

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

- 1st Session 19:20 ~ 20:00
- 2nd Session 20:20 ~ 21:00
- 3rd Session 21:20 ~ 22:00
- 4th Session 22:20 ~ 23:00

Weekend : Piano

토요일, 일요일 : 피아노

14:00 ~ 14:40

15:00 ~ 15:40

코로나 방역지침으로 인한 영업시간 변동으로 연주 시간은 변경될 수 있습니다.

Performance Composition

연주 구성

Piano, Saxophone, Double Bass, Clarinet, Trumpet, Flute
(Monday to Saturday)

피아노, 색소폰, 콘트라베이스, 클라리넷, 트럼펫, 플룻
(월요일 ~ 토요일)

Sundays & national holidays are not included.

Musicians and performance schedules may be subject to change.

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

Coffee	Hot	Ice
Espresso single 에스프레소 싱글	18.	-
Espresso double 에스프레소 더블	19.	-
Americano 아메리카노	18.	19.
Cappuccino 카푸치노	19.	20.
Café latte 카페 라떼	19.	20.
Café mocha 카페 모카	19.	20.
Vanilla café latte 바닐라 카페 라떼	20.	21.
Caramel café latte 캐러멜 카페 라떼	20.	21.
Black sugar café latte 블랙 슈가 카페 라떼	20.	21.
Coffee & Cake set (per 1 person) 커피와 조각 케이크 세트 (1인 기준)		35.

All coffee drinks can be ordered with decaffeinated coffee if requested.

모든 커피는 디카페인으로 가능합니다.

Additional 2,000 will be charged for extra shot.

샷 추가는 2,000원이 추가됩니다.

Speciality	Hot	Ice
Hot chocolate 핫 초콜릿	16.	17.
Marshmallow hot chocolate 마시멜로 핫 초콜릿	17.	-
Green tea latte 그린 티 라떼	18.	19.
Black sugar earl grey ice milk tea 블랙 슈가 얼 그레이 아이스 밀크 티	-	19.
Black sugar masala chai ice milk tea 블랙 슈가 마살라 차이 아이스 밀크 티	-	19.
Black cream ice café latte 흑임자 아이스 카페 라떼	-	21.
Mugwort ice café latte 쑥 아이스 카페 라떼	-	21.
Affogato 아포가토	-	22.

Steven Smith Tea Maker	Hot	Ice
British Brunch Assam No.18 브리티시 브런치 아쌈	17.	18.
Lord Bergamot Earl Grey No.55 로드 버가모트 얼그레이	17.	18.
Bungalow Darjeeling No.47 벙갈로우 다즐링	17.	18.
Meadow Chamomile No.67 메도우 카모마일	17.	18.
Peppermint Leaves No.45 페퍼민트	17.	18.
Red Nectar Rooibos No.13 레드 넥타 루이보스	17.	18.
Jasmine Silver Tip No.96 자스민 실버 팁	19.	20.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Malt Latte	Hot	Ice
시그니처 맥아 라떼	21.	22.

건강에 좋은 맥아를 이용한 부드럽고 고소한 라떼를 즐겨보세요.

Signature Blossom Ice Tea	Ice
시그니처 블러썸 아이스 티	22.

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

Asian Traditional Tea	Hot	Ice
Chun-sul green tea 춘설 녹차	20.	21.
Ginseng 인삼차	20.	-
Ginger 생강 화향차	22.	-
Jujube 대추 화향차	22.	-
Omija 열강 오미자차	22.	-
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	
Healty up 헬씨 업	23.
Ginseng honey milk	
<u>Fresh squeezed juice</u>	
Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi 오렌지, 자몽, 토마토, 키위	20.

Smoothie

Vitamin up smoothie (Vegan)	24.
Mango smoothie	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

Blanc

N.V	Piper Heidsieck Cuvée Brut	175.
N.V	Marc Hebrart 1er Cru Blanc de Blancs Brut	200.
N.V	Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	248.

Rosé

N.V	Piper Heidsieck Rosé Sauvage Brut	195.
N.V	Drappier Rosé Nature Zero	246.
N.V	Veuve Clicquot Rosé Brut	280.
2012	Pol Roger Rosé Brut	335.
2005	Dom Pérignon Rosé Brut	1,100.

