

La Famiglia



ID Pentaz_Wifi
PW adminpentaz

“Lunch Tavola” Table Buffet

₩ 110,000
/ 2인 기준

Caprese Basil Salad

카프레제 바질 샐러드

Vongole Pasta or Margherita Pizza

봉골레 파스타 또는 마르게리타 피자

Australian Beef Escalopes with Hot Vegetable

더운 야채를 곁들인 호주산 안심 에스칼로프

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기와 소스 - 호주산

Country of Origin : 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 Salad

훈제 연어 샐러드

A-Course

Roasted Leg of Chicken or Pasta

닭고기 구이 또는 파스타

토마토 소스 - 해산물 파스타 또는 안심 파스타

크림 소스 - 해산물 파스타 또는 베이컨 크림 페투치니

오일 소스 - 문어 알리오올리오 또는 봉골레

B-Course

Australian Beef Rib Eye Steak

호주산 등심 스테이크

C-Course

Australian Beef Tenderloin Steak or Sea Bream

호주산 안심 스테이크 또는 도미 구이

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

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

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

Appetizer

Sea Scallop with Caviar and Camembert ₩ 28,000

캐비어와 까망베르 치즈를 곁들인 관자 구이

Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce ₩ 32,000

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

Hot Vegetable with Endive and Asparagus ₩ 25,000

앤다이버와 아스파라거스를 곁들인 더운 야채

Truffle Flavored Baked Octopus ₩ 28,000

송로버섯 향의 문어 구이

Soup

Soup of the day ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Seafood Soup ₩ 17,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

Seafood Chowder Soup ₩ 13,000

해산물 차우더 수프 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

Pizza

Arugula Salad Pizza with Ricotta Cheese ₩ 35,000

리코타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 피자

Margherita Pizza ₩ 32,000

마르게리타 플랫브레드 피자

Beef and Mushroom Pizza ₩ 35,000

쇠고기, 버섯 피자(쇠고기:호주산)

Salad

Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Pesto 토마토와 바질 페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈	₩ 20,000
Caesar Salad 시저 샐러드 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 22,000
Arugula Jamon Salad 루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)	₩ 28,000
Seafood Salad 해산물 샐러드 (갑오징어:태국산)	₩ 32,000
Beef and Mushroom Salad 쇠고기와 버섯 샐러드(쇠고기:호주산)	₩ 32,000
Smoked Salmon Salad with Apple, Caper 사과, 케이퍼를 곁들인 훈제연어 샐러드	₩ 30,000

Side Dishes

Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g) 호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)	₩ 60,000
Sausage and Fried Chicken Wing 닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)	₩ 45,000
Fruit and Cheese 신선한 과일과 치즈	₩ 30,000
Gambas Al Ajillo 감바스	₩ 30,000

Pasta & Risotto

Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce

₩ 32,000

토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)

Bacon and Mushroom Cream Sauce Fettuccine

₩ 29,000

베이컨, 버섯 크림소스의 페투치네 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

Truffle Cream Sauce Rigatoni with Jamon

₩ 32,000

하몽을 곁들인 트러플 크림소스의 리가토니 (하몽:스페인산)

Beef Tenderloin Spaghetti

with Squash, Eggplant and Tomato Sauce

₩ 32,000

호박, 가지를 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)

Vongole Pasta

₩ 30,000

봉골레 파스타

Spaghetti Aglio e Olio with Baked Octopus

₩ 29,000

문어 알리오 올리오 스파게티

Bolognese Spaghetti

₩ 27,000

미트소스 스파게티 (소고기:호주산)

Bisque Sauce Pasta with Shrimp

₩ 30,000

새우를 곁들인 비스큐 소스의 파스타

Abalone Risotto with Seaweed Fulvescens

₩ 35,000

매생이 전복 리조토 (쌀:국내산)

Seafood Risotto with Rose Sauce

₩ 35,000

로제 소스의 해산물 리조토 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)

Porcini Mushroom Risotto with King Prawn

₩ 35,000

왕새우 구이와 포르치니 버섯 리조토 (쌀:국내산)

Beef & Fish

Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g) 더운 야채를 곁들인 소 안심 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) 호주산 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)	₩ 62,000
Bone in Steak (500g) 미국산 본 인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)	₩ 72,000
Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout 블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)	₩ 42,000
Pan Seared Sea Bream with White Sauce 화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)	₩ 32,000
Sauteed King Prawn with Chili Sauce 칠리 소스의 왕 새우 구이	₩ 35,000
Roasted Leg of Chicken Steak 닭고기 스테이크 (닭고기:국내산, 소스:호주산)	₩ 35,000

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

Homemade Tiramisu ₩ 9,000

티라미수 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크

Coffee & Tea

Americano Hot ₩ 5,000

아메리카노 Ice ₩ 6,000

Decaffeine Americano Hot ₩ 5,500

디카페인 아메리카노 Ice ₩ 6,500

Café Latte, Capuccino Hot ₩ 5,500

카페라떼 Ice ₩ 6,500

Decaffeine Café Latte, Capuccino Hot ₩ 6,000

디카페인 카페라떼 Ice ₩ 7,000

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

허브티(캐모마일, 민트, 립톤티, 녹차) Ice ₩ 6,000

Dinner Set A

₩ 100,000

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

호주산 등심 스테이크

Fresh Fruit and Macaron

신선한 과일과 마카롱

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

₩ 130,000

Pan Seared Sea Scallop and Caviar

가리비 구이와 캐비어

Seafood Soup with Abalone

전복을 넣은 해산물 수프

Pan Seared Sea Bass and Vermouth Sauce

베르뭇 소스의 농어 구이

Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크

Tiramisu and Fresh Fruit

티라미수와 신선한 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 베이컨 - 스페인 · 벨기에 · 오스트리아, 소고기 및 소스 - 국내산, 쌀 - 국내산, 하몽 - 스페인산, 농어 - 중국산

Country of Origin : Bacon - Spain · Belgian · Austrailian, Beef and Beef Sauce - Domestic, Rice - Domestic, Jamon - Spain, Sea Bass - Chinese

Chef's Tasting

₩ 110,000

Smoked Salmon and Tamato Salsa

훈제연어와 토마토 살사

Seafood Chowder Soup

해산물 차우더 수프 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

Vongole Pasta

봉골레 파스타

Caesar Salad

시저 샐러드

Australian Beef Tenderloin Steak and Asparagus

호주산 안심 스테이크와 아스파라거스

Cheese Cake and Fresh Fruit

치즈 케이크와 신선한 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차