



ÔBrunch

불어로 '높은' 또는 '고급'이라는 뜻을 지닌 'Haute' 에서 영감을 받아, 최상의 식자재를 이용해 호텔 최고층에서 최고급의 브런치를 즐길 수 있다는 의미를 담고 있습니다.

ÔBRUNCH	₩ 150,000 (free flow of Champagne)
PARISIAN BRUNCH	₩ 105,000 (with a glass of Champagne)
BRUNCH	₩ 90,000

Table 34's Appetizer selection on buffet

Enjoy our selection of salads, seafood, cheeses, canape, iberico jamon from our buffet. **P**
신선하게 준비된 샐러드와 해산물, 치즈, 카나페, 하몽(돼지고기:스페인) 등의 프랑식 전채요리를 뷔페 테이블에서 이용하시면 됩니다.

Special Course Menu (Normandie Specialities)

프랑스의 지역별 식자재를 테마로 한 오브런치 특선 코스요리가 테이블로 제공됩니다.

Green asparagus cream soup with dried buchette blanche
그린 아스파라거스 크림 스프, 드라이 뷔셰트 블랑쉬

Pan fried sole with chorizo, seaweed vermicelli **P**
가자미 구이, 초리조, 해초 버미첼리(초리조(돼지고기:스페인산))

Balsamic sorbet
발사믹 소르베

Grilled Australian lamb chop
호주산 양갈비

Or

Roasted chicken breast and foie gras **P**
닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산),
프랑스산 푸와그라

Or

Grilled Korean hanwoo beef tender (Extra charge 30.)
국내산 한우 안심

Today special seafood
오늘의 해산물

Or

Grilled prime beef ribeye
미국산 쇠고기 꽃등심

* Vegetarian please contact our staff in advance. / 채식주의자는 저희 직원에게 문의 주시기 바랍니다.

Chef's Recommendation Eggs

You can taste the special egg dishes by chef request upon.
필요 시 주문하시면 셰프들이 제안하는 특색 있는 계란요리를 맛 보실 수 있습니다.

Dessert

Please enjoy the selection of cakes, pastries & fresh fruits on buffet. Upon request, ice cream will be served to your table.
다양한 종류의 디저트가 뷔페 테이블에 준비되어 있으며, 아이스크림도 주문 가능합니다.

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY **★** SIGNATURE DISH

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 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.