

Sunrise Morning at SIGNIEL

HOURS: 06:30~09:00 PERIOD: 1.17-2.17
ONLY WEEKEND & MONDAY

서울의 아침을 가장 먼저 만나는 곳

서울 도심에서 유일하게 해돋이를 감상할 수 있는 공간

시그니엘 서울 더 라운지에서 일상에서는 경험할 수 없는 특별한 아침을 느껴보세요.

Viennoiserie Basket Set (For 1) 39,000

- Croissant, Toast, Pain au Chocolat, Baguette

크루아상, 토스트, 빵 오 쇼콜라, 바게트

- Coffee or Tea

커피 또는 티

Sunrise Morning Set (For 1) 50,000

- Egg Benedict (Bacon or Salmon)

에그 베네딕트 (베이컨 또는 연어 중 택일)

(베이컨 : 외국산 돼지고기)

- Coffee or Tea

커피 또는 티

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Hot Chocolate Promotion

프랑스 발로나사 카라이브 초콜릿으로 진하게 맛을 낸 핫 초콜릿, 마다가스카르 바닐라 빈의 부드러운 샹티 크림, 부드럽고 진한 단맛의 프리미엄 딸기 킹스베리와 함께 세프 야닉 알레노의 프랑스 정통 크루아상 세트로 달콤하고 특별한 시간을 즐겨보세요

Hot Chocolate, Vanilla Bean Chantilly Cream, Butter Croissant, Fresh King's Berry

핫 초콜릿, 바닐라빈 샹티 크림, 버터 크루아상, 킹스베리

Chocolat Chaud de SIGNIEL (For 1)	80,000
쇼콜라 쇼 & 킹스베리 세트 (1 인)	

Chocolat Chaud de SIGNIEL (For 2)	150,000
쇼콜라 쇼 & 킹스베리 세트 (2 인)	

Butter Croissant (1ea)	15,000
크루아상 1 개 추가	

Strawberry Promotion

Strawberry Bingsu (FOR 1)	78,000
딸기 빙수 (1 인)	

Strawberry Juice	33,000
딸기 주스	

Le Goûter SIGNIEL

시그니엘 애프터눈 티세트

WEEKDAY - 1ST SEATING : 12:00~14:30 / 2ND SEATING : 15:00~17:30
WEEKEND - 1ST SEATING : 11:00~13:00 / 2ND SEATING : 13:30~15:30 / 3RD SEATING: 16:00~18:00

Strawberry Basque Cheese Cake – Basque cheese cake, coconut cream, strawberry
딸기 바스크 치즈케이크 – 피스타치오 바스크 치즈 케이크, 코코넛 크림, 딸기

Rose Mousse – White chocolate mousse, strawberry raspberry compote, passion mango compote, coconut sponge
로즈 무스 – 화이트 초콜릿 무스, 딸기 라즈베리 콤포트, 패션 망고 콤포트, 코코넛 스펜지

Cherry Foret Noire – Chocolate mousse, cherry compote, kirsch vanilla ganache, chocolate sable, pistachio praline
체리 포레 누아 – 초콜릿 무스, 체리 콤포트, 키르쉬 바닐라 가나슈, 초콜릿 사브레, 피스타치오 프랄리네

Pumpkin Velvet – Pumpkin mousse, rice crunch, pumpkin compote, almond sable
단호박 무스 – 단호박 무스, 쌀 크런치, 단호박 콤포트, 아몬드 사브레

Citrus Basil – Olive oil mousse, basil lemon cheese biscuit, lemon cream
시트러스 바질 – 올리브 오일 무스, 바질 레몬 치즈 비스퀴, 레몬 크림

Canape – Citronette, Blacksesame scone, Green onion cheese scone, Strawberry tart
카나페 – 시트로네트, 흑임자 스콘, 대파 스콘, 딸기 타르트

Signiel Mini Burger – Beef tenderloin burger with cheddar cheese
시그니엘 미니 버거 – 부드러운 안심을 넣은 미니 버거 (소고기 : 미국산 안심)

Smoked Salmon Toast - Smoked salmon and horseradish cream cheese on toast bread
훈제 연어 토스트 – 구운 빵 위에 홀스레디쉬 크림치즈를 곁들인 훈제연어

