concept of whisky regions.

섬 지역으로 싱글 몰트위스키 산지 중 피트 향이 강하고 목직한 맛의 스모키 향이 특징입니다. 아드백, 라가불린, 라프로익은 다소 거칠고 강한 맛을 가지고 있으며 보모어는 비교적 부드러운 맛의 향미가 좋은 위스키입니다.

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Ardbeg	10	35.	480.
Laphroaig	10	33.	450.
Bowmore	12	33.	450.
Lagavulin	8	36.	500.
	16	40.	560.

ISLANDS SKYE & ORKNEY

The Skye has a smoky character derived from the peat as a central characteristic that is ascribed to both the water from which the whiskey is made and the peating levels of the barley.

오랜 역사와 전통을 가진 서부 해안에 위치한 위스키 산지로서, 해초류 향과 강한 피트 향이 잘 어우러진 특 쓰는 끝 맛을 지녔으며 지역적인 색채가 잘 묻어 나오는 위스키입니다.

	Age	Glass(45ml)	Bottle
Arran	barrel reserve	26.	360.
	10	35.	480.
	quarter cask	36.	500.
Talisker	10	33.	450.
Highland Park	12	35.	480.
	18	45.	620.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Cognac | Grappa | Port

COGNAC

	Glass(45ml)	Bottle
Hennessy V.S.O.P	29.	400.
Remy Martin V.S.O.P	29.	400.
Hennessy X.O	72.	1,000.
Remy Martin X.O	72.	1,000.
Remy Martin Louis XIII	-	12,000.

GRAPPA

	Glass(45ml)	Bottle
UE - Nonino, ITA (700ml)	36.	500.
Tignanello - Antinori, ITA (500ml)	45.	450.

PORT

	Glass(60ml)	Bottle
Graham's Fine Ruby	25.	300.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Blended Whiskies

<u>SCOTCH</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
Chivas Regal	12	26.	360.
	18	36.	500.
Ballantine's	17	36.	500.
	21	56.	780.
	30	-	2,700.
Johnnie Walker	black	26.	360.
	blue	72.	1,000.
Royal Salute	blue king george	-	3,300.
	21 signature	56.	780.
	21 grain	56.	780.

AMERICAN

Jim Beam		19.	260.
Jack Daniel's	black label	23.	320.
Woodford Reserve		35.	480.

CANADIAN

Canadian Club	12	23.	320.
---------------	----	-----	------

IRISH

John Jameson		19.	260.
--------------	--	-----	------

JAPANESE

Kaiyo Mizunara		40.	560.
----------------	--	-----	------

Liqueur

Baileys Irish Cream		19.	260.
Sambucca		19.	260.
Jagermeister		19.	260.
Aperol		26.	260.
Amaretto di Saronno		23.	320.
Drambuie		23.	320.
Absente		26.	360.
Benedictine D.O.M		29.	400.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Spirits

<u>GIN</u>	Glass(45ml)	Bottle
Bombay Sapphire	19.	260.
Kori	30.	300.
Beefeater 24	23.	320.
Tanqueray No.TEN	23.	320.
Hendrick's	25.	340.
The Botanist	26.	360.
Mermaid Zest	35.	480.
Monkey 47	48.	480.

VODKA

Absolut	19.	260.
Ketel One	23.	320.
Ciroc	25.	340.
Belvedere	25.	340.
Grey Goose	26.	360.

RUM

Rondiaz 151	16.	240.
Bacardi Light	19.	260.
Cachaca 51	19.	260.
Sailor Jerry Spiced	23.	320.
Ron Zacapa - 23	29.	400.

TEQUILA

Jose Cuervo Especial	19.	260.
Don Julio Reposado	26.	360.
Don Julio Blanco	26.	360.
Patron Silver	36.	500.
Patron Anejo	40.	560.
Codigo 1530 Reposado	45.	620.
Codigo 1530 Mezcal	56.	780.
Clase Azul Reposado	72.	1,000.
Cava de Oro Tequila Extra Anejo	86.	1,200.

Additional ₩ 6,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 6,000이 추가됩니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Classic

Martini Tenu gin Dry vermouth Olive	28.
Caipirinha Cachaca Lime Sugar	28.
Mojito Barcadi light Lime juice Sugar Club soda Apple mint leaves	28.
Negroni Tanqueray No.10 Sweet vermouth Campari	28.
Moscow Mule Ketel one Lime juice Gingel ale	28.
Margarita Don julio blanco Triple sec Lemon juice Simple syrup	28.
Cosmopolitan Ketel one Lime juice Triple sec Cranberry juice	28.
Kir Royal Crème de Cassis Sparkling wine	28.
Old Fashioned Jack daniel's black Angostura bitters Sugar Club soda	30.
Long Island Iced Tea Tanqueray No.10 Barcadi light Absolut Jose Cuervo Triple sec Lemon juice Coke	30.

