

Suiteian Restaurant



H O T E L

S U I T E I A N

OPEN am 08:00

LAST ORDER pm 21:00

CLOSE pm 22:00

Takeout am 11:00

Last Order pm 21:00

스위티안 호텔 3F 레스토랑

Reservation / Information : 031) 581.5301

상기금액은 10% 부가세 포함 금액입니다

All Price are in korea Won , including 10% VAT

Suiteian Restaurant Menu

Breakfast

Time : am 08:00 ~ am 10:00

Place : 3F 레스토랑

Gardern Fruit salad

16,0

가든 과일 샐러드

French Croissant / Strawberry yogurt

프렌치 크로와상 / 스트류베리 요거트

Egg Shrimp Sandwich

쉬림프 에그 샌드위치

Coffee /Juice

아메리카노 / 카페라떼 / 오렌지 주스 / 사과주스 (택 1)



원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산
차돌박이 - 미국산

쌀, 김치, 고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

Suiteian Restaurant Menu

LUNCH SET 런치세트

am 11:00 ~ pm 15:30



Bread

식전빵

19,9

FARM SALAD

신선한 농장 샐러드

Pasta

파스타

Vongole / Carbonara / Galbi Pasta / Ragutagliatelle / Shrimp Arrabiata

봉골레 / 까르보나라 / 갈비파스타 / 라구 탈리아텔레 / 새우 아라비아따

Pizza

피자

Quattro / Margherita / Diavolo / Prosciutto&Rucola / Truffle Mushroom

콰드로 포르마지 / 마르게리타 / 디아볼로 / 프로슈토 루꼴라 / 트러플 머쉬룸

Gratin / Rice / Risotto

그라탕 / 라이스 / 리조또

Prawn Gratin / Fried-Rice,Beef & Kimchi / Truffle risotto

새우그라탕 / 차돌박이 김치볶음밥 / 트러플 머쉬룸 리조또

Beverage

We provide free carbonated water

산펠레그리노 제공

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산
차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

ADD STEAK [스테이크 추가]

Aus Beef Tenderloin 소고기 안심 25,0 (100g)

Wague Beef Tenderloin 와규 소고기 안심 29,0 (100g)

Hanwoo Beef Sirloin 한우 채끝등심 1+등급 34,0 (100g)

With Mashed potato, Chimichurri, Maldon salt, Whole grain

Suiteian Restaurant Menu

SUITEIAN CHEF'S SET

스위티안 셰프 세트

am 11:00 ~ pm 22:00

2 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 1)	139,0
3 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 2)	169,0
4 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 3)	199,0

S.PELLEGRINO

산펠레그리노 제공

DOLCE BAGUETTE

Sweet Garlic Bread 달콤한 마늘 바게트

WELCOME FOOD

Daily Welcome Food 환영 음식

SALAD[택1]

Homemade Ricotta Cheese Salad / Italian Garden Burata / Chicken Tender & Caesar
리코타치즈 샐러드 / 부라타 샐러드 / 치킨텐더 시저 샐러드

PASTA

Vongole / Carbonara / Galbi Pasta / Ragutagliatelle / Shrimp Arrabiata
봉골레 / 파르보나라 / 갈비파스타 / 라구 탈리아텔레 / 새우 아라비아따

OR

PIZZA

Quattro / Margherita / Diavolo / Prosciutto&Rucola / Truffle Mushroom
꽈드로 포르마지 / 마르게리타 / 디아볼로 / 프로슈토 루꼴라 / 트러플 머쉬룸

OR

RISOTTO

Truffle risotto 트러플 머쉬룸 리조또

STEAK

Wagyu Beef Tenderloin 와규 소고기 안심 100g

OR

Hanwoo Beef Sirloin 1+ 한우 채끝 등심 100g
With Mashed Potato, Chimichurri, Maldon salt

CHEF'S DESSERT

Chef's special dessert
신선한 재료로 직접 만든 디저트

COFFEE OR TEA

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산
차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.
Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

H O T E L
SUITEIAN

Suiteian Restaurant Menu

SUITEIAN DINNER SET [SD]

스위티안 디너 세트

am 11:00 ~ pm 22:00

2 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 1)	119,0
3 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 2)	149,0
4 Person Set (피자 or 파스타 or 리조또 택 3)	179,0