Blue Cheese Cream – Blue cheese with apple, crispy little bread, Jamon serrano bodega
블루치즈 크림 – 블루치즈와 사과, 바삭한 쿠르통, 하몽 세라노 (돼지고기 : 스페인)

Sparkling Wine Banfi Rosa Regale or OmyRose Yeon & Coffee or Tea
스파클링 와인 반피 로사 리갈 또는 오미로제 연 & 커피 또는 티

170,000 (FOR 2)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Chef's Tasting

STARTER

Beet Hummus Salad with Black Sesame
Beet in chickpeas purée, black sesame, chicory, couscous, pimento, and grapefruits
흑임자를 곁들인 비트 후무스 샐러드
비트, 병아리콩 퓨레, 흑임자, 치커리, 쿠스쿠스, 피망, 자몽

SEAFOOD

Cooked Lobster Tail in Ravioli with Bisque Sauce
Corn veloute, grilled mustard leaf, roasted hazelnut, pickled red onion
부드럽게 익힌 랍스터 테일 라비올리와 비스킷, 옥수수 벨루떼, 구운 견과잎과 헤이즐넛, 적양파 피클
(가리비 : 일본산)

MAIN

«Café de Paris» Black Angus Beef Tenderloin
Creamy green pepper sauce, soft mashed potatoes, sauternes wine flavored grilled pear, mushroom
프라임급 안심 구이와 그린후추 크림소스, 부드러운 감자, 소테른 와인에 절여 구운 배와 버섯
(소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기)

DESSERT

Coco Fruits
Coconut mousse, coconut cream, matcha almond sponge
코코넛 무스, 코코넛 크림, 녹차 아몬드 스펜지

COFFEE OR TEA

150,000 (FOR 1)

«Wine Pairing»

* 3 glasses per 1 person (supplement of 110,000 KRW)
* 1 인 3 잔 제공(샴페인/화이트/레드) (110,000 원 추가)
Champagne – Marc Hebrart Rosé Brut, Champagne, France
White – Chablis, Joseph Drouhin, France
Red – Cabernet Sauvignon, Napa Highland, Napa Valley, USA

Lounge Classic

STARTER

Smoked Salmon Tartare

Smoked salmon tartare with avocado, horseradish cream, mixed salad
아보카도, 허스레디쉬를 곁들인 훈제연어 타르타르

SOUP

French Onion Soup

양파 스프 (육수 : 호주산 소고기)

PASTA

Spinach Ricotta Paccheri

Tomato coulis, golden honey, caviars

시금치와 치즈로 속을 채운 파케리와 토마토 쿨리, 황금꿀, 캐비어

MAIN

«Café de Paris» Beef Tenderloin (Hanwoo 1++)

Creamy green pepper sauce, soft mashed potatoes, sauternes wine flavored grilled pear, mushroom

한우 안심구이와 그린후추 크림소스, 부드러운 감자, 소테른 와인에 절여 구운 배와 버섯

(소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소고기)

DESSERT

Coco Fruits

Coconut mousse, coconut cream, matcha almond sponge

코코넛 무스, 코코넛 크림, 녹차 아몬드 스펜지

COFFEE OR TEA

200,000 (FOR 1)

Lunch Break at SIGNIEL

HOURS: 11:00 ~14:30

ONLY WEEKDAY & FOR MORE THAN 2 PERSONS 주중, 2 인이상 주문 가능

STARTER

Curried Cauliflower Cream Soup

컬리플라워 크림스프

OR

Beet Hummus Salad with Black Sesame

Beet in chickpeas purée, black sesame, chicory, couscous, pimento, and grapefruits

흑임자를 곁들인 비트 후무스 샐러드 - 비트, 병아리콩 퓨레, 흑임자, 치커리, 쿠스쿠스, 피망, 자몽

MAIN

Ricotta Tomato Spaghetti - Tomato sauce, zucchini noodle, fresh ricotta cheese

리코타 토마토 스파게티 - 토마토 소스, 쥬키니, 리코타 치즈

OR

Ciabatta Sandwich - Fresh crusty ciabatta with olives, mozzarella cheese, chorizo, chicken breast ham, sliced cooked ham, arugula and french fries or salad

