

# La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# Lunch Special “Tavola” Table Buffet

₩ 100,000  
/ 2인 기준

## Smoked Salmon Salad with Apple, Caper

사과, 케이퍼를 곁들인 훈제연어 샐러드

## Vongole Pasta

봉골레 파스타

## 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)

₩ 40,000

## Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

## Caesar Salad

시저 샐러드 (베이컨:스페인, 독일, 오스트리아산)

## Home made Hamburger Steak and Rose Sauce Rigatoni Gratin

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

토마토와 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

## 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

**Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Pesto** ₩ 20,000

토마토와 바질페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈

## 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>Caesar Salad</b><br>시저 샐러드 (베이컨:스페인, 독일, 오스트리아산)                            | ₩ 22,000 |
| <b>Arugula Jamon Salad</b><br>루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)                             | ₩ 28,000 |
| <b>Seafood Salad</b><br>해산물 샐러드                                                | ₩ 28,000 |
| <b>Beef and Mushroom Salad with Balsamic Dressing</b><br>쇠고기와 버섯 샐러드 (쇠고기:호주산) | ₩ 30,000 |

# Beef & Fish

|                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Assorted Seafood (King Prawn, Abalone, Scallop, Crab)</b><br>모듬 해산물 플레이트(대하, 전복, 가리비, 꽃게:국내산) | ₩ 60,000 |
| <b>Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g)</b><br>더운야채를 곁들인 소안심 에스칼로프 (소스와 쇠고기:호주산)             | ₩ 56,000 |
| <b>Korean Beef Tenderloin Steak (150g)</b><br>국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)                       | ₩ 68,000 |
| <b>Australian Rack of Lamb (3pc)</b><br>백리향 마늘 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)                              | ₩ 62,000 |
| <b>Bone in Steak (400g)</b><br>미국산 본인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)                                     | ₩ 65,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout</b><br>블랙 올리브 라구를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)              | ₩ 42,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bream with White Wine Sauce</b><br>화이트 와인 소스의 도미구이 (도미:대만산)                    | ₩ 32,000 |

## Pasta & Risotto

### Crab & Seafood Spaghetti with Rose Sauce

₩ 35,000

로제 소스의 꽃게 해산물 파스타 (꽃게:국내산)

### Rigatoni Bolognese with Burrata Cheese

₩ 28,000

브라타 치즈 곁들인 미트 소스의 리가토니 파스타 (소고기:호주산)

### Truffle Cream Fettuccine

₩ 28,000

(Mushroom, Egg yolk, Parmesan Cheese)

트러플 크림 소스 페투치니

### Beef Tenderloin Spaghetti

₩ 29,000

with Squash, Eggplant and Tomato Sauce

호박, 가지를 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)

### Vongole Pasta

₩ 25,000

봉골레 파스타

### Anchovy Pasta with Olives

₩ 23,000

앤초비 파스타

### Fettuccine with Sea Urchin Rose Sauce

₩ 28,000

성게를 곁들인 로제소스의 페투치니

### Asparagus and Truffle-flavored Abalone Risotto

₩ 28,000

아스파라거스를 곁들인 송로버섯 향의 전복 리조토 (쌀:국내산)

### Seafood Risotto with Seafood and Rose Sauce

₩ 28,000

로제소스의 해산물 리조토 (쌀:국내산, 갑오징어:국내산)

### Porcini Mushroom Risotto with King Prawn

₩ 30,000

왕새우구이를 곁들인 포르치니 버섯 리조토 (쌀:국내산)

# Side Dishes

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

호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

Mediterranean style ‘Bouillabaisse’ ₩ 40,000

부리아베스 (꽃게:국내산, 도미:대만산)

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

House Made Tiramisu ₩ 9,000

티라미수 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크



# Beverage

|                                                                                            |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Pavillon des Trois Arches Merlot Cabernet (Red)</b><br>빠비용 데 트로아 자슈 메를로 까베르네 (하우스와인/레드) | Bottle ₩ 50,000<br>Glass ₩ 15,000 |
| <b>Camille de Labrie Chardonnay (White)</b><br>카밀 드 라브리 샤르도네 (하우스와인/화이트)                   | Bottle ₩ 50,000<br>Glass ₩ 15,000 |
| <b>Ayinger Brauweisse (Germany, HefeWeiss)</b><br>아잉거 브루바이스 (독일)                           | 500ml ₩ 12,000                    |
| <b>Ayinger Urweisse (Germany, HefeWeiss)</b><br>아잉거 우루바이스 (독일)                             | 500ml ₩ 12,000                    |
| <b>Heineken Draft</b><br>하이네켄 생맥주                                                          | 350ml ₩ 10,000                    |
| <b>Perrier (Sparkling Water)</b><br>페리에 (스파클링 워터)                                          | 330ml ₩ 6,000                     |
| <b>Limonata (Lemonade)</b><br>리모나타 (레몬에이드)                                                 | 330ml ₩ 5,000                     |
| <b>Aranciata (Orangeade)</b><br>아란치아타 (오렌지에이드)                                             | 330ml ₩ 5,000                     |
| <b>Coca Cola, Cider</b><br>콜라, 사이다                                                         | 350ml ₩ 4,000                     |
| <b>Coffee, Tea (Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea)</b><br>커피, 허브티                     | ₩ 5,000                           |
| <b>Café Latte, Capuccino</b><br>카페라떼, 카푸치노                                                 | ₩ 6,000                           |

# Dinner Set A

₩ 85,000

## Smoked Salmon Carpaccio

훈제연어 카르파치오

## Soup of the Day

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

## Linguine with Shrimp and Clam

새우와 조개로 맛을 낸 링귀네

## Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 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

## 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

## 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

₩ 95,000

## Marinated Shrimp and Pan Seared Sea Scallop

가리비 구이와 절인 새우

## Chestnut and Sweet Potato Soup with Truffle Oil

트러플 오일을 첨가한 밤 고구마 수프 (닭고기 육수:국내산)

## Abalone Risotto with Asparagus Flavored Truffle

아스파라거스, 송로버섯 향의 전복 리조또

## Yuza Dressing and Apple Green Salad

유자 드레싱과 사과 그린 샐러드

## Australian Beef Tenderloin Steak and Baked Potatoes

안심 스테이크와 구운 감자 (소스와 쇠고기:호주산)

## Cheese cake and fresh Blueberry Coulis

치즈케익과 신선한 블루베리 꿀리

## 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.