

HOTEL NARU
- MGALLERY

WEEKEND BRUNCH

"Afternoon in France"

2023



불어로 ‘이웃, 가까운 사람’을 뜻하는 레스토랑 부아쟁에서 이번 주말, 프랑스의 오후를 즐겨보세요.

프렌치 크루아상 와플, 라따뚜이 에그 등 파리지앵의 브런치 메뉴를 비롯한
드라이 에이징 스테이크, 랍스터 등 메인 디쉬는 테이블 서비스로 제공되며,
샐러드, 해산물 요리, 샤퀴테리, 디저트 등은 뷔페 스타일로 이용할 수 있습니다.

식탁 가득 펼쳐지는 맛있는 메뉴와 눈앞에 펼쳐지는 한강 전망,
사랑하는 사람과 함께하는 즐거운 브런치는 다음 한 주를 위한 건강한 에너지를 선물합니다.

PERIOD

Every Saturday and Sunday

HOOR

12:00 PM – 2:30 PM

PRICE

ADULT KRW 130,000

CHILD KRW 65,000 (49 months~11 years old)

*Per Guest

voisin
RESTAURANT

WEEKEND BRUNCH MENU

De la Cuisine à la table

FRENCH CROISSANT WAFFLE | Burrata, Strawberry, Basil, Toasted Walnut

프렌치 크루아상 와플 | 부라타, 딸기, 바질, 구운 호두

RATATOUILLE EGG | Chorizo, Shishito Pepper, Basil

라따뚜이 에그 | 초리조 (돼지고기: 스페인), 파리고추, 바질

PANCAKE DE PARIS | Caramelized Banana, Kiwi Compote

클래식 팬 케이크 | 카라멜라이즈 바나나, 키위 콤포트

PÂTES DU JOUR | 오늘의 파스타

SOUPE DE JOUR | 오늘의 수프

Du four “JOSPER” à la table

US PRIME DRY AGED BONE-IN STRIPLOIN for two

드라이 에이징 US 프라임 본 인 등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

US PRIME DRY AGED PORTERHOUSE for three

드라이 에이징 US 프라임 포터하우스 스테이크 (쇠고기: 미국산)

US CHOICE DRY AGED TOMAHAWK for four

드라이 에이징 US 초이스 토마호크 스테이크(쇠고기: 미국산)

GRILLED CANADIAN LOBSTER TAIL & LEMON | 그릴드 랍스터 테일

Roasted Seasonal Vegetable, French Fries | 구운 야채, 프렌치 프라이

Du Buffet à la table

SEAFOOD ON THE ICE | 해산물

SHOWCASE 1 - Composed Salad | 샐러드

SHOWCASE 2 - Leaves & Antipasto | 안티파스토

SHOWCASE 3 - Fruit & Juice | 과일 & 주스

COLD PLATES - Salmon, Charcuterie & Olives | 연어, 샤퀴트리, 올리브

SIGNATURE DESSERT & CHEESE BAR | 디저트 & 치즈 바

*This menu is subject to change depending on market