

# ROOM SERVICE

## 이용시간 Operation Hour

월~수 7:00 – 20:00 (주문마감 20:00)

목~일 9:00 – 21:00 (주문마감 21:00)

MON~WED 7:00 – 20:00 (Last order 20:00)

THU~SUN 9:00 – 21:00 (Last order 21:00)

내선번호 7588 ~ 9



## 원산지 안내

### 소고기 Beef

바비큐 플래터, 등심 스테이크 - 미국산 America (Assorted BBQ Platter, Strip-loin Steak)  
수제 버거 - 호주산, 미국산 Australia, America (Beef Pilaff, Homemade Burger)

### 돼지고기 Pork

바비큐 플래터 - 국내산 Domestic (Assorted BBQ Platter)  
베이컨 - 미국산 America (Bacon)  
초리조 소시지 - 스페인산 Spain (Chorizo Sausage)  
파르마 햄 - 이탈리아산 Italy (Parma Ham)  
풀드포크 - 미국산 America (Pulled Pork)

### 닭고기 Chicken

닭다리살 치킨, 양념 닭다리살 치킨, 바비큐 플래터 - 브라질산  
Brazil (Assorted BBQ Platter, Fried Chicken, Fried Chicken with Black Garlic Sauce)

### 양고기 Lamb

바비큐 플래터 - 호주산 Australia (Assorted BBQ Platter)

### 주꾸미 Webfoot Octopus

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 - 베트남산 Vietnam (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

### 꽃게 Crab

크림 디아볼라 파스타, 해산물 파스타 - 중국산 China (Cream Diavola Pasta, Seafood Pasta)

### 쌀 Rice

먹물 리조또, 버섯 크림 리조또 - 국내산 Domestic (Mushroom Risotto, Squid Ink Risotto)

### 낙지 Long arm Octopus

낙지 봉골레 파스타 - 중국산 China (Vongole Pasta)

### 오징어 Squid

먹물 리조또 - 국내산 Domestic (Squid Ink Risotto)

알러지와 관련하여 요청사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀 부탁드립니다  
If you have an allergic intolerance, please inform waiting server

# 레벨B1 레스토랑 봄 한정 메뉴

## 루꼴라 피자

34.0



RUGOLA PIZZA

상큼한 봄을 담은 싱그러움 가득한 피자



WEBFOOT OCTOPUS PASTA

탱글한 주꾸미와 얼큰 시원한 매력의 국물 파스타

## 주꾸미 스투 파스타

38.0

## ENTREE



신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V)  
Ricotta Salad with Tzatziki Dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 신선한 가든 샐러드 (V) 23.0

Garden Salad (V)  
Lettuce, Radicchio Chicory, Mixed Green Balsamic Dressing

신선한 야채와 요거트 드레싱을 곁들인 수제 리코타 치즈 샐러드 (V) 27.0

Ricotta Salad with Tzatziki Dressing (V)  
Hand-made Ricotta, Mixed Green, Cherry Tomato Confit, Dried Cranberry

이탈리안 드레싱을 곁들인 훈제연어 샐러드 31.0

Smoked Salmon Salad with Italian Dressing  
Mixed Green, Smoked Salmon, Orange Segments, Onion, Caper

ADD ) 치킨 텐더 Chicken Tender 2pcs + 4.0

그릴 새우 Grilled Prawn 4pcs + 6.0

(V) 표기 메뉴는 채식 주의자를 위한 추천 메뉴입니다 (V)The Menu for Vegetarians

## PASTA



알리오 올리오  
Aglio e Olio



수제 미트 소스의 라구 파스타  
Beef Ragù Pasta (Ragù alla Bolognese)

알리오 올리오 (V)  
Aglio e Olio (V)

Garlic, Pepperoncino, Parmesan Cheese

27.0

해산물 파스타  
Seafood Pasta

✓ 주문 시 아래 3가지 소스 중 선택해 주세요 Please choose from the following 3 options

- 토마토 소스 Tomato Sauce
- 오일 소스 Oil Sauce
- 크림 소스 Cream Sauce

Prawn, Baby Squid, Crab, Clam, Parmesan Cheese

(꽃게:중국산, 바지락:중국산, 주꾸미:베트남산, 새우:베트남산)

33.0

수제 미트 소스 라구 파스타  
Beef Ragù Pasta (Ragù alla Bolognese)

Beef Ragù Sauce, Fettucine, Ricotta, Chorizo, Parmesan Cheese

(소고기:호주산)

33.0

## PASTA &amp; RISOTTO



Signature ★

스테이크 크림 파스타  
Steak Cream Pasta



새우 로제 파스타  
Prawn Rose Pasta

까르보나라 파스타  
Carbonara Pasta

Bacon Cream Sauce, Linguine, Egg York, Truffle oil, Parmesan Cheese

32.0

새우 로제 파스타  
Prawn Rose Pasta

Rose Sauce, Prawn, Linguine, Pepperoncino, Cherry Tomato, Parmesan Cheese  
(새우:베트남산)

32.0

스테이크 크림 파스타  
Steak Cream Pasta

Cream Sauce, Strip-loin, Mushroom, Parmesan Cheese  
(소고기:미국산)