치아바타 샌드위치 - 갓 구운 치아바타와 올리브, 모짜렐라 치즈, 초리조, 치킨 햄, 쿡햄 슬라이스와 아루굴라,

감자튀김 또는 샐러드 (초리조: 국내산 돼지고기, 치킨 햄: 국내산 닭고기, 쿡햄: 국내산 돼지고기)

OR

Black Angus Beef Ribeye (USA prime)

Beef ribeye with béarnaise sauce, french fries (supplement of 35,000 KRW)

프라임급 알등심 구이- 알등심 구이, 베어네이즈 소스, 감자튀김 (소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기) (35,000 원 추가)

DESSERT

Coco Fruits or L'Opéra Cake (supplement of 10,000 KRW)

코코 후르츠 또는 오페라 케이크 (10,000 원 추가)

COFFEE OR TEA

80,000 (FOR 1)

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Delicacies

Charcuteries and Fromages Selection of artisanal Korean and Iberian cold cuts with finest local and imported cheeses, jam and condiments 샤케테리, 치즈 플래터 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 초리조: 국내산 돼지고기, 하몽 이베리코 햄: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)	95,000
Cheese Selection of finest local and imported cheese, jam, condiments 모둠 치즈 플래터	80,000
Charcuteries Selection of artisanal Korean and Iberian cold cuts, condiments 샤케테리 플래터 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기, 초리조: 국내산 돼지고기, 하몽 이베리코 햄: 스페인산 돼지고기, 펜넬 살라미: 국내산 돼지고기)	90,000
L'apéritif Selection of finest mixed salted nuts, potato chips, premium olives and anchovies 믹스 너츠, 감자 칩, 올리브와 엔초비	60,000
Iberian Cured Ham (200g) 하몽 이베리코 햄 (햄: 스페인산 돼지고기)	120,000
Seasonal Sliced Fruits (Large platter) 계절 과일	100,000
Seasonal Sliced Fruits (Small platter) 계절 과일	35,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Quick Bites

Rich Omelette White ham, mushrooms, parsley, cheese with fresh herbs, lettuce salad, allumettes french fries 치즈 오믈렛 화이트 햄, 버섯, 치즈, 샐러드와 감자튀김 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)	35,000
Croffle Two poached eggs set on a avocado and bake in a waffle machine with arugula leaves, grated cheese, french fries 크로플 와플머신에 구운 크로아상 위에 아보카도와 수란, 아루굴라 샐러드와 치즈, 감자튀김	45,000
Soft Silkie Eggs Eggs in tomato sauce with vegetables, smoked bacon and garlic butter baguette 토마토소스를 곁들인 오골계란 훈제 베이컨(돼지고기: 프랑스산)과 야채를 넣은 토마토 소스와 마늘 버터 바게트	45,000
Seafood Rice Noodle Pan fried rice noodle with shrimp, squid with bean sprouts, egg scramble and our unique sauce 해물 쌀국수 볶음 새우, 오징어(오징어: 베트남산), 숙주, 계란을 곁들인 쌀국수(쌀: 태국산)볶음	49,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Starters

Curried Cauliflower Cream Soup 컬리플라워 스프	33,000
French Onion Soup 양파 스프 (육수 : 호주산 소고기)	38,000
Salmon Tartare Smoked salmon with avocado, horseradish cream, mixed salad 연어 타르타르 아보카도, 허스레디쉬를 곁들인 훈제 연어 타르타르	48,000
Beet Hummus Salad with Black Sesame Beet in chickpeas purée, black sesame, chicory, couscous, pimento, and grapefruits 흑임자를 곁들인 비트 후무스 샐러드 비트, 병아리콩 퓨레, 흑임자, 치커리, 쿠스쿠스, 피망, 자몽	37,000
Burrata with Marinated Cherry Tomatoes Basil pesto, black olive and balsamic pearl 부라타 치즈 샐러드 삼색 체리 토마토, 신선한 바질 페스토, 블랙 올리브와 발사믹 펄	37,000
Fresh Whole Avocado Salad Pink radishes, Korean pear, mixed vegetables with virgin olive oil 아보카도 샐러드 레디쉬와 신선한 배, 믹스베지터블과 레몬 올리브 드레싱	38,000
Caesar's Salad with Chicken Romaine lettuce, crispy chicken thigh, soft-boiled egg, bacon, anchovies, parmigiano reggiano, classic caesar dressing 치킨 시저 샐러드 바삭한 닭다리살과 저온 조리한 수란, 베이컨, 엔초비, 파르미지아노 레지아노, 클래식 시저 드레싱 (닭고기: 국내산, 훈제 베이컨: 프랑스산 돼지고기)	43,000

*Caesar salad can be tailored for a gluten intolerance, vegetarian and vegan diet.