S.PELLEGRINO

산펠레그리노 제공

DOLCE BAGUETTE

Sweet Garlic Bread 달콤한 마늘 바게트

FARM SALAD

프렌치 발사믹 드레싱으로 맛을 더한 농장 샐러드

PASTA

Vongole / Carbonara / Galbi Pasta / Ragutagliatelle / Shrimp Arrabiata
봉골레 / 파르보나라 / 갈비파스타 / 라구 탈리아텔레 / 새우 아라비아따

OR

PIZZA

Quattro / Margherita / Diavolo / Prosciutto&Rucola / Truffle Mushroom
짜드로 포르마지 / 마르게리타 / 디아볼로 / 프로슈토 루꼴라 / 트러플 머쉬룸

OR

RISOTTO

Truffle risotto 트러플 머쉬룸 리조또

STEAK

Beef Tenderloin 소고기 안심 스테이크 100g
With Mashed potato, Chimichurri, Maldon salt
매쉬 포테이토, 치미추리, 홀그레인, 말돈소금

DESSERT

home made dessert
당일 만든 수제 디저트를 제공합니다.

COFFEE OR TEA

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산
차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.
Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

H O T E L
S U I T E I A N

Suiteian Restaurant Menu

STEAK MENU 스테이크



am 11:00 ~ pm 22:00

Wague Beef Tenderloin

와규 소고기 안심

매쉬 포테이토, 치미추리, 홀그레인, 말돈소금, 레드와인소스

200g

300g

59,0

88,0

Hanwoo Beef Sirloin 1+

한우 소고기 채끝등심 1+

매쉬 포테이토, 치미추리, 홀그레인, 말돈소금, 레드와인소스

200g

300g

69,0

98,0

※스위티안 레스토랑 스테이크는 최상의 품질을 유지하기 위해

2주 이상 Wet aging(냉장숙성) 합니다.

스테이크는 미디엄 레어(Medium Rare)부터 웰던(Well-Done)까지

고객님 기호에 맞게 전문 셰프가 조리하며, 가장 맛있게 즐길 수 있는

미디엄(Medium) 굽기를 추천 드립니다.

스테이크 육즙의 손실을 최소화하기 위해서 레스팅(Resting) 하여

뜨겁지 않게 제공됩니다.

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산

차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

Suiteian Restaurant Menu

SALAD / APPETIZER MENU

샐러드 / 에피타이저

am 11:00 ~ pm 22:00



BREAD 빵

Dolce Baguette (5pieces)

10,0 (1P 2,0)

돌체 바게트

갓구운 달콤한 마늘 바게트

SALAD 샐러드

Home Made Ricotta Cheese

17,0

홈메이드 리코타치즈

매일 직접 만드는 리코나 치즈, 토마토, 발사믹 리덕션, 프렌치 발사믹 드레싱

Chicken Tender & Caesar salad

18,0

치킨텐더 시저 샐러드

바삭하게 튀긴 치킨텐더로인, 로메인, 크루통, 시저드레싱, 파마산치즈

Italian Garden Burata salad

20,0

이탈리안 가든 부라타 샐러드

부라타치즈, 토마토, 바질, 가든샐러드, 프렌치 발사믹 드레싱

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산

차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

Suiteian Restaurant Menu

PASTA & RISOTTO MENU

파스타 & 리조또 메뉴



am 11:00 ~ pm 22:00

PASTA 파스타

Vongole  21,0

봉골레 (Oil)

올리브오일, 모시조개, 페페로치노, 마늘, 쥬키니, 화이트 와인

Carbonara 21,0

파르보나라 (Cream)

크림소스, 베이컨, 마늘, 양파, 버섯, 파마산치즈

Galbi  23,0

갈비파스타 (Cream)

크림소스, 그릴드 갈비, 버섯, 쥬키니, 페페로치노

Shrimp Arrabiata  23,0

새우 아라비아따 (Tomato)

토마토소스, 새우, 페페로치노, 버섯, 쥬키니, 바질

Ragu Tagliatelle 23,0

라구 파스타 (Tomato)