Cuvées Spéciales

N.V	Laurent Perrier Grand Siècle Grande Cuvée Brut	620.
2010	Dom Pérignon Brut	730.
N.V	Krug Grande Cuvée 169ème Édition Brut	850.
2012	Louis Roederer Cristal Brut	920.

WHITE WINE

2019	Chardonnay - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2017	Riesling Grand Cru Ollwiller - Wolfberger, Alsace, FRA	168.
2018	Pouilly - Fumé - Château de Tracy, Loire, FRA	208.
2017	Langhe Chardonnay Piodilei - Pio Cesare, Piemonte, ITA	243.
2016	Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay, Marlborough, NZL	270.
2018	Chablis Grand Cru Bougros - Domaine Vincent Dampt, Bourgogne, FRA	305.

VEGAN WHITE WINE

	Yeya - Finca Bacara	95.
	Chardonnay Naturae - Gerard Bertrand	115.

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

RED WINE

2017	Cabernet Sauvignon Penalolen - Quebrada de Macul, Central, CHL	120.
2018	Shiraz Valley Floor - Langmeil, Barossa, AUS	130.
2018	Malbec Golden Reserve - Trivento, Mendoza, ARG	130.
2019	Pinot Noir - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2015	Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle, Central, CHL	135.
2018	Cabernet Sauvignon First Press - Delicato, Napa, USA	160.
2015	Malbec Single Vineyard Block No.4 - Pyros, San Juan, ARG	165.
2018	Cabernet Sauvignon - Textbook, Napa, USA	200.
2018	Château Laforge Saint - Émilion Grand Cru, Bordeaux, FRA	224.
2015	Brunello di Montalcino Campogiovanni - San Felice, Toscana, ITA	230.
2015	Brunello di Montalcino - Casanova di Neri, Toscana, ITA	250.
2015	Ferrer Bobet, Priorat, ESP	260.
2017	Paraduxx - Duckhorn Vineyards, Napa, USA	260.
2015	Vigorello - San Felice, Toscana, ITA	270.
2006	Barolo Vigneto Cerequio - Batasiolo, Piemonte, ITA	320.
2018	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker, McLaren Vale, AUS	335.
2015	Cabernet Sauvignon Intriga Maxima - Montgras, Central, CHL	340.
2018	Cabernet Sauvignon - Don Melchor, Central, CHL	420.
2017	Tignanello - Marchesi Antinori, Toscana, ITA	480.
2016	Merlot Oakville - Paradigm, Napa, USA	480.
2015	Almaviva - Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild, Central, CHL	680.
2017	Sassicaia - Tenuta San Guido, Toscana, ITA	720.
2017	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps, Napa, USA	1,160.
2017	Syrah The Hated Hunter - Sine Qua Non, Napa, USA	1,300.
2016	Opus One - Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa, USA	1,680.

VEGAN RED WINE

	Crazy Grapes - Finca Bacara	95.
	Cabernet Sauvignon Naturae - Gerard Bertrand	115.

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	Piper Heidsieck Cuvee Brut Champagne, FRA	35.	175.
N.V	Piper Heidsieck Rosé Sauvage Brut Champagne, FRA	39.	195.

<u>WHITE WINE</u>		Glass(150ml)	Bottle
2020	Vermentino - San Felice, ITA	20.	100.
2019	Gewurztraminer - Wolfberger, FRA	24.	120.
2021	Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard - Casa Marin, CHL	26.	130.
2019	Chardonnay - Wine of Substance, USA	30.	150.

<u>RED WINE</u>		Glass(187ml)	Bottle
2017	Côtes du Rhône Villages Rouge - Vidal Fleury, FRA	25.	100.
2019	Primitivo Sasseo Maseira Altemura - Zonin, ITA	28.	110.
2020	Pinot Noir Estaet Series - Misty Cove, NZL	30.	120.
2019	Cabernet Sauvignon B1 - Santa Rita, CHL	35.	140.

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

Beer

<u>DRAFT BEER</u>		
Art Pale Ale (InterContinental House Beer)	420ml	19.
Goose Island IPA	380ml	22.
Suntory Premium Malt's	380ml	22.
Guinness	500ml	26.

<u>BOTTLED BEER</u>		
Kloud	330ml	11.
Corona	355ml	14.
Lefte	330ml	14.
Stella Artois	330ml	14.
Asahi	330ml	14.
Heineken	330ml	14.
Weihenstephan	500ml	22.