Non Alcohol

Berry Delicious Blueberry Lemon juice Blueberry syrup Sprite	25.
Lazy Mangotini Mango purée Lime juice Mango juice	25.
Coconut Lips Coconut cream Strawberry syrup Pineapple juice Milk	25.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Cocktail

The Lobby Lounge & Bar has transformed into a notch-upgraded version with the newly installed “An Aggregation:Column of Lights,” a new creation by globally renowned installation artist Bahk Seon Ghi. Taste five types of our signature cocktails, each inspired by artwork, in celebration of this new addition.

로비 라운지 & 바가 세계적인 설치 미술가 박선기 작가의 신작 <An Aggregation: Column of Lights(빛의 기둥)>을 공개하며 더욱 찬란한 모습으로 탈바꿈했습니다. 이를 기념해 선보인 '빛의 기둥'에서 영감을 받아 빛의 사계를 표현한 시그니처 칵테일 5종을 만나보십시오.

영롱한 빛의 향연 “Column of Lights” - Luminaria Ginger liqueur Rose syrup Tio pepe Cinzano bianco Lemon juice White wine Tonic water Pearls	33.
봄의 녹음 속에서 피어나는 빛 - Mellow Melon liqueur White wine Lemon juice Vanilla syrup	30.
강렬한 여름의 태양의 빛 - Rememory Codigo 1530 Mezcal Lemon juice Ginger liqueur Shiso liqueur Triple sec Vanilla syrup	33.
가을의 석양 빛 - Dear sunset Grapefruit Hendricks gin Lavender syrup Lime juice	30.
겨울의 흰 눈빛 - Snow juju Malibu Chestnut liqueur Coconut water Coconut cream Jujube	30.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order 11:30 - 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 - 21:30)

Food

SOUP

Daily special soup
Chef's recommended special soup **Flexitarian** 25.
셰프 추천 스페셜 수프 (닭고기: 국내산)

Flavored truffle mushroom cream soup **Pollo** 26.
트리플 향의 양송이 크림 수프 (닭고기: 국내산)

SALAD

Kaymak cheese salad **Lacto** 35.
카이막 치즈 샐러드
Kaymak cheese | cherry tomato | herb oil | white wine dressing

Cobb salad **Pollo** 38.
콧 샐러드 (닭고기: 국내산)
Fresh vegetables | chicken breast | boiled egg | olive | cheese

Caesar salad **Pollo, Pesco** 38.
*Choice of sliced chicken breast or smoked salmon
시저 샐러드
*닭고기 또는 훈제연어 중 선택 (베이컨: 미국산, 닭고기: 국내산)
Romaine | sliced chicken breast or smoked salmon | parmesan cheese | anchovy | bacon | croutons | caesar dressing

SANDWICH & BURGER

*Served with french fries.
감자튀김이 함께 제공됩니다.

Smoked salmon bagel **Pesco** 38.
훈제연어 베이글
Smoked salmon | cream cheese | onion | caper | bagel

Club sandwich **Pollo** 43.
클럽 샌드위치 (닭고기: 국내산, 베이컨: 미국산)
Grilled chicken | egg | bacon | lettuce | tomato | white bread

Signature cheese burger **Flexitarian** 45.
시그니처 치즈 버거 (소고기: 국내산 한우)
Korean Hanwoo beef patty | onion | tomato | lettuce | emmental & cheddar cheese | burger bun

Lobster & crab sandwich **Pesco** 48.
랍스터 & 게살 샌드위치
Lobster | crab meat | tomato | onion | parmesan cheese | dill sauce | tomato focaccia

Beef steak sandwich **Flexitarian** 55.
한우 스테이크 샌드위치 (소고기: 국내산 한우)
Striploin | tomato | emmental cheese | onion | mushroom | arugula

Food allergies, food intolerance and religious interest.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order 11:30 - 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 - 21:30)

LIGHT MEAL

Triple lasagna **Flexitarian** 36.
트리플 라자냐
Burrata cheese | mozzarella cheese | parmesan cheese | cream

Seafood aglio e olio **Pesco** 46.
해산물 알리오 올리오 (전복: 국내산, 가리비: 일본산)
Abalone | shrimp | scallop | linguine

Carbonara **Flexitarian** 46.
카르보나라 스파게티 (베이컨: 미국산)
Bacon | egg yolk | cream | parmigiano regiano | spaghetti

Stir fried seafood on rice bowl **Pesco** 45.
해산물 덮밥 (쌀: 국내산, 전복: 국내산)
Abalone | shrimp | cuttlefish

Seafood pad thai **Pollo** 45.
해산물 팟타이 (전복: 국내산)
Abalone | shrimp | cuttlefish | mung bean sprout | bok choy | bell pepper

Abalone X.O fried rice **Flexitarian** 45.
전복 X.O볶음밥 (쌀: 국내산, 돼지고기: 국내산, 전복: 국내산)
Abalone | pork | X.O sauce