40.0

버섯 크림 리조또  
Mushroom Cream Risotto

Button Mushroom, King Oyster Mushroom, Onion Confit, Parmesan Cheese

29.0

# PIZZA



새우 크림 피자  
Shrimp Cream Pizza

마르게리따 피자  
Margherita Pizza

Tomato Sauce, Pesto, Basil, Boccocini

29.0

새우 크림 피자  
Shrimp Cream Pizza  
Shrimp, Cream Sause  
(새우:베트남산)

33.0

트러플 크림 버섯 피자  
Truffle Cream Mushroom Pizza

Variety Mushroom, Pine Nut, Truffle Cream Sause

34.0

## SNACK &amp; NON ALCOHOL



후라이드 치킨과 트러플 감자튀김  
Fried Chicken & Truffle French Fries

트러플 감자튀김 Truffle French Fries with Condiments	20.0
후라이드 치킨과 트러플 감자튀김 Fried Chicken & Truffle French Fries (닭고기:브라질산)	35.0
흑마늘 소스 양념 치킨과 트러플 감자튀김 Black Garlic Sauce Fried Chicken & Truffle French Fries (닭고기:브라질산)	36.0
소고기 찍스테이크 U.S Prime Beef Chop Steak (소고기:미국산)	59.0

## NON ALCOHOL DRINK

코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트, 진저에일 Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale	7.0
오렌지주스, 사과주스 Orange Juice, Apple Juice	6.0
게를슈타이너 탄산수 Gerolsteiner [ Sparkling Water ]	7.0
토닉워터 Tonic water	7.0



## B E E R



## CRAFT BEER

- 성수동 페일에일 Seongsu-Dong Pale Ale [ American Pale Ale ]** 12.0  
 자몽, 오렌지향과 가벼운 바디감이 특징인 어메이징 브루잉 컴퍼니의 대표맥주 Alcohol 4.5%
- 몽키 바나나 바이젠 Monkey banana Weizen** 12.0  
 풍부한 바나나 향과 부드러운 질감을 가진 밀맥주로 바나나의 향긋함이 느껴지는 바이젠 맥주 Alcohol 4.5%
- 어메이징 라거 Amazing Lager [ Pilsner ]** 12.0  
 고소한 몰트 풍미와 최상급 노블홉의 조화, 시원하고 가볍게 마실 수 있는 최고의 라거맥주 Alcohol 5.3%

## DRAFT BEER

- 하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer** Alcohol 5.0% 12.0
- 블랑 생맥주 Blanc Draft Beer** Alcohol 5.0% 11.0
- 파울라너 생맥주 Paulaner Draft Beer** Alcohol 5.5% 11.0
- 테라 생맥주 Tera Draft Beer** Alcohol 4.6% 9.0
- 켈리 생맥주 Kelly Draft Beer** Alcohol 4.5% 9.0

## ALCOHOL



## ALCOHOL DRINK

일품진로1924 Ilpoomjinro1924 25% 375ml	40.0
일품진로OAK <sup>43</sup> Ilpoomjinro OAK <sup>43</sup> 43% 375ml	59.0
★★★★★ 일품진로1924 헤리티지 Ilpoomjinro1924 Heritage 30% 700ml	220.0
<b>LIMITED EDITION</b> 일품진로 23년산 Ilpoomjinro 23years 31% 375ml	450.0
화요 Hwayo 17% 375ml	30.0
화요 Hwayo 25% 375ml	40.0
화요 Hwayo 25% 500ml	60.0
화요 Hwayo 41% 375ml	60.0
진토닉 칵테일 Gin & Tonic	13.0

# WHISKY



## WHISKY

Ballantine's 17Y 500ml

Bottle 330.0

Johnnie Walker Black 500ml

Bottle 187.0

## MALT WHISKY

Glenfiddich 12Y 500ml

Bottle 242.0

Glenfiddich 15Y 500ml

Bottle 275.0

Balvenie 12Y 700ml

Bottle 363.0

## BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12Y 500ml

Bottle 164.0

## HOUSE WINE



HOUSE WINE

## HOUSE WINE

**RED 라 크라사드 블랙 까베르네 시라 19 La Croisade Black CS-Syrah**

Glass 8.0 / Bottle 39.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 부드럽고 매력적인 와인으로 깊고 진한 붉은색을 띠고 있으며 풍만하고 입안에서 부드러움이 인상적입니다. 집중적이고 복합적인 와인은 구운 맛과 오크에서 오는 바닐라 향의 조화로움이 느껴집니다. 입안에서는 부드러우며 긴 여운을 지니고 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 스테이크 Steak

**WHITE 라 크라사드 블랙 샤도네이19 La Croisade Black Chardonnay**

Glass 8.0 / Bottle 39.0

프랑스 남부 랑그독 지역의 샤르도네 와인으로 부드럽고 매력적인 뒤흔카 포도향과 자몽 류의 열대과일 향이 뚜렷하게 느껴집니다. 잘 익은 과일의 느낌과 열대 과일향이 잘 표현되어 영할 때에도 마시기 편하고 입안에서는 부드러움과 풍만함이 잘 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 치킨, 해산물 Pasta, Chicken, Seafood