<u>BOTTLED VEGAN BEER</u>		
Brewdog PUNK IPA	330ml	14.
Brewdog Dead Pony Club	330ml	20.

<u>SOFT DRINK</u>		
Coke, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, Tonic Water, Club Soda, Ginger Ale		9.
Red Bull		10.

<u>MINERAL WATER</u>		
Evian	330ml	12.
Acqua Panna	750ml	16.

<u>SPARKLING WATER</u>		
Perrier (Plain Lemon Lime)	330ml	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.

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	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Benromach	10	43%	33.	450.
Cragganmore	12	40%	33.	450.
The Glenlivet	12	40%	35.	480.
	15	40%	36.	500.
	18	43%	45.	620.
Glenfiddich	12	40%	35.	480.
	15	40%	36.	500.
	18	40%	45.	620.
The Glen Grant	12	43%	33.	450.
	15	50%	36.	500.
	18	43%	54.	750.
The Balvenie	12 doublewood	40%	36.	500.
The Glendronach	12	43%	35.	480.
	18	46%	54.	750.
Glenfarclas 105	cask strength	60%	40.	560.
Glenfarclas	15	46%	40.	560.
	21	43%	45.	620.
Benriach	12	40%	35.	480.
	16	40%	36.	-
	17	40%	45.	-

CAMPBELTOWN

The Campbeltown area was blessed with lots of advantages that have helped it become the major whiskey region of Scotland. Supplies of water, barley, peat, and coal were abundant and the coastal location allowed distilleries to quickly and affordably ship whiskey.

반도형 해변을 끼고 있는 지역으로서 위스키의 수도라 할 정도로 역사적으로 많은 증류소들이 운영되는 곳으로 피트 향의 맛과 풍미가 강한 위스키가 생산되는 고급 위스키 산지입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Springbank	10	46%	36.	500.

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	Strength	Glass(45ml)	Bottle
The Macallan	12	40%	36.	500.
	15	43%	40.	560.
	18	43%	86.	1,200.
Glenmorangie	10 the original	40%	33.	450.
	12 the lasanta	46%	35.	480.
The Singleton	12 dufftown	40%	33.	450.
Royal Lochnagar	12	40%	33.	450.
Oban	14	43%	36.	500.
Dalwhinnie	15	43%	36.	500.
Aberfeldy	12	40%	35.	480.
	16	40%	36.	500.
	21	40%	86.	1,200.

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	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Auchentoshan	12	40%	33.	450.
Glenkinchie	12	43%	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 묵직한 맛의 스모키 향이 특징입니다. 아드벡, 라가불린, 라프로익은 다소 거칠고 강한 맛을 가지고 있으며 보모어는 비교적 부드러운 맛의 향미가 좋은 위스키입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Ardbeg	10	46%	35.	480.
Laphroaig	10	43%	33.	450.
	quarter cask	48%	35.	480.
Bowmore	12	40%	33.	450.
Lagavulin	8	48%	36.	500.
	16	43%	40.	560.
	12 limited edition	56.5%	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 톡 쏘는 끝 맛을 지녔으며 지역적인 색채가 잘 묻어 나오는 위스키입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Arran	barrel reserve	43%	26.	360.
	10	46%	35.	480.
	quarter cask	56.2%	36.	500.
Talisker	10	45.8%	33.	450.
Highland Park	18	43%	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.
Frapin X.O	38.	560.
Hennessy X.O	72.	1,000.
Remy Martin X.O	72.	1,000.
Remy Martin Louis XIII	858.	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
J & B Jet	12	26.	360.
Chivas Regal	12	26.	360.
	18	36.	500.
Ballantine's	17	36.	500.
	21	56.	780.
	30	193.	2,700.
Johnnie Walker	black	26.	360.
	blue	72.	1,000.
	blue king george	-	3,300.
Royal Salute	21	56.	780.
<u>AMERICAN</u>			
Jim Beam		19.	260.
Jack Daniel's	black label	23.	320.
Woodford Reserve		35.	480.
<u>CANADIAN</u>			
Canadian Club	12	23.	320.
Crown Royal		23.	320.
<u>IRISH</u>			
John Jameson		19.	260.
<u>JAPANESE</u>			
Mars Iwai	tradition	26.	360.
Hakushu	12	59.	820.