라구소스, 소고기, 돼지고기, 판체타, 파마산치즈

RISOTTO 리조또

Truffle oil Mushroom & Cheese Risotto 23,0

트러플 머쉬룸 리조또 (Cream)

크림소스, 트러플오일, 양송이, 표고, 새송이, 쌀, 발사믹 양송이

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산

차돌박이 - 미국산

쌀, 김치, 고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

Suiteian Restaurant Menu

PIZZA MENU

피자



am 11:00 ~ pm 22:00

Quattro Formaggi 22,0

꽈드로 포르마지

크림소스 , 브리치즈, 고르곤졸라, 체다, 모짜렐라, 아몬드, 꿀

Margherita Fresca 22,0

마르게리타 프레스카

토마토소스, 후레쉬 모짜렐라, 바질, 파마산치즈, 엑스트라 버진 오일

Diavolo 🌶️ 25,0

디아볼로

토마토소스, 초리쵸, 모짜렐라, 페페로치노

Prosciutto & Rucola pizza 25,0

프로슈토 루꼴라

토마토 소스, 루꼴라, 프로슈토, 발사믹 리덕션, 토마토

Truffle oil mushroom pizza 25,0

트러플 머쉬룸

머쉬룸 크림소스, 양송이, 새송이, 표고, 트러플 오일, 루꼴라

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산

차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

Suiteian Restaurant Menu

GOOD FOR WINE MENU

사이드 메뉴

am 11:00 ~ pm 22:00

To-go 가능



French Fried 프렌치 프라이 15,0

갈릭디핑소스, 토마토 케첩, 감자튀김

Chicken Wing with Soy Sause 간장소스 치킨윙  18,0

닭날개 튀김, 간장소스, 마늘, 청양고추, 대파

Sweet and Sour Chicken 순살 판퐁치킨  20,0

순살닭튀김, 간장소스, 마늘, 청양고추, 대파

Chop Steak with Pad Thai Sause  28,0

팟타이 소스로 맛을낸 찹스테이크

팟타이소스, 페페로치노, 소고기, 마늘, 버섯, 바질, 크리스피 라이스

Gambas al ajillo 감바스 알 아히요  29,0

올리브 오일, 마늘, 새우, 페페로치노, 버섯, 방울토마토, 바게트

Assorted Cheese & Charcuterie 모듬치즈와 샤퀴테리 40,0

프로슈토, 초리쵸, 브리, 고르곤졸라, 올리브, 크리스피 스틱

원산지

소고기 - 호주산, 국내산, 미국산 닭고기 - 태국산

차돌박이 - 미국산

쌀,김치,고춧가루는 국내산을 사용하고 있습니다.

Rice kimchi and red pepper powder are domestically produced.

