

La Famiglia

10% VAT is included.

10%의 세금이 포함되어 있습니다.

“Tavola” Table Buffet (Only Lunch)

₩ 110,000
/ 2인 기준

Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine

청가재 알리오 올리오 스파게티

Australian Beef Escalopes with Hot Vegetable

더운야채를 곁들인 호주산 안심 에스칼로프

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

Prix Fixe Lunch

A-Course ₩ 50,000

B-Course ₩ 55,000

C-Course ₩ 60,000

Soup of the Day

오늘의 수프

Baked Octopus and Salad

문어구이와 샐러드

A-Course

Roasted Leg of Chicken or Pasta

닭고기 구이 또는 파스타

B-Course

Australian Beef Rib Eye Steak

호주산 등심 스테이크

C-Course

Australian Beef Tenderloin Steak or Sea Bream

호주산 안심 스테이크 또는 도미구이

Daily Dessert

오늘의 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기와 소스 - 호주산, 도미 - 대만산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australian, Sea Bream - Taiwan

Appetizers

Sea Scallop with Roasted Pecan, Apple, Camembert ₩ 28,000

구운 피칸, 사과, 까망베르 치즈의 관자 구이

Abalone and Asparagus in Balsamic Sauce ₩ 32,000

발사믹 소스의 전복과 아스파라거스

Beef Carpaccio with Truffle Oil and Arugula ₩ 28,000

루콜라를 곁들인 트러플 향의 쇠고기 카르파치오(쇠고기:호주산)

Truffle Flavored Baked Octopus ₩ 28,000

송로버섯 향의 문어구이

Soups

Soup of the day ₩ 9,000

오늘의 수프 (닭고기 육수:국내산)

Seafood Soup ₩ 17,000

해산물 수프 (갑오징어:태국산)

Salad

Mozzarella Cheese and Tomato with Basil Pesto 토마토와 바질페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈	₩ 20,000
Caesar Salad 시저 샐러드 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 22,000
Arugula Jamon Salad 루콜라 하몽 샐러드 (하몽:스페인산)	₩ 28,000
Seafood Salad 해산물 샐러드 (갑오징어:태국산)	₩ 28,000
Smoked Salmon Salad with Apple, Caper 사과와 케이퍼를 곁들인 훈제연어 샐러드	₩ 28,000

Flatbread Pizza

Arugula Salad Pizza with Ricotta Cheese 리코타 치즈를 곁들인 루콜라 샐러드 피자	₩ 32,000
Margherita Pizza 마르게리타 플랫브레드 피자	₩ 30,000
Beef and Mushroom Pizza 쇠고기, 버섯 피자(쇠고기:호주산)	₩ 35,000

Pasta & Risotto

Seafood Spaghetti with Tomato or Cream Sauce 토마토 또는 크림 소스의 해산물 파스타 (갑오징어:태국산)	₩ 32,000
Hamburger Steak and Rose Sauce Rigatoni 햄버거 스테이크와 로제소스의 리가토니 (소고기:호주산, 돼지고기:국내산)	₩ 28,000
Rigatoni with Bacon, Mushroom and Cream Sauce 베이컨, 버섯 크림소스의 리가토니 (베이컨:스페인, 벨기에, 오스트리아산)	₩ 28,000
Beef Tenderloin Spaghetti with Squash, Eggplant and Tomato Sauce 호박, 가지, 토마토 소스 안심 파스타 (소고기:호주산)	₩ 29,000
Clam and Shrimp Fettuccine with Olive Oil Sauce 조개, 새우로 맛을 낸 올리브 오일 소스의 페투치네	₩ 27,000
Spaghetti Aglio e Olio with Langoustine 청가재 알리오 올리오 스파게티	₩ 27,000
Spaghetti alla Puttanesca 스파게티 알라 푸타네스카	₩ 27,000
Rose Sauce Fettuccine with Sea Urchin 성게를 곁들인 로제소스의 페투치니	₩ 28,000
Abalone Risotto with Seaweed fulvescens 매생이 전복 리조또 (쌀:국내산)	₩ 30,000
Seafood Risotto with Rose Sauce 로제 소스의 해산물 리조또 (쌀:국내산, 갑오징어:태국산)	₩ 30,000
Porcini Mushroom Risotto with King Prawn 왕새우구이를 곁들인 포르치니 버섯 리조또 (쌀:국내산)	₩ 30,000