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 & Liqueurs

<u>GIN</u>	Glass(45ml)	Bottle
Gordon's	19.	260.
Bombay Sapphire	19.	260.
Kori	30.	300.
Beefeater 24	23.	320.
Tanqueray No.TEN	23.	320.
Hendrick's	25.	340.
The Botanist	26.	360.
<u>VODKA</u>		
Finlandia	19.	260.
Absolut	19.	260.
Ketel One	23.	320.
Ciroc	25.	340.
Belvedere	25.	340.
Grey Goose	26.	360.
Beluga Gold Line	-	1,200.
<u>RUM</u>		
Rondiaz 151	16.	240.
Bacardi Light	19.	260.
Sailor Jerry Spiced	23.	320.
Ron Zacapa - 23	29.	400.
<u>TEQUILA</u>		
Jose Cuervo Especial	19.	260.
Olmecca Anejo	19.	260.
Don Julio Reposado	26.	360.
Patron Silver	36.	500.
Patron Anejo	40.	560.
<u>LIQUEUR</u>		
Baileys Irish Cream	19.	260.
Sambucca	19.	260.
Jagermeister	19.	260.
Aperol	26.	260.
Amaretto di Saronno	23.	320.
Chamboard	23.	320.
Drambuie	23.	320.
Grand Manier	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.

Signature Cocktail

Yu Hwa	25.
Hwayo soju, Citron jam, Club soda, Golden leaf	
Le Monde de Barbie	25.
Melon liqueur, Triple sec, Lemon juice	
Come to Me	25.
Campari, Amaretto disaronno, Simple syrup, Orange juice	
Charming Dance	27.
Cream de cassis, Malibu, Peach liqueur, Orange juice, Lemon juice, Simple syrup	
Citron Blossom	27.
Tanqueray no.10, Sparkling wine, Cucumber syrup, Citron jam, Lemon juice	

Classic

Martini	25.
Tanqueray No.10, Dry vermouth, Olive	
Caipirinha	25.
Cachaca, Lime, Sugar	
Mojito	25.
Barcadi light, Lime juice, Sugar, Club soda, Apple mint leaves	
Negroni	25.
Tanqueray No.10, Sweet vermouth, Campari	
Moscow Mule	25.
Absolut, Lime juice, Gingle ale	
Margarita	25.
Olmeca black, Triple sec, Lemon juice, Simple syrup	
Cosmopolitan	25.
Absolut, Lime juice, Triple sec, Cranberry juice	
Old Fashioned	26.
Jack daniel's black, Angostura bitters, Sugar, Club soda	
Long Island Iced Tea	28.
Tanqueray No.10, Barcadi light, Absolut, Olmeca, Triple sec, Lemon juice, Coke	
Kir Royal	28.
Crème de Cassis, Sparkling wine	

Non Alcohol

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

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

Art Cocktail



Universe 32. 요하네스 베르메르 <진주 귀걸이를 한 소녀>

인삼과 럼주, 생크림이 부드럽게 조화를 이루며 영롱한 진주빛을 띠는 칵테일

Pairing dessert Dried Persimmon Roll 반건시 롤
Cream Cheese, Dried Persimmon, Walnut, Jujube
크림치즈, 꽃감, 호두, 대추

Drawing the Blind 35. 살바도르 달리 <기억의 지속>

스페인 세리주와 우리나라 전통 누에주, 진자노 비앙코가 만나 여운을 남기는 칵테일

Pairing dessert Dried Persimmon Roll 반건시 롤
Cream Cheese, Dried Persimmon, Walnut, Jujube
크림치즈, 꽃감, 호두, 대추

Botanical Martini 32. 클로드 모네 <수련>

바질 향을 인퓨징하여 허브 향과 진이 조화를 이루는 보태니컬 마티니 칵테일

Pairing dessert Tomato Yuza Flan 토마토 유자 플랑
Tomato, Red Vinegar, Yuzu Chocolate, Milk
토마트, 홍초, 유자 초콜릿, 우유

