La Famiglia

ID Pentaz_Wifi

PW adminpentaz

10% VAT is included. 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

“Lunch Tavola” Table Buffet

₩ 120,000
/ 2인 기준

Smoked Salmon and Apple, Caper
훈제 연어와 사과, 케이퍼

Caesar Salad with Bacons
베이컨을 곁들인 시저 샐러드

Australian Beef Escalopes with Hot Vegetable
더운야채 곁들인 호주산 안심 에스칼로프

Daily Dessert
오늘의 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 차

원산지 : 소고기와 소스 - 호주산, 베이컨 - 스페인·벨기에·오스트리아
Country of Origin : Beef and Beef Sauce - Australian, Bacon - Spain·Belgian·Austrian

Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000
B-Course ₩ 55,000
C-Course ₩ 65,000
D-Course ₩ 70,000

Soup of the Day
오늘의 수프

Cheese Salad with Olive
올리브를 곁들인 치즈 샐러드

A-Course

Pasta
파스타(토마토, 크림, 오일 중 선택)

· 토마토 소스 - 해산물 파스타 또는 안심 파스타
· 크 림 소스 - 해산물 파스타 또는 베이컨 버섯 리가토니
· 오 일 소스 - 해산물 파스타 또는 문어 알리오 올리오

B-Course

Roasted Leg of Chicken
닭고기 구이

C-Course

Australian Beef Tenderloin Steak or Sea Bream
호주산 안심 스테이크 또는 도미 구이

D-Course

Korean Beef Striploin Steak
한우 채끝 등심 스테이크

Daily Dessert
오늘의 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기 및 소스 - 호주산 · 국내산, 도미 - 대만산, 베이컨 - 스페인 · 벨기에 · 오스트리아산
Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australian·Domestic, Sea Bream - Taiwan, Bacon - Spanish·Belgian·Austrian

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

Truffle Flavored Baked Octopus ₩ 32,000
송로버섯 향의 문어 구이

Soup

Soup of the day ₩ 9,000
오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Mediterranean Style Seafood Soup ₩ 15,000
해산물 수프

French Onion Soup ₩ 17,000
프렌치 어니언 수프 (소고기 육수:호주산)

Pizza

Arugula Salad Pizza with Ricotta Cheese ₩ 35,000
리코타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 피자

Margherita Pizza ₩ 32,000
마르게리타 피자

Truffle Flavored Mushroom Pizza (in Bacons) ₩ 35,000
트러플 향의 버섯 피자 (베이컨:스페인,벨기에,오스트리아산)

Salad

Burrata Cheese Salad with Arugula, Jamon ₩ 35,000
루꼴라와 하몽을 곁들인 부라타 치즈 샐러드 (하몽:스페인산)

Caesar Salad with Chicken Breast and Bacons ₩ 30,000
닭가슴살을 곁들인 시저 샐러드 (닭고기:국내산,베이컨:스페인,벨기에,오스트리아산)

Seafood Salad ₩ 32,000
해산물 샐러드

Beef and Mushroom Salad ₩ 35,000
소고기와 버섯 샐러드 (소고기:호주산)

Smoked Salmon Salad with Apple, Caper ₩ 32,000
사과와 케이퍼를 곁들인 훈제 연어 샐러드

Side Dishes

Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g) ₩ 60,000
호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 소고기:호주산)

Sausage and Fried Chicken Wing ₩ 45,000
소시지와 닭날개 튀김 (돼지고기,닭고기:국내산)

Fruit and Cheese ₩ 30,000
신선한 과일과 치즈

Gambas ₩ 30,000
감바스

Pasta & Risotto

Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce ₩ 32,000
토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타

Bacon and Mushroom Cream Sauce Rigatoni ₩ 30,000
베이컨, 버섯 크림소스의 리가토니 (베이컨:스페인,벨기에,오스트리아산)

Beef Spaghetti with Squash, Eggplant and Tomato Sauce ₩ 32,000
소고기와 호박,가지를 곁들인 토마토소스 파스타 (소고기:호주산)

Vongole Pasta ₩ 30,000
봉골레 파스타

Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine ₩ 30,000
청가재 알리오 올리오 스파게티

Meat Sauce Lasagne ₩ 32,000
미트소스 라자냐 (소고기:호주산)

Gnocchi with Sweet Pumpkin Cream Sauce ₩ 30,000
단호박 크림 소스를 곁들인 뇨끼

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)

Squid Ink Risotto with King Prawn ₩ 35,000
왕새우 구이와 먹물 리조또 (쌀:국내산)

Beef & Fish

Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g) ₩ 56,000
더운 야채를 곁들인 소 안심 에스칼로프 (소스와 소고기:호주산)

Korean Beef Striploin Steak (200g) ₩ 70,000
국내산 한우 채끝 등심 스테이크 (소스와 소고기:국내산)

Australian Rack of Lamb (3pieces) ₩ 62,000
호주산 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)

Bone in Steak (500g) ₩ 75,000
미국산 본 인 스테이크 (소스:호주산, 소고기:미국산)

Pan Seared Sea Bass with Black Olive Sauce (150g) ₩ 42,000
블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)

Pan Seared Sea Bream with White Sauce (150g) ₩ 36,000
화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)

Pan Seared Salmon with Spinach Cream (150g) ₩ 38,000
시금치 크림을 곁들인 연어 구이 (연어:노르웨이산)

Dessert

Assorted Seasonal Fresh Fruits ₩ 11,000
신선한 모듬 계절 과일

Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream (1scoop) ₩ 6,000
하겐다즈 바닐라 아이스크림

Affogato ₩ 10,000
아포가토

Tiramisu ₩ 9,000
티라미수

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, 카푸치노 Ice ₩ 6,500

Decaffeine Café Latte, Capuccino Hot ₩ 6,000
디카페인 카페라떼, 카푸치노 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

₩ 110,000

Shrimp and Fruit Salsa with Chili Sauce
칠리 소스의 새우와 과일 살사

Soup of the Day
오늘의 수프

Abalone Risotto with Flavored Truffle
송로 버섯 향의 전복 리조또

Yuza Dressing and Apple Salad
유자드레싱과 사과 샐러드

Australian Beef Tenderloin Steak
호주산 안심 스테이크

Fresh Fruit and Financier
신선한 과일과 휘낭시에

Coffee or Tea
커피 또는 차

원산지 : 닭육수 - 국내산, 소고기 및 소스 - 호주산
Country of Origin : Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australia

Dinner Set B

₩ 130,000

Truffle Flavored in Sea Scallop with Garlic Oil Sauce
마늘 오일 소스의 트뤼플 향의 가리비

Minestrone Soup
미네스트로네 수프

Roasted Duck Breast with Orange Sauce
오렌지 소스를 곁들인 오리 가슴살 구이

Jamon Salad
하몽 샐러드

Korean Beef Striploin Steak and Abalone
한우 채끝 등심과 전복 찜

Seasonal Fresh Fruits and Baked Camembert Cheese
계절 과일과 까망베르 치즈 구이

Coffee or Tea
커피 또는 차

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

Country of Origin : Bacon - Spain · Belgian · Austrailian, Beef and Beef Sauce - Domestic, Duck Breast - Domestic, Jamon - Spain