Beef & Fish

Beef Escalopes with Hot Vegetable (150g) 더운야채를 곁들인 소안심 에스칼로프 (소스와 쇠고기:호주산)	₩ 56,000
Korean Beef Tenderloin Steak (150g) 국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기:국내산)	₩ 68,000
Australian Rack of Lamb (3pc) 호주산 양갈비 구이 (소스와 양갈비:호주산)	₩ 62,000
Bone in Steak (400g) 미국산 본인 스테이크 (소스:호주산, 쇠고기:미국산)	₩ 65,000
Pan Seared Sea Bass with Black Olive Ragout 블랙 올리브를 곁들인 농어 구이 (농어:중국산)	₩ 42,000
Pan Seared Sea Bream with White Sauce 화이트 소스의 도미구이 (도미:대만산)	₩ 32,000

Side Dishes

Australian Beef Tenderloin Chop Steak (250g) 호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기:호주산)	₩ 60,000
Sausage and Fried Chicken Wing 닭날개 튀김과 소시지 구이 (돼지고기:국내산, 닭고기:국내산)	₩ 40,000
Fruit and Cheese 신선한 과일과 치즈	₩ 30,000
Gambas Al Ajillo 감바스	₩ 30,000

Dessert

Assorted Seasonal Fresh Fruits ₩ 11,000

신선한 모듬 계절 과일

Haagen-Dazs Vanilla Ice Cream ₩ 10,000

하겐다즈 바닐라 아이스크림

Affogato ₩ 9,000

아포가토

Homemade Tiramisu ₩ 9,000

티라미수 케익

Cheese Cake ₩ 9,000

치즈케이크

Coffee & Tea

Americano Hot ₩ 5,000

아메리카노

Ice ₩ 6,000

Café Latte Hot ₩ 5,500

카페라떼

Ice ₩ 6,500

Capuccino Hot ₩ 5,500

카푸치노

Ice ₩ 6,500

Herb Tea(Chamomile, Mint, Lipton Tea, Green Tea) Hot ₩ 5,000

허브티(캐모마일, 민트, 립톤티, 녹차)

Ice ₩ 6,000

Dinner Set A

₩ 90,000

Marinated Shrimp with Fruit Salsa

과일 살사의 마리네이드 새우

Soup of the Day

오늘의 수프

Anchovy Pasta

엔초비 파스타

Ricotta Cheese Salad

리코타 치즈 샐러드

Australian Beef Rib Eye Steak and Red Wine Sauce

호주산 등심 스테이크와 레드 와인 소스

Cheese Cake with Vanilla Sauce

바닐라 소스의 치즈케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 닭고기 및 닭육수 - 국내산, 소고기 및 소스 - 호주산

Country of Origin : Chicken and Chicken Broth - Domestic, Beef and Beef Sauce - Australia

Dinner Set B

₩ 125,000

Pan Seared Sea Scallop with Herb, Jalapeno Salsa

허브, 할라피뇨 살사의 가리비 구이

Vegetable Soup with Pine Mushroom

자연송이를 넣은 맑은 야채 수프

Steamed Abalone with Saffron Risotto

샤프란 리조또를 곁들인 전복찜

Arugula Jamon Salad

루콜라 하몽 샐러드

Korean Beef Tenderloin Steak

한우 안심 스테이크

Tiramisu with Vanilla Sauce

바닐라 소스의 티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 하몽 - 스페인, 소고기 및 소스 - 국내산

Country of Origin : Jamon - Spain, Beef and Beef Sauce - Domestic

Chef's Tasting

₩ 100,000

Smoked Salmon and Tomato Salsa

훈제연어와 토마토 살사

Seafood Soup with Abalone

전복을 넣은 해산물 수프

Pasta with Shrimp and Clam

새우와 조개로 맛을 낸 파스타

Caesar Salad

시저 샐러드

Australian Beef Tenderloin Steak and Onion Brulee

호주산 안심 스테이크와 어니언 브뤼레

Cheese and Fruit

치즈와 과일

Coffee or Tea

커피 또는 차

원산지 : 소고기 및 소스 - 호주산

Country of Origin : Beef and Beef Sauce - Australia