

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 캐비어와 까망베르 치즈를 곁들인 관자 구이	₩ 32,000
Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce 발사믹 소스의 전복과 아스파라거스	₩ 32,000
Smoked Salmon and Tamato Salsa 훈제연어와 토마토 살사	₩ 28,000
Truffle Flavored Baked Octopus 송로버섯 향의 문어 구이	₩ 30,000

Soup

Soup of the day 오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)	₩ 9,000
Seafood Soup 해산물 수프 (갑오징어:태국산)	₩ 17,000
French Onion Soup 프렌치 어니언 수프(쇠고기 육수: 호주산)	₩ 17,000

Pizza

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

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 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 (3pieces) 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 (150g) 블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)	₩ 42,000
Pan Seared Sea Bream with White Sauce (150g) 화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)	₩ 36,000
Pan Seared Salmon with Cream Spinach (150g) 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

Olive Green Salad with Yuza Vinaigrette

유자 베네그랏을 곁들인 올리브 샐러드

Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크

Fresh Fruit and Financier

신선한 과일과 휘낭시에

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