## HOUSE WINE [SPARKLING]



HOUSE WINE

## HOUSE WINE

**오토리타스 스파클링 브뤼 Autoritas Sparkling Brut**

Bottle 39.0

청명하고 산뜻한 레몬 등 시트러스 계열의 아로마와 청사과, 흰 꽃의 순수한 향이 조화롭습니다. 입에서는 입맛을 자극하는 산도, 음식과의 좋은 페어링을 짐작게 하는 미네랄감과 부드러운 탄산감, 크림미한 질감이 느껴집니다. 식전의 아페리티프로 핑거 푸드나 전채와 함께 디저트, 정찬의 마리아주까지 두루 어울리는 스파클링 와인입니다

[푸드 페어링 Food Pairing] 해산물, 치즈, 치킨 Seafood, Cheese, Chicken

**오토리타스 스파클링 로제 Autoritas Sparkling Rose**

Bottle 39.0

섬세한 버블이 피어오르며 딸기와 라즈베리, 장미꽃 등의 우아한 부케를 연상케합니다. 산뜻한 핑크 레이블과 함께 잔에서 아름다운 색으로 빛나는 로제 스파클링으로, 균형 잡힌 맛은 물론 눈으로 리프레시 하기에 더없이 좋은 와인입니다. 잔잔하게 지속되는 기포, 입체적 느낌을 주는 산도가 마지막까지 맛과 향을 이끌어줍니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 해산물 Pasta, Seafood

## RED WINE



RED WINE

## RED WINE

**케이머스 코넨드럼 레드 Caymus Conundrum Red**

Bottle 98.0

각 품종의 개성과 블렌딩 와인만의 밸런스를 모두 추구하며 블렌딩 비율을 유지하고 있습니다. 블랙체리, 자두 등 검은 과일 아로마에 시나몬, 라벤더, 코코아 뉴앙스와 약간의 바닐라 오크 풍미도 느껴지는 조화로운 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 햄/소시지, 햄버거, 파스타 Ham/Sausage, Hamburger, Pasta

**알바로 팔라시오스 페탈로스 Alvaro Palacios Petalos**

Bottle 85.0

풍부한 느낌과 좋은 산도를 지니고 있으며 블루베리와 꽃 향이 비치는 완숙한 과일 느낌이 매우 우아하게 표현되어 있습니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 그릴요리 Cheese, Grill Dishes

**퀘르체토 기안티 클라시코 Querceto Chianti Classico**

Bottle 82.0

체리, 라즈 베리, 연초의 아름답고 풍부한 향으로 시작하여 무겁지 않은 느낌의 타닌과 산뜻한 여운을 주는 고급 키안티 와인의 전형으로 쌉싸름한 체리, 초콜릿과 같은 여운이 감도는 특별한 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 리조또, 파스타 Cheese, Risotto, Pasta

**몬테스 알파 까베르네 소비뇽 Montes Alpha Cabernet Sauvignon**

Bottle 82.0

블랙커런트, 시가 박스, 바닐라 민트의 과실과 오크의 조화를 이룬 복합적인 아로마가 느껴지는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 육류, 양고기, 파스타 Meat, Lamb, Pasta

## WHITE &amp; SPARKLING WINE



WHITE WINE

SPARKLING WINE

## WHITE WINE

## 샤그리 바이 제프 까렐 Chat Gris By Jeff Carrel

★Signature★

Bottle 120.0

"남프랑스의 천재 양조가" 제프 까렐에 의해 탄생한 샤그리 와인으로 말린 과일과 스파이스 아로마 여운이 나는 연평균 약 5,000병 정도만 한정적으로 생산하는 독창적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 파스타, 샐러드, 식전주 Pasta, Salad, Aperitif Drink

## 구스타브 로렌츠 게뷔르츠트라미너 Gustave Lorentz Gewurztraminer

Bottle 85.0

장미 꽃잎, 살구, 파인애플, 패션 푸르트, 신선한 고수와 같은 허브향을 가진 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치즈, 연어 Cheese, Salmon

## 롱반 리저브 샤도네이 Long Barn Reserve Chardonnay

Bottle 52.0

사과와 밝은 시트러스의 달콤한 아로마에 크림미한 버터의 풍미를 느낄 수 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 치킨, 생선, 피자, 파스타 Chicken, Fish, Pizza, Pasta

## SPARKLING WINE

## 자르데토 프로세코 엑스트라 드라이 Zardetto Prosecco Extra Dry NV

Bottle 66.0

식전주로도 적합한 대한민국 주류대상 스파클링 와인부문 대상을 수상한 경력이 있는 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 튀김, 피자 Fried Food, Pizza

## 보시오 모스카토 다스티 Bosio Moscato d'Asti

Bottle 59.0

상쾌한 청포도향, 꽃, 꿀향의 지속성있는 기포가 유쾌함을 주는 매력적인 와인입니다.

[푸드 페어링 Food Pairing] 푸딩, 과일, 튀김, 피자 Pudding, Fruit, Fried Food, Pizza