*시저 샐러드는 채식주의 식단으로 변경 가능합니다.

Gourmet Sandwich

Le Croque, Monsieur 43,000
Cooked pork white ham and comté cheese in creamy grilled sourdough sandwich
크로크 무슈 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)

Le Croque, Madame 43,000
Cooked pork white ham and comté cheese in creamy grilled sourdough sandwich,
with a sunny side up egg
크로크 마담 (잠봉 드 파리 햄: 국내산 돼지고기)

Smoked Salmon Tartine 43,000
Rye bread toast, smoked salmon, beetroot, horseradish, dill mayonnaise
훈제 연어 타르틴
호밀 토스트, 훈제연어, 비트, 허스래디쉬, 딜 마요네즈

Chicken Club Sandwich 47,000
Sous-vide chicken, grilled bacon, tomatoes, romaine lettuce, fried egg, gruyere cheese, sliced onion,
pickled cucumber, mayonnaise in white or multi grain bread
치킨 클럽 샌드위치
수비드 치킨, 베이컨, 토마토, 로메인, 프라이드 에그, 그뤼에르 치즈, 양파, 오이 피클, 마요네즈, 화이트 또는 곡물 빵
(닭고기: 국내산, 베이컨: 외국산 돼지고기)

*Club sandwich can be tailored for a gluten intolerance and vegan diet.
클럽 샌드위치는 글루텐 프리 브레드 또는 채식주의 식단으로 변경 가능합니다.

*All sandwiches are served with french fries or mixed salad leaves with parmigiano reggiano cheese.
모든 샌드위치에는 감자튀김 또는 샐러드가 선택 제공됩니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Gourmet Sandwich

Ciabatta Sandwich Fresh crusty ciabatta with olives, mozzarella cheese, chorizo, chicken breast ham, sliced cooked ham and arugula 치아바타 샌드위치 갓 구운 치아바타와 올리브, 모짜렐라 치즈, 초리조, 치킨 햄, 쿠햄 슬라이스와 아루굴라 (초리조: 국내산 돼지고기, 치킨 햄: 국내산 닭고기, 쿠햄: 국내산 돼지고기)	48,000
Lobster Roll Mixed lobster, crabmeat, avocado, celery 랩스터 롤 롤 브레드 속을 채운 랩스터, 게살, 아보카도, 셀러리	50,000
Truffle Monte Cristo Sandwich with Truffle French Fries Chicken ham, gruyere cheese, truffle pate, fruits jam 트러플 몬테크리스토 샌드위치와 트러플 감자튀김 치킨햄, 그뤼에르 치즈, 트러플 빠떼와 과일잼 (치킨햄 : 국내산 닭고기)	50,000

*All sandwiches are served with french fries or mixed salad leaves with parmigiano Reggiano cheese.
모든 샌드위치에는 감자튀김 또는 샐러드가 선택 제공됩니다.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Main Dishes

PASTA

Vongole Spaghetti Clams, zucchini and sundried tomatoes 봉골레 스파게티 모시조개, 주키니와 썬드라이 토마토	48,000
Cream Organic Whole Wheat Spaghetti Cream sauce, bacon, black pepper and parmasan cheese 유기농 통밀 크림 스파게티 크림 소스, 베이컨, 블랙 페퍼와 파마산 치즈 (육수: 국내산 닭고기, 훈제 베이컨: 프랑스산 돼지고기)	49,000
Ricotta Tomato Spaghetti Tomato sauce, zucchini and fresh ricotta cheese 리코타 토마토 스파게티 토마토 소스, 쥬키니와 리코타 치즈	48,000
Spinach Fettuccine Bolognese of minced beef ragout and parmasan cheese 시금치 페투치네 소고기 라구 소스의 볼로네즈와 파마산 치즈 (소고기: 호주산)	52,000
Seafood Linguine Tomato sauce, basil pesto, lobster, scallop, abalone and parmasan cheese 해산물 링귀네 토마토 소스, 바질 페스토, 팝스터, 가리비, 전복과 파마산 치즈 (가리비: 일본산, 전복: 국내산)	68,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Main Dishes

