



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:스페인산) 등의 프랑스식 전채요리를 뷔페 테이블에서 이용하실 수 있습니다.

Special Course Menu(Summer special)

프랑스의 지역별 식자재를 테마로 한 오브런치 특선 코스요리가 테이블로 제공됩니다.

Cream du Barry with homemade bacon **P**
컬리플라워 크림 스프, 홈메이드 베이컨(돼지고기:칠레산)

Yuzu scented Chilean seabass with saffron celeriac puree, spinach vin blanc
유자 향 메로 구이, 샤프론 셀러리악 퓨레, 시금치 화이트 와인 소스

Manton lemon sorbet
망통 레몬 소르베

Australian lamb chop 호주산 양갈비	Today special seafood 오늘의 해산물
Or	Or
Imported beef outside skirt 미국산 쇠고기 안창살	Imported beef ribeye 미국산 쇠고기 꽃등심
Or	
Grilled korean hanwoo beef tender (Extra 30.) 국내산 한우 안심	

* 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.