

# CHEFS ENSEMBLE DINNER

Chef's Style Today's Soup and Coffee Included

(수프와 커피가 포함되어 있습니다.)

## PASTA & RISOTTO

Truffle Flavor Mushroom Sauce Spaghetti

45

트러플 풍미의 버섯 소스 스파게티

Carbonara Spaghetti

45

까르보나라 스파게티 (베이컨:스페인,덴마크,아일랜드)

Spaghetti Vongole Style "Clam, White Wine , Mushroom"

46

(Bianco or Rosso)

봉골레 스파게티

Seafood Spaghetti "Shrimp, Scallop, Mussel, Calamari"

47

해산물 스파게티 "새우, 관자, 홍합, 한치"

(토마토/ 크림/ 오일소스 중 선택)

Lobster Linguine Bisque Sauce

55

바닷가재와 링귀네 파스타

Luxury Seafood Risotto "Abalone, Lobster, Scallop,

48

Shrimp" Bisque Sauce

비스퀴 소스의 해산물 리조또 "전복, 바닷가재, 관자, 새우"

(쌀:국내산)

Two kinds of side dishes & Salad Included

두가지 사이드디쉬와 샐러드가 포함되어 있습니다.

# CHEFS ENSEMBLE DINNER

Chef's Style Today's Soup and Coffee Included  
(수프와 커피가 포함되어 있습니다.)

## MEAT

Gratin Hamburger, Cream Penne	50
펜네 파스타를 곁들인 햄버거 그라탕 (쇠고기:미국산, 돼지고기:국내산)	
US Beef Tenderloin Steak (Charcoal) 참숯에 구운 안심 스테이크 (쇠고기:미국산 130g)	55
Roasted Australian Lamb Chops, Herb Crust 허브 크러스트를 입혀 구운 부드러운 어린 양갈비 (양고기:호주산 130g)	57
Korean Beef Sirloin Steak (Charcoal) 참숯에 구운 최상급 숙성 한우 채끝 등심 스테이크 (쇠고기:국내산 한우 110g )	65
Korean Beef Tenderloin Steak with "Truffle, Foie-Gras in Perigourdine Sauce" (Charcoal) 참숯에 구운 최상급 한우 안심 스테이크와 "트러플, 거위간을 곁들인 페리구르뎅 소스" (쇠고기:국내산 한우 110g, 거위간:프랑스)	67

Two kinds of side dishes & Salad Included  
두가지 사이드디쉬와 샐러드가 포함되어 있습니다.

# A LA CARTE

## APPETIZER & SOUP

Caesar Salad	28
시저 샐러드 (베이컨:미국산)	
Symphony Salad "Abalone, Shrimp, Scallop, Squid, Vegetable"	35
싱싱한 바다의 완도 전복, 새우, 관자, 한치를 곁들인 해산물 샐러드	
French Onion Soup	15
프렌치 양파 수프 (육수용 닭:국내산)	
Chef's Style Mushroom Cream Soup	18
쉐프 스타일의 양송이 크림 수프	

## PIZZA

Margherita "Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil"	28
마르게리타 스타일 "토마토 소스, 신선한 모짜렐라 치즈, 향긋한 바질"	
Quattro Cheese "Mozzarella , Cheddar, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano"	30
4가지 최상급 치즈의 환상적인 조화 "모짜렐라, 체다, 고르곤졸라, 파미지아노 레지아노"	
Prosciutto Ham and Rucola with Parmigiano Reggiano in Tomato Sauce	32
진한 맛의 토마토 소스와 프로슈토, 루꼴라, 파미지아노 레지아노 (돼지고기:이태리)	

# A LA CARTE

## FISH & MEAT

Today's Fish Cartoccio Style 호일에 싸서 구운 카르토초 스타일의 신선한 제철 생선	48
US Beef Tenderloin Steak (Charcoal) 참숯에 구운 안심 스테이크 (쇠고기: 미국산 180g)	60
Roasted Australian Lamb Chops, Herb Crust 허브 크러스트를 입혀 구운 부드러운 어린 양갈비 (양고기: 호주산 250g)	60
US Prime Bone in Rib-Eye Steak (Charcoal) 참숯에 구운 최상급 본인 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산 400g)	80
Korean Beef Sirloin Steak (Charcoal) 참숯에 구운 최상급 숙성 한우 채끝 등심 스테이크 (쇠고기: 국내산 한우 210g)	80
Korean Beef Tenderloin Steak with "Truffle, Foie-Gras in Perigourdine Sauce" (Charcoal) 참숯에 구운 최상급 한우 안심 스테이크와 “ 트러플, 거위간을 곁들인 페리구르뎅 소스” (쇠고기: 국내산 한우 180g, 거위간: 프랑스)	83

## DESSERT

Today's Wonderful Cake 파라다이스 파티쉐가 특별히 준비한 그날의 케이크	15
Ice Cream & Sorbet 아이스크림과 샤벳	15

## COFFEE & TEA

ESPRESSO / DOUBLE 에스프레소 / 더블	9/10
REGULAR COFFEE / ICED 커피 / 아이스	9/10
CAPPUCCINO 캬푸치노	10
CAFÉ LATTE / ICED 캬페라떼 / 아이스	10/11
AFFOGATO 아포가토	12
1837 Black Tea(TWG)Signature	15
Grand Wedding Tea(TWG) Signature	15
French Earl Grey(TWG) / Singapore Breakfast Tea(TWG) Chamomile(TWG) / Creme Caramel Tea(TWG)	12

## BEER

Heineken(Draft) 하이네켄(생맥주)	15
Cass 카스	13
Asahi 아사히	15

## NON - ALCOHOLIC

Evian 에비앙	8
S.Pellegrino 산펠레그리노	Small / Large 8/11
Perrier 페리에	
Coke 콜라 / Light Coke 라이트 콜라 / Cider 사이다	8
NYX Signature Juice 닉스 시그니처 주스	19
Fresh Orange Juice 오렌지 주스	
Fresh Kiwi Juice 키위 주스	
Fresh Grapefruit Juice 자몽 주스	