SEAFOOD

Cod Fillet with Clam Chowder Oven baked crunchy breaded cod fillet with clam chowder and smoked bacon 오븐에 구운 대구 필렛과 클램 차우더 빵가루를 입힌 대구, 셀러리, 감자, 양파, 릭, 훈제 베이컨과 케이퍼가 들어간 크림소스와 모시조개 (훈제 베이컨: 프랑스산 돼지고기)	65,000
Cooked Lobster Tail in Ravioli Lobster tail in ravioli, bisque sauce, corn veloute, grilled mustard leaf, roasted hazelnut, pickled red onion 부드럽게 익힌 랍스터 테일 라비올리 랍스터 테일 라비올리와 비스큐 소스, 옥수수 벨루떼, 구운 견자잎과 헤이즐넛, 적양파 피클 (가리비 : 일본산)	68,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Poultry & Meat

Escoffier's Cheeseburger Recipe (USA Prime) Beef tenderloin, fried sunny side up egg, preserved tomatoes, lettuce, comté cheese with truffle flavored French fries 에스코피에 치즈버거와 트러플 감자튀김 (소고기: 미국산 안심)	58,000
Duck Confit Orange flavored carrot purée with duck confit, pickled red cabbage, mustard seeds 오리 꽁피 (오리: 국내산) 오렌지향의 당근 퓨레를 곁들인 부드러운 오리 다리살과 적 양배추 피클, 머스타드 씨	60,000
Lamb Chops Cooked on the Grill Lamb chops on eggplant purée, couscous, carrot, asparagus, watercress, and garlic flakes 양갈비 구이, 가지 퓨레를 섞은 쿠스쿠스, 당근, 구운 아스파라거스, 물냉이 샐러드, 마늘 후레이크 (양갈비: 호주산, 육수: 호주산 양고기)	85,000
Black Angus Beef Ribeye (USA Prime, 250g) Beef ribeye with béarnaise sauce and French fries 프라임급 알등심 구이 알등심 구이, 베어네이즈 소스, 감자튀김 (소고기: 미국산, 육수: 호주산 소고기)	98,000
«Café de Paris» Beef Tenderloin (Hanwoo 1++, 180g) Creamy green pepper sauce, soft mashed potatoes, sauternes wine flavored grilled pear, mushroom 최상급 한우 안심구이 안심구이, 그린 후추 크림소스, 매쉬 포테이토, 소테른 와인에 절여 구운 배와 버섯 (소고기: 국내산 한우, 육수: 호주산 소고기)	160,000

- * Certified Halal chicken, lamb, beef tenderloin can be accommodated upon request.
* 할랄 닭고기, 양고기, 소고기 안심은 사전에 요청 주시면 변경 가능합니다.
*(할랄 닭고기: 브라질산, 할랄 양고기: 호주산, 할랄 소고기: 호주산)

ADDITIONAL SIDE DISH

Mashed Potatoes 매쉬 포테이토	15,000
French Fries 감자튀김	15,000
Truffle Flavored French Fries 트러플 감자튀김	25,000
Sautéed Spinach 시금치 볶음	15,000
Sautéed Mushrooms 버섯 볶음	15,000
Sautéed Green Beans 그린 빈스 볶음	15,000
Mixed Salad Leaves with Parmigiano Reggiano 파르미지아노 레지아노를 곁들인 그린 샐러드	15,000
Garlic Butter Baguette (Five pieces) 마늘 버터 바게트	20,000

*Side dish order is available only with main dish.

*사이드 디ッシュ는 메인 요리와 함께 주문 가능합니다.

