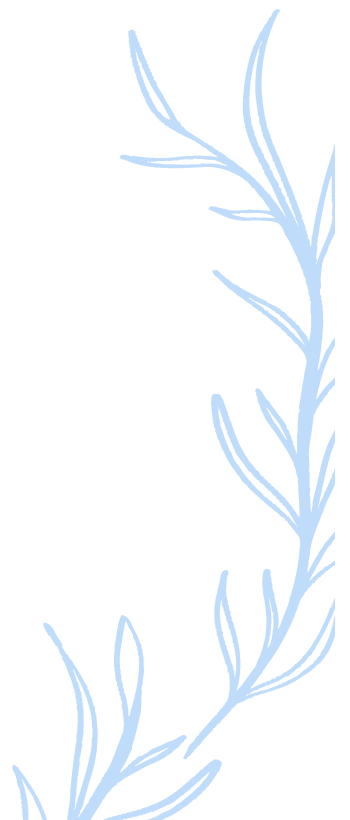




TASTE
of
NATURE

CINÈ *de* CHEF



Lunch

ORDER TIME | 11:00 ~ 15:00

45.0

STARTERS

콧 샐러드
Cobb Salad

버섯 샐러드
Mushroom Salad

선택

MAIN

쉬림프 알리오 올리오 Shrimp Aglio Olio

머쉬룸 크림 파스타
Mushroom Cream Pasta

볼로네제 파스타 Bolognese

랍스터 파스타 Lobster Pasta +10.0

선택

DESSERT

티라미수
Tiramisu

마스카포네 치즈로 만든 정통 이탈리아 무스 케익

COFFEE or TEA

아메리카노 / 라떼 Americano / Latte

페퍼민트 / 캐모마일 / 레몬 스카이
Peper Mint / Camomile / Lemon Sky

트러플 감자튀김 Truffle French Fries 5.0

그릴드 아스파라거스 Grilled Asparagus 7.0

맥 앤 치즈 Mac n cheese 9.0

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.
특정 음식에 알러지가 있는 경우에는 직원에게 알려 주시길 바랍니다. 야채는 계절에 따라 달라집니다.

60.0

STARTERS

- 콧 샐러드 Cobb Salad
 - 버섯 샐러드 Mushroom Salad
- 선택

SOUP

데일리 스페셜 스프 Daily Special Soup

MAIN

- 호주청정우 샤토브리앙 Australian Chateaubriand
 - 호주청정우 등심 Australian Sirloin Steak
 - 한우 샤토브리앙 Korean Chateaubriand +23.0
- 선택

DESSERT

- 브라우니 초코렛 무스
Brownie Chocolate Mousse
 - 바스크 치즈 케이크 & 아이스크림
Basque Cheese Cake & Ice Cream
- 선택

COFFEE or TEA

- 아메리카노 / 라떼 Americano / Latte
- 페퍼민트 / 캐모마일 / 레몬 스카이 Peper Mint / Camomile / Lemon Sky

ADD SIDE DISH (추가선택)

- 트러플 감자튀김 Truffle French Fries 5.0
- 그릴드 아스파라거스 Grilled Asparagus 7.0
- 맥 앤 치즈 Mac n cheese 9.0

STARTERS

부라타 치즈 & 푸아그라 스프레드

Burrata cheese & Foie gras spread

버섯 샐러드 Mushroom Salad

선택



SOUP

데일리 스페셜 스프 Daily Special Soup



MIDDLE

관자 트러플 파파델레 Scallop Truffle Pappardelle



MAIN

호주청정우 샤토브리앙 & 그릴드 랍스타, 새싹인삼

Australian Chateaubriand & Grilled Lobster, Sprout Ginseng

한우 샤토브리앙 Korean Chateaubriand +23.0

선택



DESSERT

브라우니 초콜릿 무스 Brownie Chocolate Mousse

바스크 치즈 케이크 & 아이스크림

Basque Cheese Cake & Ice Cream

선택



COFFEE or TEA

아메리카노 / 라떼 Americano / Latte

페퍼민트 / 캐모마일 / 레몬 스카이 Peper Mint / Camomile / Lemon Sky



ADD SIDE DISH (추가선택)