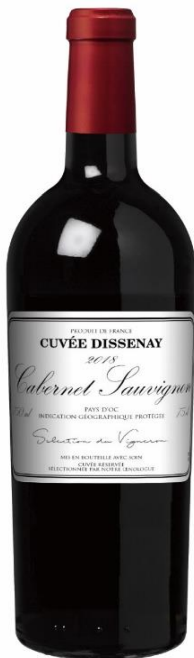
Suiteian Restaurant Menu

WINE LIST 와인

1+1
50,000원

꺄뵐 디즈네 까베르네 소비뇽 - Cuvee Dissenay Cabernet Sauvignon

30,000



- REGION(GRADE) 프랑스 > 랑그독
- VARIETIES 까베르네 소비뇽 100%
- TASTING NOTE 농익은 다크 프루트 향과 함께 블랙베리, 블랙커런트의 노트가 느껴지며, 약간의 타바코 향도 올라온다. 잘 다듬어진 탄닌에서 나오는 풍부하면서도 부드러운 바디감과 약간의 산도가 훌륭한 밸런스를 이루며 토스트향과 향신료 풍미가 감칠맛을 남긴다.
- VINIFICATION & AGING 품종의 잠재력을 최대한 이끌어내기 위해 가장 잘 익었을 때 선별해 수확하며, 수확 후 바로 셀러로 옮겨져 줄기가 제거된다. 그 후 2주 간 콘크리트 탱크에서 침용 과정을 거치면서 까베르네 소비뇽의 풍부한 과실미를 그대로 추출한 뒤 5개월 간 프렌치 오크에서 숙성된다.
- THE TERROIR 랑그독 루씨옹은 북쪽의 피레네와 세벤스 산맥이 원형극장처럼 빈야드를 감싸고 있다. 덥고 건조한 여름 덕분에 고루 잘 익은 질 좋은 포도가 생산되며, 다양한 떼루아와 미세기후 덕분에 여러 가지 품종이 재배된다. Pays d'OC 와인은 이를 다양한 방법으로 블렌딩하여 유니크한 스타일을 자랑한다.
- MAKER 장 피에르 레노 (Jean Pierre Raynaud) 랑그독 지역에서 3대째 와인을 만들고 있는 '헤유니스바장'의 와인메이커로, 20헥타르의 포도밭에서 소규모의 부띠크 와인을 생산하고 있다. 강함 속에 부드러운 이 있는 조화로운 와인을 만들어 내는 것으로 정평이 나있다.
- ALCOHOL(CAPA) 13.5% (750ml)
- SWEETNESS 드라이
- SERVING TEMP. 16~18도
- FOOD MATCHING 미트볼 스파게티, 오리 가슴 콩피, 다크 초콜릿 등

꺄뵐 디즈네 샤르도네 - Cuvee Dissenay Chardonnay

30,000



- REGION(GRADE) 프랑스 > 랑그독
- VARIETIES 샤도네이 100%
- TASTING NOTE 우아한 버번 바닐라와 꿀, 배의 풍미가 느껴진다. 크리미한 풍미와 신선한 산미감이 기분 좋게 다가오며 섬세한 오크 터치가 긴 여운을 남긴다.
- VINIFICATION & AGING 샤도네이 품종을 위해 선별된 가장 뛰어난 플롯에서 재배된 포도는 짧은 저온 침용 과정을 거친 뒤 부드럽게 압착된다. 그 후 섬세한 오크 풍미를 위해 30%의 포도즙만 프렌치 오크에서, 나머지 70%는 스테인레스 스틸 탱크에서 숙성되며, 이 때 lees를 함께 숙성하여 둥글둥글하고 부드러운 질감이 더욱 배가된다.
- THE TERROIR 랑그독 루씨옹은 북쪽의 피레네와 세벤스 산맥이 원형극장처럼 빈야드를 감싸고 있다. 덥고 건조한 여름 덕분에 고루 잘 익은 질 좋은 포도가 생산되며, 다양한 떼루아와 미세기후 덕분에 여러 가지 품종이 재배된다. Pays d'OC 와인은 이를 다양한 방법으로 블렌딩하여 유니크한 스타일을 자랑한다.
- MAKER 장 피에르 레노 (Jean Pierre Raynaud) 랑그독 지역에서 3대째 와인을 만들고 있는 '헤유니스바장'의 와인메이커로, 20헥타르의 포도밭에서 소규모의 부띠크 와인을 생산하고 있다. 강함 속에 부드러운 이 있는 조화로운 와인을 만들어 내는 것으로 정평이 나있다.
- ALCOHOL(CAPA) 13.5% (750ml)
- SWEETNESS 드라이
- SERVING TEMP. 6~8도
- FOOD MATCHING 인도 요리, 버섯을 곁들인 가금류 요리, 부드러운 치즈 등

Suiteian Restaurant Menu

BEVERAGE LIST

Draft Beer (All 330ml)

Stella	스텔라 (1+1)	12,0
Cass	카스	7,0

Beer Canned (All 330ml)

Cass	카스	7,0
Terra	테라	7,0
Stella	스텔라	12,0

Coffee

Espresso	에스프레소	6,0
Americano	아메리카노	6,0
Café Latte	카페라떼	7,0
Café Mocha	카페모카	7,0
Caramel Latte	카라멜 라떼	7,0
Vanilla Latte	바닐라 라떼	7,0

Non-Coffee

Ghirardelli Choco	기라델리 초코	7,0
-------------------	---------	-----

Ade/Juice/Soft

Bule Lemon Ade	블루 레몬 에이드	7,0
Grapefruit Ade	자몽 에이드	7,0
Green grape Ade	청포도 에이드	7,0
Apple Juice	사과주스	6,0
Orange Juice	오렌지 주스	6,0
Coke/Zero Coke	콜라/제로콜라	4,0
Sprite	사이다	4,0

원산지

밀 - 프랑스 대두 - 미국산 호밀- 프랑스
 생크림 - 독일산 버터 - 국내산 우유 - 국내산
 초코렛 - 이탈리아

커피 원두 브라질 콜롬비아 에티오피아 인도를 사용하고 있습니다.
 Coffee beans are from Brazil, Colombia, Ethiopia, India.

