

# La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## “Tavola” Table Buffet (Only Lunch)

₩ 110,000  
/ 2인 기준

### Sea Scallop with Roasted Pecan, Apple, Camembert

구운 피칸, 사과, 까망베르 치즈와 관자 구이

### Arugula salad Flatbread Pizza with Ricotta Cheese

리코타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 피자

### Beef Escalopes with Hot Vegetable, Sundried Tomato and Marsala Sauce

더운야채, 마르살라 소스를 곁들인 소안심 에스칼로프 (소스와 쇠고기:호주산)

### Daily Dessert

오늘의 디저트

### Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

# La Famiglia Signature Menu (Only Lunch)

₩ 45,000

## Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

## Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 샐러드

## Home made Hamburger Steak and Rose Sauce Rigatoni Gratin

홈메이드 햄버거 스테이크와 로제소스 리가토니 그라탕 (소고기:호주산, 돼지고기:국내산)

## Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

## Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000

B-Course ₩ 55,000

C-Course ₩ 60,000

### Smoked Salmon Carpaccio with Lemon Salsa

레몬 살사를 곁들인 훈제연어 카르파치오

### Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

### Fresh Seasonal Green Salad and Dressing

신선한 계절 샐러드와 드레싱

#### A-Course

### Roasted Leg of Chicken with Arugula

루꼴라를 곁들인 닭고기 구이 (닭고기:국내산)

#### B-Course

### Australian Beef Rib Eye Steak with Red Wine Sauce

레드와인 소스의 호주산 등심 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

#### C-Course

### Australian Beef Tenderloin Steak with Red Wine Sauce

레드와인 소스의 호주산 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

### Daily Dessert

오늘의 디저트

### Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

## Appetizers

**Sea Scallop with Roasted Pecan, Apple, Camembert** ₩ 28,000

구운 피칸, 사과, 까망베르 치즈의 관자 구이

**Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce** ₩ 32,000

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

**Eggplant Roll Gratin with Mozzarella Cheese and Basil Tomato** ₩ 27,000

모짜렐라 치즈, 바질 토마토로 속을 채운 가지 그라탕

**Truffle Flavored Baked Octopus and Potatoes** ₩ 28,000

송로버섯 향의 구운감자와 문어구이

## Soups

**Soup of the day** ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

**Seafood Soup** ₩ 15,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

## Pizza

**Arugula Salad Flatbread Pizza with Ricotta Cheese (Cold)** ₩ 32,000

리코타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 피자

**Margherita Flatbread Pizza (Hot)** ₩ 30,000

마르게리타 플랫브레드 피자

## Salad

<b>Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Pesto</b> 토마토와 바질페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈	₩ 20,000
<b>Caesar Salad</b> 시저 샐러드 (베이컨:스페인, 독일, 오스트리아산)	₩ 22,000
<b>Arugula Jamon Salad</b> 루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인)	₩ 28,000
<b>Seafood Salad</b> 해산물 샐러드	₩ 28,000
<b>Beef and Mushroom Salad with Balsamic Dressing</b> 쇠고기와 버섯 샐러드 (쇠고기:호주산)	₩ 30,000

## Beef & Fish

<b>Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g)</b> 더운야채를 곁들인 소안심 에스칼로프 (소스와 쇠고기:호주산)	₩ 56,000
<b>Korean Beef Tenderloin Steak (150g)</b> 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)	₩ 68,000
<b>Australian Rack of Lamb (3pc)</b> 백리향 마늘 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)	₩ 62,000
<b>Bone in Steak (400g)</b> 미국산 본인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)	₩ 65,000
<b>Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout</b> 블랙 올리브 라구를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)	₩ 42,000
<b>Pan Seared Sea Bream with White Wine Sauce</b> 화이트 와인 소스의 도미구이 (도미:대만산)	₩ 32,000

