

La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Lunch Special “Tavola” Table Buffet

₩ 100,000
/ 2인 기준

Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 샐러드

Linguine with Shrimp and Clam

새우와 조개로 맛을 낸 링귀네 파스타

Beef Escalopes with Hot Vegetable

더운 야채를 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)

₩ 40,000

Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Arugula Jamon Salad

루꼴라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)

Rose Sauce Homemade Hamburger Steak and Rigatoni Pasta Gratin

로제 소스의 홈메이드 햄버거 스테이크와 리가토니 그라탕 (돼지고기:국내산, 쇠고기:호주산)

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 ₩ 45,000

B-Course ₩ 50,000

C-Course ₩ 55,000

Tomato and Mozzarella Cheese

토마토 모짜렐라 치즈

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)

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 Camembert Cheese 까망베르 치즈를 곁들인 관자구이	₩ 28,000
Seafood Ragout with Chili Tomato Sauce (Langoustine, Sea Scallop, Abalone, Clam) 매콤한 토마토 소스의 해산물 라구 (청가재, 관자, 전복, 조개)	₩ 30,000
Eggplant Gratin with Tomato and Mozzarella Cheese 토마토와 모짜렐라 치즈를 넣은 가지 그라탕	₩ 27,000
Baked Octopus and Potato with Truffle Flavored 트러플향의 문어와 감자구이	₩ 28,000
Mozzarella Cheese with Tomato and Basil Pesto 토마토와 바질페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈	₩ 20,000

Soups

Soup of the day 오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)	₩ 9,000
Seafood Soup 해산물 수프 (갑오징어:태국산)	₩ 15,000

Flatbread Pizza

Arugula salad Flatbread Pizza with Ricotta Cheese (Cold) 리코타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 피자	₩ 32,000
Margherita Flatbread Pizza (Hot) 마르게리타 플랫브레드 피자	₩ 30,000

Salad

Caesar Salad with Shrimp 새우를 곁들인 시저 샐러드	₩ 22,000
Arugula Jamon Salad 루꼴라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)	₩ 28,000
Seafood and Grapefruit Salad 해산물과 자몽 샐러드	₩ 28,000
Beef and Mushroom Salad with Balsamic Dressing 쇠고기와 버섯 샐러드 (쇠고기:호주산)	₩ 30,000

Beef & Fish

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

Pasta & Risotto

Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce 토마토 또는 크림 소스의 해산물 스파게티 (갑오징어:태국산)	₩ 29,000
Rigatoni Bolognese with Burrata Cheese 브라타 치즈 곁들인 미트 소스의 리가토니 파스타 (소고기:호주산)	₩ 28,000
Spaghetti Carbonara (Bacon, Egg yolk, Parmesan Cheese) 까르보나라 파스타 (베이컨: 스페인, 독일, 오스트리아산)	₩ 23,000
Spaghetti with Beef Tenderloin, Squash, Egg plant in Tomato Sauce 가지 호박을 곁들인 토마토 소스의 안심 스파게티 (소고기:호주산)	₩ 29,000
Vongole, Clam Linguine with Arugula, Olive Oil and White Wine Sauce 화이트와인 소스의 봉골레	₩ 25,000
Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine 청가재살 알리 에 올리오 스파게티	₩ 25,000
Whole Wheat Spaghetti with Garlic, Chili, Sea Urchin Sauce 성게알 소스 통밀 파스타	₩ 28,000
Asparagus and Truffle-flavored Abalone Risotto 아스파라거스를 곁들인 송로버섯 향의 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 28,000
Porcini Mushroom Risotto with Black Tiger Prawn 블랙 타이거 새우를 곁들인 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)	₩ 28,000
Seafood Risotto in Rose Sauce 로제 소스의 해산물 리조또 (갑오징어:태국산, 쌀:국내산)	₩ 28,000

Dessert

Assorted Seasonal Fresh Fruits ₩ 11,000

신선한 모듬 계절 과일

Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream ₩ 10,000

하겐다이즈 바닐라 아이스크림

Affogato ₩ 9,000

아포가토

House Made Tiramisu ₩ 9,000

에스프레소 티라미슈 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크

Side Dishes

Australian Beef tenderloin and vegetables mixed ₩ 60,000

in steak sauce (250g)

호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

Sausage and Fried Chicken Wing ₩ 40,000

소시지 구이와 닭날개 튀김 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

Fresh Fruit and Cheese ₩ 30,000

신선한 과일과 치즈

Gambas Al Ajillo ₩ 30,000

바게트를 곁들인 감바스 알 아히요

Beverage

Pavillon des Trois Arches Merlot Cabernet (Red) 빠비용 데 트로아 자슈 메를로 까베르네(하우스와인/레드)	Bottle ₩ 50,000 Glass ₩ 15,000
Camille de Labrie Chardonnay (White) 카밀 드 라브리 샬르도네(하우스와인/화이트)	Bottle ₩ 50,000 Glass ₩ 15,000
Ayinger Brauweisse (Germany, HefeWeiss) 아잉거 브루바이스(독일)	500ml ₩ 12,000
Ayinger Urweisse (Germany, HefeWeiss) 아잉거 우루바이스(독일)	500ml ₩ 12,000
Heineken Draft 하이네켄 생맥주	350ml ₩ 10,000
Stella Artois Draft 스텔라 아르투아 생맥주	330ml ₩ 9,000
Perrier (Sparkling Water) 페리에(스파클링 워터)	330ml ₩ 6,000
Limonata (Lemonade) 리모나타(레몬에이드)	330ml ₩ 5,000
Aranciata (Orangeade) 아란치아타(오렌지에이드)	330ml ₩ 5,000
Coca Cola, Cider 콜라, 사이다	350ml ₩ 4,000

Dinner Set A

₩ 85,000

Marinated Langousting

청가재 마리네

Soup of the Day

오늘의 수프(닭고기 육수:국내산)

Spaghetti with Anchovy and Olive

앤초비와 올리브로 맛을 낸 스파게티

Green Salad with Orange, Grapefruit

오렌지, 자몽을 곁들인 그린 샐러드

Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드 와인 소스(소스와 쇠고기:호주산)

Cheese Cake with Vanilla Sauce

바닐라 소스를 곁들인 치즈케익

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

Pan Seared Sea Scallop

가리비 구이

Seafood Soup

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

Truffle-flavored Abalone Risotto

아스파라거스, 송로버섯 향의 전복 리조또

Romaine Salad with Blue Cheese

블루치즈를 곁들인 로메인 샐러드

Korean Beef Tenderloin Steak and Red Wine Sauce

한우 안심 스테이크와 레드와인 소스(소스와 쇠고기: 한우)

House Made Tiramisu

에스프레소 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

₩ 95,000

Smoked Salmon Carpaccio and Tomato Salsa

훈제연어와 토마토 살사

Mushroom Soup with Cappuccino

카푸치노를 올린 양송이 스프

Sauteed King Prawn and Seaweed Risotto

왕새우 구이와 매생이 리조또

Yuza Dressing and Green Salad with Apple

유자 드레싱과 사과를 곁들인 그린 샐러드

Australian Beef Tenderloin Steak and Red Wine Sauce with Deodeok

더덕을 올린 안심 스테이크와 레드와인 소스 (소스와 쇠고기:호주산)

Strawberry and Macaron

딸기와 마카롱

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.