

# VIEWRUNCH

## 31,000

\*ADD ON 10,000 KRW | 1 GLASS OF SPARKLING WINE  
(VEUVE DU VERNAY ICE, FRANCE)

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

*Spaghetti, Cream Sauce, Bacon, Pecorino*

스파게티 까르보나라, 베이컨(돼지고기 : 스페인, 벨기에, 아일랜드), 페코리노 치즈

### LINGUINE ALLE VONGOLE

*Linguine, Shellfish, Zucchini, Sun-dried Tomatoes*

링귀네 봉골레, 모시조개(조개: 국내산), 애호박, 드라이토마토

### KIMCHI FRIED RICE

*Kimchi Fried Rice, Bacon, Cheddar Cheese, Gruyère Cheese*

김치볶음밥(쌀: 국내산, 김치 - 배추: 국내산, 고추가루: 국내산)

베이컨(돼지고기: 스페인, 벨기에, 아일랜드), 체다 치즈, 그뤼예르 치즈

### CHICKEN N BRIOCHE

*KFC (Korean Fried Chicken), Brioche Toast, Poached Egg*

치킨(닭다리살: 국내산), 브리오슈 토스트, 수란

### BACON AVOCADO BURGER

*Beef, Cheddar Cheese, Gruyère Cheese, Lettuce, Tomato, Bacon, Avocado*

베이컨 아보카도 버거, 버거 패티(쇠고기: 미국산), 체다치즈, 그뤼예르 치즈,

양상추, 토마토, 베이컨(돼지고기: 스페인, 벨기에, 아일랜드), 아보카도

### SALMON AVOCADO BAGEL

*Smoked Salmon, Spring Onion Cream Cheese, Avocado, Fresh Dill*

훈제 연어 & 아보카도 베이글, 훈제연어, 쪽파 크림치즈, 아보카도, 딜

### COFFEE

Americano, Caffè Latte, Cappuccino

### TEA

Peppermint, Chamomile, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau,

Chill out with herbs, Irish whiskey cream, Apple Fantasies

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# CHERRY BLOSSOM AFTERNOON TEA SET

88,000 for 2

SUNSET CHERRY BLOSSOM AFTERNOON TEA

KRW 95,000 (2 glasses of special cocktail)



## SAVORY

Boiled Scallop Tarte | 관자 타틀렛 (관자: 미국산)

Naru Kimbab | 나루 김밥 (쇠고기: 호주산, 쌀: 국내산)

Chicken Taco | 치킨 타코 (닭고기: 국내산)

Abalone Tartar | 전복 타틀렛 (전복: 국내산)

Shrimp Mousse Roulade | 호박으로 감싼 새우무스 롤라드

Salmon Mousse Sand with Multi Grain | 연어 무스 당근 샌드, 곡물빵

## SWEET

Fresh Cream Scone | 생크림 스콘, 벚꽃 크림, 딸기 잼

White Chocolate Mousse Cake | 화이트 초콜릿 무스, 벚꽃 젤리, 초콜릿 사브레 쿠키

Pannacotta | 바닐라 판나코타, 샴페인 젤리

Pang D'oro | 팡도르 브레드, 마스카포네 크림, 벚꽃 소스

Madeleine | 마들렌, 코팅초콜릿, 국화꽃 차 잎

Lemingtone | 레밍턴, 라스베리 잼, 코팅 초콜릿

Macaroon | 라즈베리 마카롱, 코팅초콜릿, 사브레쿠키

Opera | 벚꽃 몽테 크림, 벚꽃 버터 크림, 코팅 초콜릿

## HOT

Tteokbokki With Rose Sauce | 로제 떡볶이, 소시지 (닭 : 국내산, 돼지고기: 국내산)

## COFFEE

Americano, Caffè Latte, Cappuccino

## TEA

Peppermint, Chamomile, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau,

Chill out with herbs, Irish whiskey cream, Apple Fantasies

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## SPRING COCKTAIL



### AROMATICAL

22,000

Mourgentaufused Gin, Lime Juice, Bergamot Cordial, Italicus

### ON YOUR SIDE

22,000

Vodka, Blossom & Tropical cordial, Lemon juice

### SUNSET TIME (FOR 2 PERSON)

40,000

Vodka, Kwaifeh, Lillet, Home made hibiscus blossom Syrup, Lemon juice, Orange Juice