Dessert

Premium Strawberry Short Cake Strawberry , white chocolate ganache, white sponge 프리미엄 딸기 쇼트 케이크 딸기, 화이트 초콜릿 가나슈, 화이트 스펜지	34,000
Romantic Pillow Vanilla mousse, berry champagne jelly, almond sponge, pecan praline, rose rich berry mousse 로맨틱 필로우 바닐라 무스, 베리 샴페인 젤리, 아몬드 스펜지, 피칸 프랄리네, 로즈 리치 베리 무스	30,000
Strawberry Basque Cheese Cake Basque cheese cake, coconut cream, strawberry 딸기 바스크 치즈케이크 피스타치오 바스크 치즈케이크, 코코넛크림, 제철 딸기	29,000
Candle Blanc Cream cheese mousse, strawberry raspberry jelly, strawberry ganache, red velvet sponge 캔들 블랑 크림 치즈 무스, 딸기 라즈베리 젤리, 딸기 가나슈, 레드벨벳 스펜지	28,000
Strawberry Montblanc Vanilla mousse, strawberry raspberry jelly, coconut dacquoise, strawberry montblanc cream 딸기 몽블랑 바닐라 무스, 딸기 라즈베리 젤리, 코코넛 다크아즈, 딸기 몽블랑 크림	27,000
L'Opéra Coffee bean cream, chocolate ganache, joconde biscuit 오페라 커피 크림, 초콜릿 가나슈, 조콘드 비스킷	24,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

Ice cream, Sorbet

Selection of Our seasonal Sorbet Flavors (Three scoops - single flavor)	25,000
Lemon, Mango, Raspberry	
레몬, 망고 또는 라즈베리 쇠벗 중 1 종 선택	
Selection of Our Seasonal Ice Cream Flavors (Three scoops - single flavor)	25,000
Bourbon vanilla, Strawberry, Valrhona chocolate	
바닐라, 딸기 또는 초콜릿 아이스크림 중 1 종 선택	

Pound Cake

	Small	Large
Gianduja Pound Cake 잔두야 파운드 케이크	22,000	56,000
Green Tea Pound Cake 녹차 파운드 케이크	25,000	59,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.
알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

SIGNIEL Coffee

		Hot	Cold
Espresso 에스프레소		19,000	
Espresso Macchiato 에스프레소 마키아토		20,000	21,000
Americano 아메리카노		19,000	20,000
Café Latte 카페 라떼		21,000	22,000
Cappuccino 카푸치노		21,000	22,000
Café Mocha 카페 모카		21,000	22,000
Milk Chocolate 밀크 초콜릿		21,000	22,000
Affogato 아포가토			23,000

*SIGNIEL 123 : Beans with soft body and rich flavor
 부드러운 바디감과 풍부한 향미가 특징인 커피

*SIGNIEL 79 : Beans with balanced body and with light acidity
 균형 잡힌 바디감과 약간의 산미가 있는

Dammann Freres

A FRENCH HIGH-END TEA COLLECTION OF 320 YEARS

In 1692, Monsieur Dammann was conceded by Louis XIV
to the exclusive privilege to sell tea in France.
Today, Dammann Freres offers about 3,200 exclusive blends.

320 년 전통의 프랑스 명품 티 다만 프레르
다만 프레르의 역사는 1692년, Monsieur Damame 이 태양왕 루이 14 세로부터
프랑스 내의 유일한 티 독점권을 포함한 매우 특별한 신임을 받게 되면서부터 시작되었습니다.
오늘날, 다만프레르는 3,200 여 가지의 독자적인 블렌드를 가지고 있습니다.

WHITE TEA

	Hot	Cold
Pai Mu Tan 빠이 무 탄	21,000	22,000

A pure white tea that has meaning of white peony
백 작약이라는 뜻의 순수한 백차

Passion de Fleurs 빠씨옹 드 플레흐	22,000	23,000
--------------------------------	--------	--------

A flavored white tea which its delicate rose and sweet apricot scent are especially appealing
섬세한 장미와 달콤한 살구 향이 특히 매력적인 가향 백차

BLACK TEA

	Hot	Cold
Breakfast 브랙퍼스트	20,000	21,000

A blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas, provides balanced flavor and perfect
bodiness with scent of the nature
실론, 다즐링, 아쌈티의 블렌딩으로 나무와 식물의 향과 함께 완벽한 바디감과 균형 있는 맛이 특징

Darjeeling 다즐링	20,000	21,000
-------------------	--------	--------

As known as champagne of black tea, produced from Darjeeling, India. Has light,
delicate flavor with muscat scent
인도 다즐링 마을 일대에서 생산되며 가볍고 섬세한 맛과 머스캣 향이 특징

Lapsang Souchong 람상 소우총	20,000	21,000
----------------------------	--------	--------