Touch Finale 35. 바실리 칸딘스키 <노랑 빨강 파랑>

향긋한 진에 블루멜로우를 인퓨징하여 컬러의 변화를 확인할 수 있는 칵테일

Pairing dessert The Rose 장미
Cherry Puree, Cream Cheese, Whipped Cream
체리퓨레, 크림치즈, 생크림

Going Cafe 35. 빈센트 반 고흐 <밤의 카페테라스>

위스키에 에스프레소가 어우러져 깊은 밤을 연상시키는 칵테일

Pairing dessert BonBon Chocolate Jivara 지바라 봉봉 초콜릿
Jivara Milk Chocolate, Whipped Cream, Absolu Crystal
지바라 밀크 초콜릿, 생크림, 앰솔루 크리스탈

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

SOUPS & SALADS

- Italian chicken pastina soup **Pollo** 23.
이탈리아식 닭고기 파스타 수프(닭고기:국내산)
- Flavored truffle mushroom cream soup **Lacto** 20.
트러플 향의 양송이 크림 수프
- Burrata, tomato salad **Lacto** 30.
부라타 토마토 샐러드
- Cobb salad **Pollo** 35.
콧 샐러드(닭고기:국내산)
Fresh vegetables, chicken breast, boiled egg, olive, cheese
프레시 샐러드, 닭가슴살, 삶은 계란, 올리브, 치즈
- Caesar salad (with grilled chicken or smoked salmon) **Pollo** 35.
시저 샐러드
닭고기 또는 훈제연어 중에 선택(베이컨:미국산, 닭고기:국내산)
Romaine, grilled chicken or smoked salmon, parmesan cheese, anchovy, bacon, croutons, caesar dressing
로메인, 구운 닭고기 또는 훈제연어, 파마산 치즈, 앤초비, 베이컨, 크루통, 시저 드레싱

LIGHT MEAL

- Seafood spaghetti with tomato sauce **Pesco** 33.
해산물 토마토 스파게티
- Spaghetti with salted pollack roe with cream sauce **Pesco** 35.
명란 크림 스파게티(명란:러시아산)
- Spaghetti with bolognese sauce **Flexitarian** 35.
볼로네제 스파게티(소고기:호주산)
- Linguine with lobster aglio e olio **Pesco** 38.
랍스터, 알리오 올리오 링귀니 파스타
- Gnocchi with seared scallops in cream sauce **Pesco** 40.
관자구이를 곁들인 뇨끼
- Stir fried seafood on rice **Pesco** 35.
해산물 볶밥(쌀:국내산)
- Fried rice with abalone, mushroom and Korean "Hanwoo" beef **Flexitarian** 40.
완도산 전복, 국내산 한우, 버섯 볶음밥(쌀:국내산)

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

SANDWICH & BURGER

- Jambon-beurre sandwich **Flexitarian** 32.
잠봉비르 샌드위치와 감자튀김(돼지고기:국내산)
French ham, butter with french fries
- Club sandwich **Pollo** 38.
클럽 샌드위치와 감자튀김(닭고기:국내산, 베이컨:미국산)
Grilled chicken, egg, bacon, lettuce, tomato, white bread with french fries
닭가슴살, 계란, 베이컨, 양상추, 토마토 곁들인 샌드위치와 감자튀김
- Lobster & crab sandwich **Pesco** 40.
랍스터 & 게살 샌드위치와 감자튀김
Lobster, crab, egg mayo with french fries
- Signature cheese burger **Flexitarian** 40.
시그니처 치즈 버거(소고기:국내산 한우)
Korean "Hanwoo" beef patty, onion, tomato, lettuce, emmental & Cheddar cheese, burger bun with french fries
한우 패티, 에멘탈 치즈를 곁들인 버거와 감자튀김
- Gourmet truffle burger **Flexitarian** 45.
고메 버거(소고기:국내산 한우)
Korean "Hanwoo" beef patty, onion, mushroom, tomato, lettuce, rucola, emmental cheese, truffle sauce, burger bun with french fries
한우 패티, 루콜라, 양파, 버섯, 에멘탈 치즈, 트러플 소스를 곁들인 버거와 감자튀김
- Premium lobster burger **Flexitarian** 55.
프리미엄 바닷가재 버거(소고기:국내산 한우)
Lobster tail, Korean "Hanwoo" beef patty, onion, tomato, lettuce, emmental cheese, burger bun with french fries
바닷가재, 한우 패티, 에멘탈 치즈를 곁들인 버거와 감자튀김

