

# La Famiglia



ID Pentaz\_Wifi  
PW adminpentaz

# “Lunch Tavola” Table Buffet

₩ 110,000  
/ 2인 기준

## Truffle Flavored Baked Octopus

송로버섯 향의 구운 문어

## Caesar Salad with Shrimp

새우를 곁들인 시저 샐러드

## Slice Australian Beef Rib Eye Steak with Hot Vegetable

더운야채를 곁들인 슬라이스 등심 스테이크

## 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

## Cheese Salad with Orange, Grapefruit

오렌지와 자몽을 곁들인 치즈 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 - 청가재 알리오 올리오 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

## Appetizer

**Sea Scallop with Caviar and Camembert** ₩ 32,000

캐비어와 까망베르 치즈를 곁들인 관자 구이

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

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

**Smoked Salmon and Tamato Salsa** ₩ 28,000

훈제연어와 토마토 살사

**Truffle Flavored Baked Octopus** ₩ 30,000

송로버섯 향의 문어 구이

## Soup

**Soup of the day** ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

**Seafood Soup** ₩ 17,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

**French Onion Soup** ₩ 17,000

프렌치 어니언 수프(쇠고기 육수: 호주산)

## 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** ₩ 20,000

토마토와 바질 페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈

**Caesar Salad with Chicken Breast** ₩ 28,000

닭가슴살을 곁들인 시저 샐러드 (닭고기: 국내산)

**Arugula Jamon Salad** ₩ 28,000

루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)

**Seafood and Mushroom Salad with Balsamic Dressing** ₩ 32,000

해산물과 버섯 샐러드

**Smoked Salmon Salad with Apple, Caper** ₩ 30,000

사과, 케이퍼를 곁들인 훈제연어 샐러드

## Side Dishes

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

호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)

**Sausage and Fried Chicken Wing** ₩ 45,000

닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)

**Fruit and Cheese** ₩ 30,000

신선한 과일과 치즈

**Gambas Al Ajillo** ₩ 30,000

감바스

## 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)

### Beef Tenderloin Spaghetti

₩ 32,000

### with Squash, Eggplant and Tomato Sauce

호박, 가지를 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)

### Vongole Pasta

₩ 30,000

봉골레 파스타

### Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine

₩ 30,000

청가재 알리오 올리오 스파게티

### Bolognese Spaghetti

₩ 27,000

미트소스 스파게티 (소고기:호주산)

### Penne Puttanesca with Salmon

₩ 32,000

연어를 곁들인 펜네 푸타네스카

### Abalone Risotto with Seaweed Fulvescens

₩ 35,000

매생이 전복 리조또 (쌀:국내산)

### Seafood Risotto with Rose Sauce

₩ 35,000

로제 소스의 해산물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)

### Porcini Mushroom Risotto with King Prawn

₩ 35,000

왕새우 구이와 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)

# Beef & Fish

|                                                                                         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g)</b><br>더운 야채를 곁들인 소 안심 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 (3pieces)</b><br>호주산 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)                    | ₩ 62,000 |
| <b>Bone in Steak (500g)</b><br>미국산 본 인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)                           | ₩ 72,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout (150g)</b><br>블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산) | ₩ 42,000 |
| <b>Pan Seared Sea Bream with White Sauce (150g)</b><br>화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)            | ₩ 36,000 |
| <b>Pan Seared Salmon with Cream Spinach (150g)</b><br>크림 시금치를 곁들인 연어 구이 (연어:노르웨이산)      | ₩ 38,000 |

# 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

## Pan Seared Langoustine and Fruit Salsa

청가재 구이와 과일 살사

## Soup of the Day

오늘의 수프

## Saffron Risotto with Baked Sea Bream

도미구이를 곁들인 샤프란 리조또

## A Olive Green Salad with Yuza Vinaigrette

유자 베네그레트를 곁들인 올리브 샐러드

## Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

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, 쌀 - 국내산

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

# Dinner Set B

₩ 130,000

## Abalone and Asparagus with Caviar

캐비어를 곁들인 전복과 아스파라거스

## Seafood Chowder Soup

해산물 차우더 수프 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)

## Langoustine Pasta

청가재 파스타

## Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

## Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크

## Pecan Pie and Fresh Fruit

피칸파이와 신선한 과일

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 베이컨 - 스페인 · 벨기에 · 오스트리아, 소고기 및 소스 - 국내산

Country of Origin : Bacon - Spain · Belgian · Australian, Beef and Beef Sauce - Domestic

# Chef's Tasting

₩ 110,000

## Baked Octopus and Marinaed Shrimp

문어구이와 마리네이드 새우

## Vegetable Soup with Pine Mushroom

자연송이를 넣은 야채 수프

## Abalone Risotto With Flavored Truffle

송로버섯 향의 전복 리조또

## Romaine Lettuce Salad with Blue Cheese

블루치즈를 곁들인 로메인 샐러드

## Australian Beef Tenderloin Steak and Onion Brulee

호주산 안심 스테이크와 어니언브뤼레

## Seasonal Fresh Fruits and Baked Camembert Cheese

계절과일과 까망베르 치즈구이

## Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기 및 소스 - 호주산, 쌀 - 국내산

Country of Origin : Beef and Beef Sauce - Australia, Rice - Domestic