### SHALL WE?

22,000

Rum, Dry Vermouth, Green Tea Cordial, Mascapone Cheese

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# BEFORE 6PM

CAESAR SALAD   시저 샐러드	24,000
<i>Lettuce, Bacon, Caesar Dressing, Parmesan, Chicken Breast</i>	
로메인, 베이컨(돼지고기: 스페인, 벨기에, 아일랜드), 파마산, 닭가슴살(닭: 국내산)	
SPRING-SCENTED BEEF AGLIO E OLIO   봄향기 가득 비프 알리오 올리오	26,000
<i>Spring namul, Beef, Garlic, Linguine, Oli, Radish</i>	
봄나물, 우삼겹(소고기: 미국산), 마늘, 링귀네, 오일, 레디쉬	
EVERYONE'S CARBONARA   만인의 가르보나라	26,000
<i>CARBONARA SPAGHETTI   Spaghetti, Cream Sauce, Bacon, Pecorino</i>	
크림소스, 베이컨(돼지고기: 스페인, 벨기에, 아일랜드), 페코리노 치즈	
VONGOLE, SHELL WE   봉골레, 셸 위*	26,000
* 라운지 직원들의 추천메뉴	
<i>VONGOLE LINGUINE   Linguine, Clam, Zucchini, Sun-dried Tomatoes</i>	
모시조개(조개: 국내산), 애호박, 드라이토마토	
PESCATORE   어부	26,000
<i>SEAFOOD TOMATO PASTA   Shrimp, Clam, Mussel, Squid, Eggplant, Basil</i>	
해산물 토마토 파스타, 모시조개(조개: 국내산), 홍합(국내산), 오징어(베트남산), 가지	
CIAO BOLOGNA   안녕 볼로냐	26,000
<i>BOLOGNAISE TAGLIATELLE, Beef Ragout, Grana Padano</i>	
탈리아텔레 볼로네제, 라구 소스(쇠고기: 미국산), 그라나 파다노	
LA LUNA   달에서 만든 바질 페스토*	26,000
* 셰프 추천 메뉴	
* Vegetarian option available	
<i>BASIL PESTO PASTA   Pine Nuts, Baby Arugula, Prosciutto, Burrata Cheese</i>	
프로슈토(돼지고기: 이탈리아산)를 곁들인 부라타 치즈 바질페스토 파스타, 스파게티, 바질, 잣, 루꼴라, 프로슈토, 부라타 치즈	
RISOTTO PERFETTO   완벽한 리소토	26,000
<i>CHICKEN RISOTTO   Porcini Mushroom, Chicken, AOP Butter</i>	
닭다리살을 곁들인 버섯 리소토(쌀: 국내산), 포르치니 버섯, 구운 닭다리살(닭고기: 국내산)	
STRAWBERRY WAFFLE   딸기 와플	26,000
<i>Waffle, Maple Syrup, Strawberry, Strawberry Ice Cream</i>	
와플, 메이플 시럽, 딸기, 딸기 아이스크림	
PIECE CAKE	
HOMEMADE TIRAMISU   티라미수	11,000
FRUIT SABLE BRETON   과일 사블레 브루통	11,000
NEW YORK CHEESE CAKE   뉴욕 치즈 케이크	11,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# COFFEE & TEA

## TRADITIONAL TEA

PRICE

전통차

Lemon & Ginger 레몬 & 생강차

15,000

Quince Tea 모과차

15,000

## KOREAN GREEN TEA

녹차

Ujeon 우전

15,000

Sejak 세작

15,000

## PREMIUM FLOWER TEA

프리미엄 꽃차

Marigold 메리골드

17,000

Magnolia 목련

17,000

## RONNEFELDT TEA SELECTIONS

로네펠트 티 셀렉션

English Breakfast 잉글리쉬 브렉퍼스트

15,000

Earl Grey 얼그레이

15,000

Morgentau 모르겐타우

15,000

Peppermint 페퍼민트

15,000

Irish Whiskey Cream 아이리쉬 위스키 크림

15,000

Fruity Camomile 프루티 캐모마일

15,000

Chill Out With Herbs 칠 아웃 워트 허브

15,000

Apple Fantasies 애플 판타지

15,000

## COFFEE

커피

Espresso 에스프레소

14,000

Double Espresso 더블 에스프레소

15,000

Americano 아메리카노

15,000

Caffè Latte 카페라떼

16,000

Cappuccino 카푸치노

16,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# NON ALCOHOL

	PRICE
<b>FRESH SQUEEZED JUICE</b>	
오리지널 스퀴즈 과일 주스	
Grapefruit 자몽	12,000
Orange 오렌지	12,000
<b>SOFT DRINK</b>	
Coca Cola 코카콜라	9,000
Coca Cola Zero 코카콜라 제로	9,000
Sprite 스프라이트	9,000
Ginger Ale 진저에일	9,000
Ginger Beer 진저비어	9,000
Tonic Water 토닉워터	9,000
<b>MINERAL WATER</b>	
미네랄 워터	
Acqua Panna 아쿠아 판나 750ml	12,000
<b>SPARKLING WATER</b>	
스파클링 워터	
San Pellegrino 샌 펠레그리노 750ml	12,000
Perrier 페리에 330ml	9,000
<b>NON ALCOHOLIC COCKTAIL (MOCKTAIL)</b>	
<b>MISTY GREEN</b>	20,000
녹운	
Homemade Mugwort Cream, Milk, Vanilla Syrup 홈메이드 쑥크림, 우유, 바닐라 시럽	
<b>STARTING POINT</b>	20,000
시작점	
Omija, Korean Plum, Lemon Juice, Camomile 오미자, 매실, 레몬 주스, 캐모마일	

