

# Chinese course

## A

₩ 50,000

게살스프

*Crab meat soup*

팔보라조

*Stir-fried Seafood and Vegetables*

송이 아스파라거스

*Sauteed Pine Mushroom with Asparagus*

새우 망고 소스

*Shrimps with Mango Cream Sauce*

마라우육(소고기 : 호주산)

*Sicuan Style Beef*

자장면

*Noodles*

후식

*Dessert*

## B

₩ 60,000

게살 삭스핀 스프

*Crab meat with Shark's Fin soup*

전가복

*Stir-fried Seafood with Abalone and Scallop*

발채 삼고(소고기 : 호주산)

*Sauteed Monkey Head Mushroom with beef*

칠리바닷가재

*Chilly Lobster*

마라우육(소고기 : 호주산)

*Sicuan Style Beef*

자장면

*Noodles*

후식

*Dessert*

"THE LOUNGE에서는 쌀, 닭고기, 닭육수(닭뼈), 돼지고기, 오리고기, 김치(배추, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다. 소고기는 각 메뉴별로 원산지가 별도 표기됩니다.

\*프로모션 메뉴 원산지 별도 표기\*

# Western course

## A

₩ 55,000

오븐에 갓 구운 빵

*Freshly Baked Bread*

훈제연어 문어 카르파초에 리코타 치즈와 신선한 샐러드

*Smoked Salmon, Octopus Carpaccio, Ricotta Cheese with Balsamic Sauce*

단호박 크림스프에 견과류

*Cream of Sweet Pumpkin Soup with Baked Nuts*

호주산 안심구이에 구운마늘 소스와 더운야채

*Roasted Beef Tenderloin Steak Garlic Sauce & Hot Vegetables*

화이트 초코 케이크와 계절과일

*White chocolate Cake & Seasonal Fresh Fruits*

커피 또는 녹차

*Coffee or Green Tea*

## B

₩ 66,000

오븐에 갓 구운 빵

*Freshly Baked Bread*

훈제연어 문어 카르파초에 리코타 치즈와 신선한 샐러드

*Smoked Salmon, Octopus Carpaccio, Ricotta Cheese with Balsamic Sauce*

양송이 크림스프에 견과류

*Cream of Mushroom Soup with Baked Nuts*

호주산 안심구이에 구운 마늘소스와 왕새우에 샤프란소스,더운야채

*Roasted Beef Tenderloin Steak with baked Garlic & Saffron Sauce*

녹차무스 케이크와 계절과일

*Greentea Mousse Cake & Seasonal Fresh Fruits*

커피 또는 녹차

*Coffee or Green Tea*

"THE LOUNGE에서는 쌀, 닭고기,닭육수(닭뼈), 돼지고기, 오리고기, 김치(배추,고춧가루)는 국내산을 사용합니다. 소고기는 각 메뉴별로 원산지가 별도 표기됩니다.

\*프로모션 메뉴 원산지 별도 표기\*