## Pasta & Risotto

<b>Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce</b> 토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)	₩ 32,000
<b>Rigatoni Bolognese with Burrata Cheese</b> 브라타 치즈 곁들인 미트 소스의 리가토니 파스타 (소고기:호주산)	₩ 28,000
<b>Truffle Cream Fettuccine</b> (Mushroom, Egg yolk, Parmesan Cheese) 트리플 크림 소스 페투치니	₩ 28,000
<b>Beef Tenderloin Spaghetti</b> with Squash, Eggplant and Tomato Sauce 호박, 가지를 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)	₩ 29,000
<b>Vongole Pasta</b> 봉골레 파스타	₩ 27,000
<b>Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine</b> 청가재 알리오 에 올리오 스파게티	₩ 27,000
<b>Fettuccine with Sea Urchin Rose Sauce</b> 성게를 곁들인 로제소스의 페투치니	₩ 28,000
<b>Seaweed and Truffle-flavored Abalone Risotto</b> 매생이와 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 30,000
<b>Seafood Risotto with Bisque Sauce</b> 비스크 소스의 해산물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)	₩ 30,000
<b>Porcini Mushroom Risotto with King Prawn</b> 왕새우구이를 곁들인 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)	₩ 30,000

## Side Dishes

**Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g)** ₩ 60,000

호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

**Sausage and Fried Chicken Wing** ₩ 40,000

닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

**Fruit and Cheese** ₩ 30,000

신선한 과일과 치즈

**Gambas Al Ajillo** ₩ 30,000

감바스 알 아히요

## Dessert

**Assorted Seasonal Fresh Fruits** ₩ 11,000

신선한 모든 계절 과일

**Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream** ₩ 10,000

하겐다즈 바닐라 아이스크림

**Affogato** ₩ 9,000

아포가토

**Tiramisu** ₩ 9,000

티라미수 케익

**Cheese Cake** ₩ 9,000

치즈케이크



# Beverage

<b>Pavillon des Trois Arches Merlot Cabernet (Red)</b> 빠비용 데 트로아 자슈 메를로 까베르네	Bottle ₩ 50,000 Glass ₩ 15,000
<b>Mud House Marlborough Sauvignon Blanc (White)</b> 머드 하우스 소비뇽 블랑	Bottle ₩ 60,000 Glass ₩ 15,000
<b>Ayinger Brauweisse (Germany, HefeWeiss)</b> 아잉거 브루바이스(독일)	500ml ₩ 12,000
<b>Ayinger Urweisse (Germany, HefeWeiss)</b> 아잉거 우루바이스(독일)	500ml ₩ 12,000
<b>Heineken Draft</b> 하이네켄 생맥주	350ml ₩ 10,000
<b>Perrier (Sparkling Water)</b> 페리에(스파클링 워터)	₩ 6,000
<b>Limonata (Lemonade)</b> 리모나타(레몬에이드)	₩ 5,000
<b>Aranciata (Orangeade)</b> 아란치아타(오렌지에이드)	₩ 5,000
<b>Coca Cola, Cider</b> 콜라, 사이다	₩ 4,000
<b>Coffee, Tea (Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea)</b> 커피, 허브티	Hot ₩ 5,000 Ice ₩ 5,500
<b>Café Latte, Capuccino</b> 카페라떼, 카푸치노	Hot ₩ 6,000 Ice ₩ 6,500

# Dinner Set A

₩ 90,000

## Truffle Flavored in Sea Scallop with Garlic Oil Sauce

마늘 오일 소스의 트러플향의 가리비

## Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

## Spaghetti Aglio e Olio

알리오 에 올리오 스파게티

## Green Salad with Orange, Grapefruit

오렌지와 자몽을 곁들인 그린 샐러드

## Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드 와인 소스 (소스와 쇠고기:호주산)

## Macaron and Fresh Fruit

마카롱과 신선한 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

# Dinner Set B

₩ 125,000

## Aperitivo

아페르띠보

## Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

## Seafood Soup

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

## Saffron Risotto and Shrimp

샤프란 리조또와 새우

## Caesar Salad

시저 샐러드 (베이컨:스페인, 독일, 오스트리아산)

## Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)

## House Made Tiramisu

티라미수

## Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

# Chef's Tasting

₩ 100,000

## Prosciutto Ham Asparagus Roll and Herb Flavored Shrimp

프로슈토 아스파라거스 롤과 허브 향의 새우 (프로슈토:미국산)

## Porcini and Mushroom Soup

카푸치노를 곁들인 포르치니 양송이 버섯 스프

## Crab Meat Risotto with Bisque Sauce

비스크 소스를 곁들인 게살 리조또

## Romaine Salad with Blue Cheese

블루치즈를 곁들인 그린 로메인 샐러드

## Australian Beef Tenderloin Steak and Tomato Marmalade

안심 스테이크와 토마토 마멀레이드 (소스와 쇠고기:호주산)

## Cheese and Fruit

치즈와 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.