

# La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# “Tavola” Table Buffet (Only Lunch)

₩ 110,000  
/ 2인 기준

## Caprese Basil Salad

카프레제 바질 샐러드

## Clam and Shrimp Fettuccine with Olive Oil Sauce

조개, 새우로 맛을 낸 올리브 오일 소스의 페투치네

## Australian Beef Escalopes with Hot Vegetable

더운야채를 곁들인 호주산 안심 에스칼로프

## Daily Dessert

오늘의 디저트

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기와 소스 - 호주산

Country of Origin : Jamon - Spain, Beef and Beef Sauce - Australian

# Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000

B-Course ₩ 55,000

C-Course ₩ 60,000

## Soup of the Day

오늘의 수프

## Smoked Salmon and Salad

훈제연어와 샐러드

### A-Course

#### Roasted Leg of Chicken or Pasta

닭고기 구이 또는 파스타

### B-Course

#### Australian Beef Rib Eye Steak

호주산 등심 스테이크

### C-Course

#### Australian Beef Tenderloin Steak or Sea Bream

호주산 안심 스테이크 또는 도미구이

## Daily Dessert

오늘의 디저트

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기와 소스 - 호주산, 도미 - 대만산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australian, Sea Bream - Taiwan

## 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

**Beef Carpaccio with Truffle Oil and Arugula** ₩ 28,000

루콜라를 곁들인 트러플 향의 쇠고기 카르파치오(쇠고기:호주산)

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

송로버섯 향의 문어구이

## Soups

**Soup of the day** ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

**Seafood Soup** ₩ 17,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

## 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, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 22,000
<b>Arugula Jamon Salad</b> 루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)	₩ 28,000
<b>Seafood Salad</b> 해산물 샐러드 (갑오징어:태국산)	₩ 28,000
<b>Smoked Salmon Salad with Apple, Caper</b> 사과와 케이퍼를 곁들인 훈제연어 샐러드	₩ 28,000

## Flatbread Pizza

<b>Arugula Salad Pizza with Ricotta Cheese</b> 리코타 치즈를 곁들인 루콜라 샐러드 피자	₩ 32,000
<b>Margherita Pizza</b> 마르게리타 플랫브레드 피자	₩ 30,000
<b>Beef and Mushroom Pizza</b> 쇠고기, 버섯 피자(쇠고기:호주산)	₩ 35,000

## Pasta & Risotto

<b>Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce</b> 토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)	₩ 32,000
<b>Hamburger Steak and Rose Sauce Rigatoni</b> 햄버거 스테이크와 로제소스의 리가토니 (소고기:호주산, 돼지고기:국내산)	₩ 28,000
<b>Rigatoni with Bacon, Mushroom and Cream Sauce</b> 베이컨, 버섯 크림소스의 리가토니 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 28,000
<b>Beef Tenderloin Spaghetti with Squash, Eggplant and Tomato Sauce</b> 호박, 가지, 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)	₩ 29,000
<b>Spaghetti Bolognese</b> 미트소스 스파게티 (소고기:호주산)	₩ 28,000
<b>Clam and Shrimp Fettuccine with Olive Oil Sauce</b> 조개, 새우로 맛을 낸 올리브 오일 소스의 페투치네	₩ 27,000
<b>Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine</b> 청가재 알리오 올리오 스파게티	₩ 27,000
<b>Rose Sauce Fettuccine with Sea Urchin</b> 성게를 곁들인 로제소스의 페투치니	₩ 28,000
<b>Abalone Risotto with Seaweed fulvescens</b> 매생이 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 30,000
<b>Seafood Risotto with Rose Sauce</b> 로제 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

## 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> 국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)	₩ 68,000
<b>Australian Rack of Lamb (3pc)</b> 호주산 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 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)	₩ 42,000
<b>Pan Seared Sea Bream with White Sauce</b> 화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)	₩ 32,000

## Side Dishes

<b>Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g)</b> 호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)	₩ 60,000
<b>Sausage and Fried Chicken Wing</b> 닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)	₩ 40,000
<b>Fruit and Cheese</b> 신선한 과일과 치즈	₩ 30,000
<b>Gambas Al Ajillo</b> 감바스	₩ 30,000

## Dessert

Assorted Seasonal Fresh Fruits ₩ 11,000

신선한 모듬 계절 과일

Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream ₩ 10,000

하겐다즈 바닐라 아이스크림

Affogato ₩ 9,000

아포가토

Homemade Tiramisu ₩ 9,000

티라미수 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크

## Coffee & Tea

Americano Hot ₩ 5,000

아메리카노 Ice ₩ 6,000

Café Latte Hot ₩ 5,500

카페라떼 Ice ₩ 6,500

Capuccino Hot ₩ 5,500

카푸치노 Ice ₩ 6,500

Herb Tea(Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea) Hot ₩ 5,000

허브티(캐모마일, 민트, 립톤티, 녹차) Ice ₩ 6,000



# Dinner Set A

₩ 90,000

## Marinated Shrimp with Fruit Salsa

과일 살사의 마리네이드 새우

## Soup of the Day

오늘의 수프

## Anchovy Pasta

엔초비 파스타

## Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 샐러드

## Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드 와인 소스

## Cheese Cake with Vanilla Sauce

바닐라 소스의 치즈케이크

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기 및 소스 - 호주산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australia

# Dinner Set B

₩ 125,000

## Pan Seared Sea Scallop with Herb, Jalapeno Salsa

허브, 할라피뇨 살사의 가리비 구이

## Vegetable Soup with Pine Mushroom

자연송이를 넣은 맑은 야채 수프

## Steamed Abalone with Saffron Risotto

샤프란 리조또를 곁들인 전복찜

## Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

## Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크

## Tiramisu with Vanilla Sauce

바닐라 소스의 티라미수

## Coffee or Tea

커피 또는 차

# Chef's Tasting

₩ 100,000

## Smoked Salmon and Tomato Salsa

훈제연어와 토마토 살사

## Seafood Soup with Abalone

전복을 넣은 해산물 수프

## Pasta with Shrimp and Clam

새우와 조개로 맛을 낸 파스타

## Caesar Salad

시저 샐러드

## Australian Beef Tenderloin Steak and Onion Brulee

호주산 안심 스테이크와 어니언 브뤼레

## Cheese and Fruit

치즈와 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기 및 소스 - 호주산

Country of Origin : Beef and Beef Sauce - Australia