Prestigious Chinese tea that has pinetree scent by smoking pine needles
솔잎을 태운 연기로 훈연을 하여 소나무 향이 특징인 중국 3 대 명차

FLAVORED BLACK TEA

	Hot	Cold
Earl Grey 얼 그레이	20,000	21,000

A blended flavor tea to have unique scent by adding bergamot orange oil extract to tea leaves

홍차 잎에 베르가모트 오렌지의 껍질로부터 추출한 기름을 첨가함으로써 특이한 향을 내도록
블렌드한 가향차

Pomme d'Amour 폼 다모르	21,000	22,000
------------------------	--------	--------

A blend of black teas with the delicious aroma of caramelized roasted apple livened up with a hint of maraschino

홍차와 달콤한 사과 맛의 절묘한 조화와 마라스키노향이 특징인 가향차

Jardin Bleu 자르뎅 블루	21,000	22,000
-----------------------	--------	--------

A flavored black tea with sweet strawberry scent

달콤한 딸기 향이 매우 매력적인 가향 홍차

Nosy Bey 노지 베	21,000	22,000
------------------	--------	--------

A flavored black tea that has carefully selected black tea, vanilla and peach scent

엄선된 홍차와 바닐라, 복숭아 향이 특징인 가향 홍차

FLAVORED OOLONG TEA

	Hot	Cold
Jardin du Luxembourg 자르뎅 뒤 륙셈부르크	22,000	23,000
A unique tea that blended oolong tea with aloe vera, rose, jasmine, acacia, melon and plum flower 반 발효차인 우롱차와 알로에 베라, 로즈, 자스민, 아카시아, 멜론, 자두 꽃 향이 블렌딩 된 유니크한 우롱차		

FRUITS TEA

	Hot	Cold
Provence 프로방스	21,000	22,000
A fresh fruit tea that blended hibiscus flower leaves, rose hip, orange peel, apple with apricot and peach scent 하비스커스 꽃잎, 로즈 힙, 오렌지 필, 사과 조각과 함께 천연 살구 향, 복숭아 향이 블렌딩 된 상큼한 과일차		

Samba 삼바	21,000	22,000
An exotic fruit tea that blended hibiscus flower leaves, rose hip, orange peel, apple with mango and tropical fruit scent 하비스커스 꽃잎, 로즈 힙, 오렌지 필, 사과 조각과 함께 망고 향, 열대과일 향이 블렌딩 된 이국적인 과일차		

HERB TEA

	Hot	Cold
Peppermint 페퍼민트	21,000	22,000

A herb tea that helps to digest with a feeling of refreshment
 상쾌한 청량감으로 소화 촉진에 도움이 되는 허브 차

Chamomile 카모마일	21,000	22,000
-------------------	--------	--------

A herb tea for your body and heart that helps to improve insomnia and fatigue
 숙면에 도움을 주어 불면증 개선 및 피로 회복 등 몸과 마음을 위한 허브 차

Rooibos Cederberg 루이보스 세더버그	21,000	22,000
--------------------------------	--------	--------

Original rooibos loved by women due to much protein and no caffeine
 카페인이 없고 단백질 성분이 포함되어 임산부 및 여성에게 사랑 받는 정통 루이보스

Rooibos Oriental 루이보스 오헤이ংডল্ৰ	21,000	22,000
-----------------------------------	--------	--------

Has natural fruity scent and no caffeine which makes it more special
 루이보스와 천연 과일 향이 특징이며 카페인이 없는 특별한 루이보스

GREEN TEA

	Hot	Cold
Osulloc Sejak 오설록 세작	21,000	22,000

Exquisitely blended steamed and roasted teas, and has mellow flavor and delicate scent
 증기로 찌고 뒤은 '옥록차'와 '뒤음차'를 절묘하게 블렌딩 하였으며 감미로운 풍미와 은은한 향의 녹차

Juices

Freshly squeezed or Pressed juice 23,000
압착 주스 또는 착즙 주스

*Fruits of your choice: Apple, Avocado, Beetroot, Grapefruit, Lemon, Orange or Pineapple
*주스 과일 선택: 사과, 아보카도, 비트, 자몽, 레몬, 오렌지, 파인애플

