

La Famiglia



ID Pentaz_Wifi

PW adminpentaz

“Lunch Tavola” Table Buffet

₩ 120,000
/ 2인 기준

Seafood and Grapefruit Salad

해산물과 자몽 샐러드

Langoustine Pasta

청가재 파스타

Slice Australian Beef Rib Eye Steak with Hot Vegetable

더운야채를 곁들인 슬라이스 등심 스테이크

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000

B-Course ₩ 55,000

C-Course ₩ 60,000

D-Course ₩ 65,000

Soup of the Day

오늘의 수프

Truffle Flavored Baked Octopus

송로버섯 향의 구운 문어

A-Course

Pasta

파스타(토마토, 크림, 오일 중 선택)

- 토마토 소스 - 해산물 파스타 또는 안심 파스타
- 크림 소스 - 해산물 파스타 또는 베이컨 크림 페투치니
- 오일 소스 - 청가재 알리오 올리오 또는 봉골레

B-Course

Roasted Leg of Chicken

닭고기 구이

C-Course

Australian Beef Rib Eye Steak

호주산 등심 스테이크

D-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 ₩ 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 플랫폼브레드 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 토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)	₩ 32,000
Bacon and Mushroom Cream Sauce Fettuccine 베이컨, 버섯 크림소스의 페투치네 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 29,000
Beef Tenderloin Spaghetti with Squash, Eggplant and Tomato Sauce 호박, 가지, 곁들인 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)	₩ 32,000
Vongole Pasta 봉골레 파스타	₩ 30,000
Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine 청가재 알리오 올리오 스파게티	₩ 30,000
Bolognese Spaghetti 미트소스 스파게티 (소고기:호주산)	₩ 27,000
Penne Puttanesca with Salmon 연어를 곁들인 펜네 푸타네스카	₩ 32,000
Abalone Risotto with Seaweed Fulvescens 매생이 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 35,000
Seafood Risotto with Rose Sauce 로제 소스의 해산물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)	₩ 35,000
Porcini Mushroom Risotto with King Prawn 왕새우 구이와 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)	₩ 35,000

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 신선한 모듬 계절 과일	₩ 11,000
Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream 하겐다즈 바닐라 아이스크림	₩ 10,000
Affogato 아포가토	₩ 9,000
Homemade Tiramisu 티라미수 케익	₩ 9,000
Cheese Cake 치즈케이크	₩ 9,000

Coffee & Tea

Americano 아메리카노	Hot ₩ 5,000 Ice ₩ 6,000
Decaffeine Americano 디카페인 아메리카노	Hot ₩ 5,500 Ice ₩ 6,500
Café Latte, Capuccino 카페라떼	Hot ₩ 5,500 Ice ₩ 6,500
Decaffeine Café Latte, Capuccino 디카페인 카페라떼	Hot ₩ 6,000 Ice ₩ 7,000
Herb Tea(Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea) 허브티(캐모마일, 민트, 립톤티, 녹차)	Hot ₩ 5,000 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 베네그렛을 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

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