Korean Hanwoo beef steak on rice bowl **Flexitarian** 68.
한우 스테이크 덮밥 (쌀: 국내산, 소고기: 국내산 한우)
Striploin | teriyaki sauce | wasabi | onion

Vegan Food

Minestrone soup 27.
이탈리아식 야채 수프
Mixed vegetables | chickpea | tomato | vegetable stock

Avocado citrus salad 36.
아보카도 시트러스 샐러드
Avocado | orange | grapefruit | fennel | almond | herb oil | orange dressing

Spaghetti with tomato sauce 38.
나폴리 스파게티
Tomato sauce | spaghetti

*All menu items are vegan, made exclusively with fruits, vegetables, and plant-based ingredients.
모든 메뉴는 과채류와 식물성 식재료만을 사용한 비건 등급입니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order 11:30 - 21:30 (Saturday, Sunday, Holiday 12:00 - 21:30)

Desserts

- Ice cream **Lacto** 24.
*Choice of vanilla, chocolate or strawberry (Served 2 scoops)
아이스크림
*바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림 중 2가지 선택
- Passion fruit vanilla mousse cake **Lacto - ovo** 23.
패션 후르츠 바닐라 무스 케이크
Opalys white chocolate | butter | egg | passion fruit purée | cream | mascarpone cheese
- Hoji-tea terrine with chestnut tuile **Lacto - ovo** 23.
호지차 테린과 밤 튀일
White chocolate | butter | milk | egg | cream | hoji-tea powder | chestnut paste | lemon purée
- Plain basque cheese cake with ice cream **Lacto - ovo** 23.
바스크 치즈 케이크
Cream cheese | eggs and whipped cream
- Assorted cheese platter with seasonal fresh fruits **Lacto** 90.
모듬 치즈와 신선한 계절 과일
4 kinds of cheese and fresh fruits

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers

who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Order from 17:00

Side Dish

- French fries **Vegan** 30.
감자튀김
- Belgian cream fries **Lacto** 38.
벨지안 크림 프라이즈
Guacamole | sour cream | tomato
- Prosciutto and melon **Flexitarian** 50.
프로슈토와 멜론 (돼지고기: 국내산)
- Daily special pizza 50.
Chef's recommended special pizza **Flexitarian**
셰프 추천 스페셜 피자
- Kadayif shrimp & calamari fries **Pesco** 60.
카다이프 새우 & 오징어 튀김(오징어: 국내산)
Kadayif | shrimp | squid | sour cream
- Assorted dry snack **Flexitarian** 60.
모듬 스낵(육포(소고기: 호주산))
- Homemade sausages **Flexitarian** 60.
수제 소시지(돼지고기: 국내산)
3 kinds of sausages | sauerkraut
- Smoked salmon platter **Pesco** 65.
훈제 연어 플래터
Smoked salmon | endive | feta cheese | fennel | caper | red onion | horseradish cream | red wine vinegar
- Assorted cheese platter with seasonal fresh fruits **Lacto** 90.
모듬 치즈와 신선한 계절 과일
4 kinds of cheese and fresh fruits
- Lamb chop steak **Flexitarian** 120.
양갈비 스테이크(양고기: 호주산)
Lamb chop 6 pcs | grilled vegetables
- Garlic butter lobster **Pesco** 120.
마늘 버터 소스 랍스터
Lobster | garlic sauce | french fries

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers

who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Wine

SPARKLING

N.V Lux Platinum Cava Brut, Spain

WHITE

2022 Soave Classico - Zeni
Veneto, ITA

2023 Verdejo Celeste - Torres
Rueda, ESP

RED

2021 Cabernet Sauvignon - Pioneer's Point
California, USA

2022 Chianti Classico - Castello di Querceto
Toscana, ITA

DRAFT

Art Pale Ale (InterContinental House Beer)

Suntory Premium Malt's

BOTTLE

Kloud

Heineken

Tea (Hot / Ice)

British Brunch Assam

브리티시 브런치 아쌘

Lord Bergamot Earl Grey

로드 버가모트 얼그레이

Bungalow Darjeeling

병갈로우 다즐링

Meadow Chamomile

메도우 카모마일

Peppermint Leaves

페퍼민트

Jasmine Silver Tip

재스민 실버 팁

Coffee (Hot / Ice)

Espresso 에스프레소

Americano 아메리카노

Café latte 카페라테

Cappuccino 카푸치노

Café mocha 카페모카

Vanilla café latte 바닐라 카페라테

Caramel café latte 캐러멜 카페라테

Black sugar café latte 블랙 슈가 카페라테

Soft Drink

Coca-Cola 콜라

Sprite 스프라이트

Fresh Juice

Orange 오렌지

Grapefruit 자몽

Tomato 토마토

Kiwi 키위

Water

Antipodes Sparkling

Voss