Soft Drinks

Chilsung Cider, Chilsung Cider Zero 15,000
칠성 사이다, 칠성 사이다 제로

Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero 15,000
펩시콜라, 펩시콜라 제로

Coca Cola, Coca Cola Zero 15,000
코카콜라, 코카콜라 제로

Tonic Water 16,000
토닉워터

Soda Water 16,000
소다워터

Ginger Ale 16,000
진저얼

Still Water

Aqua Panna (750ml)
아쿠아파나

16,000

Sparkling Water

San Pellegrino (750ml)
산 펠레그리노

16,000

Beer

BOTTLED BEER

Kloud (330ml)
클라우드

17,000

Krush (500ml)
크러쉬

18,000

Duvel (330ml)
듀블

24,000

Cocktail

Martini Classic Tanqueray 10 Gin, Dry Vermouth 마티니 클래식	30,000
Apple Martini Grey Goose, sour apple liqueur, lime juice 애플 마티니	30,000
SIGNIEL Martini Grey Goose, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice 시그니엘 마티니	32,000
Long Island Ice Tea Beefeater, Grey Goose, Bacardi, Olmeca, Cointreau, Coke, orange juice 롱 아일랜드 아이스 티	32,000
Boulevardier Jack Daniel's, Sweet Vermouth, Campari 불바디에	32,000
Espresso Martini Grey Goose , Kahlua, espresso 에스프레소 마티니	38,000

Non Alcohol Cocktail

*Lime Mojito Bacardi, fresh lime, fresh mint, sugar, soda water 라임 모히토	32,000
*French Rose Grey Goose, Pommery Brut Royal, fresh lime, cream de cassis 프렌치 로즈	38,000

Spirits

SINGLE MALT WHISKEY

	%	Shot	Bottle
Bowmore 12 (Islay) 보모어 12	40	26,000	411,000
Lagavulin 16 (Highland) 라가불린 16	43	35,000	544,000
Glenmorangie 18 (Highland) 글렌모렌지 18	43	54,000	847,000
Highland Park 25 (Highland) 하이랜드 파크 25	48.1		2,178,000
The Glenrothes 18 (Speyside) 더 글렌로티스 18	43	54,000	
The Glenrothes 25 (Speyside) 더 글렌로티스 25	43	137,000	2,178,000

	COGNAC	Shot	Bottle
Hennessy V.S.O.P. 헤네시 V.S.O.P.	24,000	375,000	
Camus V.S.O.P. 까뮈 V.S.O.P.	24,000	387,000	
Remy Martin X.O. 레미 마틴 X.O	58,000	986,000	
Hennessy X.O. 헤네시 X.O.	72,000	1,125,000	
Camus X.O. 까뮈 X.O	74,000	1,149,000	
	BLENDED WHISKEY		
Johnnie Walker Double Black 조니 워커 더블 블랙	18,000	290,000	
Ballantine 17 years 발렌타인 17	35,000	530,000	
Scotch Blue 21 years 스카치 블루 21 년		550,000	
Ballantine 30 years 발렌타인 30		3,000,000	
	AMERICAN WHISKEY		
Jack Daniel's 잭 다니엘	24,000	375,000	
Jack Daniel's Single Barrel 잭 다니엘 싱글 배럴	31,000	484,000	

GIN

		Shot	Bottle
Bombay Sapphire Gin 봄베이 사파이어 진		17,000	250,000
Tanqueray 10 탱커레이 넘버 텐		17,000	250,000
Beefeater 24 비피터		17,000	270,000
Hendrick's 핸드릭스		19,000	302,000

VODKA

Absolut 앱솔루트		14,000	242,000
Grey Goose 그레이 구스		23,000	350,000
Beluga Noble 벨루가 노블		24,000	375,000

RUM

Bacardi Blanca 바카디 블랑카		14,000	242,000
Zacapa 23 자카파 23		18,000	314,000

TEQUILA

	Shot	Bottle
Don Julio Anejo 돈 훌리오 아네호	24,000	411,000
Patron Silver 패트론 실버	30,000	471,000

LIQUEUR

Amaretto 아마레또	15,000	242,000
Baileys 베일리스	15,000	242,000
Jägermeister 예거마이스터	15,000	242,000
Drambuie 드람뷔이	18,000	314,000
Benedictine D.O.M 베네딕틴 D.O.M	18,000	314,000