

# The Brasserie

## APPELIZERS 전채

- Seasonal fresh green leaves with lentil and avocado** ₩ 23,000  
렌틸, 아보카도를 곁들인 신선한 계절 샐러드
- P Caesar salad** ₩ 25,000  
Romaine lettuce, croutons, fresh parmesan cheese, anchovy, crispy bacon bit  
시저 샐러드, 로메인 상추, 파마산 치즈, 앵초비, 베이컨(돼지고기: 미국산)
- Caesar salad with grilled chicken or shrimps** ₩ 35,000  
시저 샐러드와 그릴로 구운 닭고기 또는 새우
- Greek salad** ₩ 25,000  
Arugula, cucumber, tomato, olive, cherry tomato and feta cheese  
페타 치즈, 오이, 토마토, 올리브와 루꼴라를 곁들인 그리스식 샐러드
- V V Grilled vegetables salad** ₩ 22,000  
Onion, egg plant, squash, pimento, mushroom, tomato, asparagus  
구운 채소, 양파, 가지, 호박, 피망, 버섯, 토마토, 아스파라거스
- Smoked salmon** ₩ 28,000  
어린 채소 잎을 곁들인 훈제연어

## SOUPS 수프

- Mushroom soup** ₩ 20,000  
버섯 크림 수프(닭고기 육수)
- V Minestrone soup Toscana** ₩ 20,000  
Fresh vegetables, beans and pasta in a light tomato broth  
토스카나식 야채 수프

## SANDWICHES 샌드위치

- P Club sandwich** ₩ 35,000  
Chicken, tomato, crispy bacon, fried egg, sliced tomato, lettuce, French fries  
닭고기, 토마토, 베이컨(돼지고기: 미국산), 계란, 양상추를 곁들인 클럽 샌드위치
- Crab meat sandwich** ₩ 35,000  
Crab meat, boiled egg, lettuce, emmental cheese, tomato, sepia ciabatta bread and French fries  
게살, 계란, 양상추, 에멘탈 치즈, 토마토를 곁들인 게살 샌드위치
- InterContinental beef burger** ₩ 37,000  
Grilled beef patty, guacamole, emmental cheese, arugula, tomato, focaccia bun  
호주산 쇠고기 패티 구아카몰, 토마토, 에멘탈 치즈, 루꼴라를 곁들인 버거

## PASTA & PIZZA 파스타와 피자

- Your choice of **spaghetti or penne pasta** with ₩ 33,000  
V tomato sauce, V aglio olio, V S arabiata sauce, meat sauce, carbonara  
스파게티 또는 펜네 선택  
토마토 소스, 알리오 올리오, 아라비아타 소스, 미트 소스(쇠고기: 호주산), 카보나라(돼지고기: 미국산) 중에서 선택
- Added seafood ₩ 10,000  
해산물 추가
- V Margherita pizza** ₩ 36,000  
Tomato sauce, mozzarella, gouda, parmesan cheese, tomato, olive oil  
토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 토마토, 올리브오일의 마르게리타 피자

### Lunch Buffet

- Adult : ₩ 95,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 47,500 (Mon~Fri)
- Adult : ₩ 115,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 57,500 (Holiday, Sat, Sun)

### Dinner Buffet

- Adult : ₩ 115,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 57,500

### 점심 뷔페

- 성인 : ₩ 95,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 47,500 (월요일 ~ 금요일)
- 성인 : ₩ 115,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 57,500 (공휴일, 토요일, 일요일)

### 저녁 뷔페

- 성인 : ₩ 115,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 57,500

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

The origin of chicken, cabbage and powdered red pepper in our cabbage kimchi is Korean.  
닭고기, 배추 김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

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.

# The Brasserie

## STEAKS 스테이크

- Grilled Australian beef tenderloin with green peppercorn sauce ₩ 55,000  
쇠고기 안심 구이(쇠고기: 호주산), 그린 페퍼콘 소스
- Grilled lamb chop with rosemary sauce and mint sauce ₩ 60,000  
양갈비(양고기: 호주산), 로즈마리 소스와 민트 소스
- Pan-fried mero steak with tomato caper sauce ₩ 53,000  
메로 구이, 토마토 케이퍼 소스

### Your choice of side dish selection:

선택 추가 아이템  
Mashed potato, French fries, baked potato with sour cream and  
P crispy bacon, grilled vegetables or steamed vegetables  
으깬 감자, 감자 튀김, 구운 감자 중 1가지 선택, 베이컨(돼지고기: 미국산),  
구운 채소 또는 익힌 계절 채소 중 1가지 선택

## DESSERT 디저트

- Selection of ice creams** ₩ 15,000  
Vanilla, chocolate, strawberry ice cream  
바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림
- Cheese cake with raspberry sauce ₩ 15,000  
산딸기 소스를 곁들인 치즈 케이크
- Tiramisu with espresso sauce ₩ 15,000  
에스프레소 소스를 곁들인 티라미수
- Seasonal fresh fruits ₩ 24,000  
신선한 계절 과일
- International cheese platter ₩ 22,000  
치즈 모듬

## ASIAN & KOREAN VARIETY 동양식 & 한식 특선

- Sizzling stone pot "Bibimbap", ₩ 38,000  
rice with sauted beef, eggs, vegetables served with turnip soup  
돌솥 비빔밥(쌀: 국내산)과 못국(쇠고기: 미국산) 정식
- LA Galbigui with beef seaweed soup ₩ 49,000  
Served with steamed rice  
LA 갈비구이(쇠고기: 미국산)와 미역국 정식(쌀: 국내산)
- Cabbage and beef short ribs soup ₩ 42,000  
우거지 갈비탕(쇠고기: 호주산, 육수: 국내산 한우 사골) 정식(쌀: 국내산)
- Abalone porridge ₩ 42,000  
전복죽(쌀: 국내산)
- Beef seaweed soup ₩ 37,000  
미역국 정식(쇠고기: 국내산 한우)(쌀: 국내산)
- Tempura U-dong ₩ 28,000  
튀김 우동

### Lunch Buffet

- Adult : ₩ 95,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 47,500 (Mon~Fri)
- Adult : ₩ 115,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 57,500 (Holiday, Sat, Sun)

### Dinner Buffet

- Adult : ₩ 115,000 / Child(4Age~12Age) : ₩ 57,500

### 점심 뷔페

- 성인 : ₩ 95,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 47,500 (월요일 ~ 금요일)
- 성인 : ₩ 115,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 57,500 (공휴일, 토요일, 일요일)

### 저녁 뷔페

- 성인 : ₩ 115,000 / 어린이(만 4세 ~ 만 12세) : ₩ 57,500

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

The origin of chicken, cabbage and powdered red pepper in our cabbage kimchi is Korean.

닭고기, 배추 김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

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.