House Wine(프랑스)



귀베 디즈네
 까베르네 소비뇽

30,0



귀베 디즈네 샤르도네

30,0

Tea

Earl Grey	얼그레이	6,0
Chamomile	캐모마일	6,0
Peppermint	페퍼민트	6,0
Green Tea	녹차	6,0

Piece Cake

Black&White Choco	블랙&화이트 초코	4,9
Fresh Cream	순수우유 생크림	4,9
Tiramisu	티라미수	4,9
Souffle Cheese	수플레 치즈	4,9

Coffee Set Menu

Cake 택1+ Americano	7,9
Cake 택1+ Americano 2잔	10.9

Season Menu

Strawberry Latte 딸기 라떼	7,0
Strawberry Ade 딸기 에이드	7,0

Season Set Menu

Strawberry Castella + Strawberry Latte/Ade 딸기 카스텔라 + 딸기 리떼/에이드 택1	10,900
--	--------

Suiteian Restaurant Menu

Cocktail LIST 칵테일

데킬라 선라이즈

- Tequila Sunrise

12,0



테킬라의 고향인 멕시코의 ‘일출’ 을 형상화해서 만든 텡 드링크 칵테일. 비슷한 칵테일로 쇼트드링크인 선 라이즈. 오렌지 주스와 그레나딘 시럽이 만들어내는 색이 인상적인 일출을 표현하고 있다. 붉은색에서 오렌지색으로 그라데이션되는 비밀은 그레나딘 시럽과 테킬라와 오렌지 주스 사이에 천천히 그레나딘 시럽을 부으면 질량이 큰 시럽이 아래쪽에 쌓이면서 절묘한 색 과 환상적인 맛을 선사합니다.

스위티안 펀치

-Suiteian Punch

12,0



스위티안 호텔의 아름다운 북한강 뷰를 형상화 해서 만든 시그니처 칵테일 입니다.

Non 알콜 칵테일도 가능합니다 무겁지않고 가볍게 즐기수있는 칵테일로 식욕을 증진 시키는 동시에 담소를 가지는 공간에서 커피말고 분위기있게 즐길수있는 유일한 칵테일 입니다.

블루 하와이

- Blue Hawaii

12,0



1957년 하와이 힐튼 호텔 바텐더가 개발한 이 칵테일은, 사계절이 여름인 하와이 섬을 연상시키는 트로피컬 칵테일입니다. 화이트 럼과 블루 큐라소가 하와이의 시원하게 트인 하늘과 푸른 바다를 생생하게 재현하고 눈으로 보는 시원함과 입에서 느껴지는 새콤달콤한 맛이 더욱 돋보이는 칵테일로, 셰이커를 사용해도 좋고 블렌더를 사용한 프로즌 스타일로 시원하게 즐겨도 좋습니다.

RESTAURANT EVENT

| 한정 와인 프로모션 |

Wine 1+1 Promotion



귀베 디즈네이 까베르네 소비뇽 1+1
Cuvee Dissenay Cabernet Sauvignon

₩60,000 ▶ ₩30,000



귀베 디즈네이 샤르도네 1+1
Cuvee Dissenay Chardonnay

₩60,000 ▶ ₩30,000



SUITEIAN SPRING STRAWBERRY PROMOTION

스위티안 봄 딸기 프로모션



+



딸기라떼

OR

[택1]



딸기아이드

=10,900



COFFEE & CAKE PROMOTION

비터스윗 브렌딩 원두 이벤트

조각케익택1 + 아메리카노1잔 = 7,900원

조각케익택1 + 아메리카노2잔 = 10,900원

Black&White Choco 블랙&화이트 초코

Fresh Cream 순수우유 생크림

Tiramisu 티라미수

Souffle Cheese 수플레 치즈



Americano(Hot / Ice)