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## CLASSIC COCKTAIL

OLD FASHIONED 올드 패션드 <i>Bourbon Whisky, Sugar, Aromatic Bitter</i> 버번 위스키, 설탕, 아로마틱 비터	20,000
NEGRONI 네그로니 <i>Gin, Campari, Sweet Vermouth</i> 진, 캄파리, 스위트 버무스	20,000
GIMLET 김렛 <i>Gin, Fresh Lime Juice, Syrup</i> 진, 라임주스, 시럽	20,000
MARGARITA 마가리타 <i>Tequila, Fresh Lime Juice, Orange Liqueur, Agave Syrup</i> 데킬라, 라임주스, 오렌지 리큐어, 아가베 시럽	20,000
GODFATHER 갓파더 <i>Blended Whisky, Almond Liqueur</i> 블렌디드 위스키, 아몬드 리큐어	20,000
WHISKY SOUR 위스키 사워 <i>Blended Whisky, Fresh Lemon Juice, Syrup</i> 블렌디드 위스키, 레몬주스, 시럽	20,000
MARTINI 마티니 <i>Gin, Dry Vermouth</i> 진, 드라이 버무스	20,000
Mojito 모히토 <i>Rum, Lime, Mint, Syrup, Soda</i> 럼, 라임, 민트, 시럽, 탄산수	20,000
Pisco Sour 피스코 사워 <i>Pisco, Fresh Lime Juice, Syrup</i> 피스코, 라임주스, 시럽	20,000
Long Island Ice Tea 롱 아일랜드 아이스티 <i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Orange Liqueur, Fresh Lemon Juice, Coke</i> 보드카, 진, 럼, 데킬라, 오렌지 리큐어, 레몬주스, 콜라	20,000

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# WINE

CHAMPAGNE	GLASS	BOTTLE
Piper Heidsieck Brut	38,000	180,000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut		220,000
Veuve Clicquot Brut Rose		260,000
Perrier-Jouet Belle Epoque Brut		500,000
Piper Heidsieck Rare		650,000

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
Veuve du Vernary Ice	19,000	90,000
Veuve du Vernary Rose		90,000

WHITE	GLASS	BOTTLE
BONTERRA CHARDONNAY, CALIFORNIA, U.S.A. <sup>*Planet-Friendly Wine</sup> <i>Chardonnay</i>	21,000	95,000
GEORGES MICHEL MARLBOROUGH NEW ZEALAND <i>Sauvignon Blanc</i>		100,000
DR. LOOSEN RIESLING KABINETT, MOSEL, GERMANY <i>Riesling</i>		110,000
CLARENCE DILLON, CLARENDELLE BLANC, BORDEAUX, FRANCE <i>Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle</i>		120,000
NEWTON UNFILTERED CHARDONNAY, NAPA VALLEY, U.S.A. <i>Chardonnay</i>		180,000
LOUIS LATOUR, CHABLIS PREMIER CRU, BOURGOGNE, FRANCE <i>Chardonnay</i>		250,000

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## WINE

RED	GLASS	BOTTLE
BONTERRA CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, U.S.A. <small>*Planet-Friendly Wine</small> <i>Cabernet Sauvignon</i>	21,000	95,000
MC MANIS, CALIFORNIA, U.S.A. <i>Cabernet Sauvignon</i>		100,000
EL ESTECO, FINCAS NOTABLES, CALCHAQUI VALLEY, SALTA, ARGENTINA <i>Malbec</i>		110,000
RENATO RATTI, LANGHE NEBBIOLO OCHETTI, PIEMONTE, ITALY <i>Nebbiolo</i>		160,000
MICHEL PRUNIER, CHOREY LES BEAUNE LES BEAUMONTS, BOURGOGNE, FRANCE <i>Pinot Noir</i>		210,000

## BEER

	BOTTLE
Kona Hanalei IPA   Hawaii	12,000
Blue moon   Belgium	12,000
Kloud   Local	12,000
Dae Pyo   Local	12,000

---

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.  
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.