트러플 감자튀김 Truffle French Fries 5.0

그릴드 아스파라거스 Grilled Asparagus 7.0

맥 앤 치즈 Mac n cheese 9.0

APPETIZER / SOUP

- 로제 쉬림프 아란치니** Rose Shrimp Arancine **9.0**
모짜렐라 치즈와 흑미, 보리쌀, 새우로 속을 채워 바삭한 아란치니에 부드러운 로제 소스를 곁들인 메뉴
* 아란치니 : 쌀, 모짜렐라 치즈로 만든 속을 빵가루에 묻혀 튀긴 시칠리아 전통 음식
- 데일리 스페셜 스프** Daily Special Soup **9.0**
계절 식재료를 맛을 낸 스프
- Best 토마토 해산물 스프** Tomato Seafood Soup **13.0**
전복, 새우, 한치, 조개가 풍성하게 들어간 진한 토마토 해산물 스프
- Best 시그니처 가지 그라탕** Signature Eggplant Gratin **17.0**
감칠맛 좋은 블로냐식 라구 소스와 어우러진 가지 그라탕

SALAD

- 시저 샐러드** Caesar Salad **18.0**
상당한 로메인 상추에 그릴한 닭가슴살이 들어간 시저 샐러드
- Best 머쉬룸 샐러드** Mushroom Salad **18.0**
그릴향이 가득한 새송이, 양송이, 표고버섯에 고소한 반숙 계란을 올려 트러플 발사믹 드레싱으로 버무린 샐러드
- Best 콕 샐러드** Cobb Salad **20.0**
닭가슴살, 브로콜리, 베이컨, 체다치즈, 계란, 현미 크런치 등을 섞어 버무려 먹는 샐러드
- 소고기 안심 샐러드** Beef Tenderloin Salad **22.0**
부드러운 안심과 피클링한 어니언, 바삭 튀긴 통마늘, 신선한 과일이 들어간 샐러드

PASTA

- Best 쉬림프 알리오 올리오** Shrimp Aglio e Olio **21.0**
블랙 타이거 새우가 들어간 매콤한 갈릭 오일 파스타
- 스파이시 까르보나라** Spicy Carbonara **22.0**
부드러운 크림과 스파이시소스에 고소한 스트링 치즈 파스타
- 볼로네제 파스타** Bolognese Pasta **23.0**
진한 소고기 볼로네제 소스와 잘 숙성된 파마산 치즈를 듬뿍 뿌린 파스타
- 트러플 파파델레** Truffle Pappardelle **25.0**
크고 넓은 파파델레면에 표고버섯 스탁과 양송이버섯으로 맛을 낸 트러플 파스타
- Best 돌체 만조 파스타** Dolce Manzo Pasta **25.0**
마리네이드한 호주산 척아이롤과 어니언 플레이크, 파래 파우더의 감칠맛이 좋은 크림 파스타
- Best 씨푸드 파스타** **25.0**
Seafood Pasta (Oil / Cream / Tomato)
취향에 따라 소스를 선택할 수 있는 해산물 파스타
- New 크림 빈 카펠리니 냉파스타** **26.0**
Cream Bean Capellini Cold Pasta
차가운 크림 빈 소스에 초당옥수수와 어니언 발사믹을 넣고 비벼먹는 냉파스타
- 랍스터 파스타** Lobster Pasta **32.0**
부드러운 랍스터를 올린 토마토소스의 스파이시한 파스타

RISSOTO / RICE

- 전복 성게 리조또** **32.0**
Abalone Sea Urchin Risotto
가장 미역으로 만든 소스에 상성한 전복, 성게가 올려진 보양 리조또
- Best 소고기 안심 리조또** Beef Tenderloin Risotto **26.0**
부드러운 소고기 안심과 진하고 고소한 크림 소스의 리조또
- Best 한치 리조또** Cuttlefish Risotto **28.0**
그릴에 시어링한 한치를 통째로 올려주는 먹물 리조또