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

Vegan Food

Vegan minestrone soup 채식 미네스트로네 수프	Vegan	25.
Grilled vegetables salad 구운 야채 샐러드	Vegan	30.
Avocado, hummus green salad 아보카도 후무스 샐러드	Vegan	33.
Spaghetti with tomato sauce 나폴리 스파게티	Vegan	33.
Stir fried eggplant on rice 가지 볶밥(쌀:국내산)	Vegan	35.
Tofu noodle with pad thai sauce 두부면으로 만든 팟타이(두부:대두:외국산)	Vegan	35.

*모든 메뉴는 과채류와 식물성 식재료만을 사용한 비건 등급입니다.

Sweets

Ice cream Choice of vanilla, chocolate or strawberry (Served 2 scoops) 바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림 중에서 2가지 선택	Lacto	22.
Bean brownies 콩 브라우니 Bean powder, egg, butter, cake flour	Ovo	21.
Opalis cherry mousse 오팔리스 체리 무스 Opalis chocolate, cherry puree, whipped cream	Ovo	21.
Mugwort opera 쑥 오페라 Mugwort powder, almond powder, white chocolate	Ovo	21.

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 감자튀김	Vegan	20.
French fries with truffle oil 트러플 감자튀김	Vegan	30.
Mexican taco salad 멕시칸 타코 샐러드 Nacho chips, olives, tomato salsa, guacamole, sour cream, Mexican cheese 나초칩, 올리브, 토마토 살사, 과카몰리, 사워 크림, 멕시칸 치즈	Lacto	40.
Combo platter 모듬 튀김 French fries, shrimp, fish, mianbaoxia, vegetables 새우, 감자, 생선, 멘보샤, 채소 튀김	Pesco	50.
Mediterranean seafood salad 해산물 샐러드	Pesco	60.
Platter with homemade sausages, sauerkraut 수제 소시지(돼지고기:국내산)와 사워크라우트	Flexitarian	60.
Assorted cheese plate with seasonal fresh fruits 모듬치즈와 신선한 계절 과일	Lacto	85.
Beef chop steak 소고기 찹스테이크(소고기:호주산)	Flexitarian	90.
Chef's special dish 주방장 추천메뉴		100.
Grand kitchen signaturer 그랜드키친 시그니처 모듬 그릴(양고기:호주산, 소고기:호주산) Grilled lobster tail, lamb chop, beef tenderloin, hot vegetables, french fries 그릴 바닷가재, 양갈비, 소고기 안심, 핫 베지터블, 감자튀김	Flexitarian	150.

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 Jean Balmont Brut, FRA

SPARKLING ROSÉ

N.V Fantini - Gran Cuvée Rosé Swarovski, FRA

ROSÉ

2020 Miraval - Côtes De Provence, FRA

WHITE

2020 Vermentino - San Felice, ITA

2019 Gewurztraminer - Wolfberger, FRA

RED

2017 Côtes du Rhône Villages Rouge - Vidal Fleury, FRA

2019 Primitivo Sasseo Maseira Altemura - Zonin, ITA

DRAFT

Art Pale Ale (InterContinental House Beer)

Goose Island IPA, U.S.A

BOTTLE

Kloud

Heineken

Tea (Hot / Ice)

British Brunch Assam

브리티시 브런치 아쌘

Lord Bergamot Earl Grey

로드 버가모트 얼그레이

Bungalow Darjeeling

벙갈로우 다즐링

Meadow Chamomile

메도우 카모마일

Peppermint Leaves

페퍼민트

Jasmine Silver Tip

자스민 실버 팁

Fresh Juice

Orange 오렌지

Grapefruit 자몽

Tomato 토마토

Kiwi 키위

Coffee (Hot / Ice)

Espresso 에스프레소

Americano 아메리카노

Café Latte 카페 라떼

Cappuccino 카푸치노

Café mocha 카페 모카

Vanilla café latte 바닐라 카페 라떼

Caramel café latte 캐러멜 카페 라떼

Black sugar café latte 블랙 슈가 카페 라떼

Soft Drink

Coke 콜라

Diet Coke 다이어트 콜라

Sprite 스프라이트

Water

Evian 에비앙

Perrier 페리에