PIZZA

- Best 스트링 마르게리타 피자** String Margherita Pizza **23.0**
고소한 스트링 치즈와 향긋한 바질이 조화를 이루는 화덕피자
- 고르곤졸라 피자** Gorgonzola Pizza **25.0**
진한 고르곤졸라 치즈에 달콤한 서양배가 올려진 화덕피자
- Best 떠먹는 피자** Scoop Pizza **25.0**
홈메이드 라구소스와 파이시트가 커키에 쌓여 생 모타델라 햄과 함께 떠서 먹는 치즈 가득한 피자
- New 씨푸드 파이어 피자** Seafood Fire Pizza **29.0**
불향을 입힌 모든 해산물과 도우에 치즈가 숨어있는 사각피자
- 프리미엄 바비큐 불고기 피자** **32.0**
Premium Barbecue Bulgogi pizza
달콤한 소이 오일로 마리네이드하여 강한 불에 구워낸 등심 어깨살을 듬뿍 올린 화덕피자



MAIN

- Best 호주청정우 사토브리앙** 150g **45.0** / 200g **55.0**
Australian Chateaubriand Steak
호주산 안심과 제철 야채 가니쉬, 말돈 스모크 소금
- 호주청정우 꽃등심** Australia Sirloin Steak (270g) **49.0**
뜨겁게 달군 철판위에 지글지글 데워먹는 립아이 스테이크
- 호주청정우 빅 플래터** B.I.G Platter **58.0**
호주산 등심과 그릴드 한치, 새우, 관자, 소시지와 감자튀김을 풍성하게 즐길 수 있는 빅 플래터
- 한우 사토브리앙** **60.0**
Korean Chateaubriand Steak (150g)
블랙 트러플이 올라간 한우 안심과 아스파라거스, 말돈 스모크 소금

DESSERT

<i>Best</i> 브라우니 초콜릿 무스 Brownie Chocolate Mousse 브라우니와 초콜릿이 듬뿍 들어간 달콤한 무스 케익	6.5
바스크 치즈 케이크 Basque Cheese Cake 그을린 치즈의 스모키한 풍미와 부드러운 식감이 매력적인 디저트	7.0
<i>Best</i> 아이스크림 3종 Ice Cream 3 Flavors 3가지 플레이버 아이스크림	8.0
아포카토 Affogato 달콤한 바닐라 아이스크림과 진한 에스프레소를 곁들인 디저트	8.0

COFFEE

아메리카노 Americano	5.0
카페라떼 Café Latte	6.0
바닐라라떼 Vanilla Latte	6.0
카페모카 Café Mocha	6.0

TEA Ronnefeldt

얼그레이 Earl Grey	8.0
다즐링 Darjeeling	8.0
잉글리쉬 블랙퍼스트 English Breakfast	8.0
레드 프루츠 Red Fruit	8.0
자몽티 Vital Grapefruit	8.0

SOFT DRINK / FRESH ADE

콜라 / 스프라이트 / 분다버그(자몽, 망고, 진저비어) Cola / Sprite / Bundaberg(ginger beer, pink grapefruit)	5.0
노아 오렌지 / 애플 주스(유기농 100% 착즙 병음료) Noah's Orange / Apple Juice	6.0
오렌지 / 자몽 Orange / Grapefruit	7.0
레몬&히비스커스 / 청포도&라임 Lemon & Hibiscus / Green Grape & Lime	7.0
<i>Season</i> 문경 오미자 에이드 Mungyeong Omija Ade	7.5

BEER

DRAFT 하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer	8.0
BOTTLE 1664 블랑 1664 BLANC	8.0
BOTTLE 하이네켄 병맥주 Heineken Bottle Beer	8.0

HOUSE WINE

		GLS	BTL
WHITE 도멘 꾸들레 비오니에 Domaine Coudoulet Vigonier (France)		13.0	50.0
RED 나바로 꼬레아스 레세르바 말벡 Navarro Correas Reserva Malbec (Argentina)	13.0	50.0	
RED 메짜코로나 까베르네 소비뇽 Mezzacorona Cabernet Sauvignon (Italy)	13.0	50.0	

