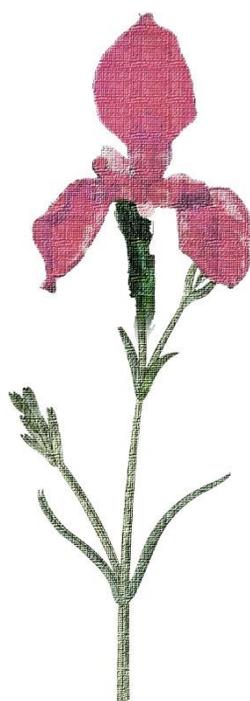


L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE



L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

COFFEE

Espresso 에스프레소	15,000
Americano 아메리카노	
Café Latte / Cappuccino 카페 라떼 / 카푸치노	16,000
Café Mocha 카페 모카	17,000
Café Latte (Vanilla / Hazelnut / Salted Caramel) 카페 라떼 (바닐라 / 헤이즐넛 / 솔티드 캐러멜)	
Decaffeinated coffee available 모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.	

L'ESPACE SIGNATURE COFFEE

Signature Cold Brew 시그니처 콜드 브루	18,000
Oat Cold Brew 오트 콜드 브루	19,000
Sea Salt Caramel Cold Brew 씨솔트 카라멜 콜드 브루	
Caffé Shakerato 카페 샤케라토	
Epicure Einspanner 에피큐어 아인슈페너	
Epicure Cream Latte 에피큐어 크림 라떼	

SPECIAL DRINK

Chocolate Latte from the Salon 초콜릿 라떼	19,000
Gelato Affogato 아포가토 젤라또	
Imperial Milk Tea 임페리얼 밀크티	
Sangria 상그리아	22,000

TRADITIONAL TEA

Green Tea - Sejack 녹차 - 세작	16,000
Buckwheat 메밀	
Omija 오미자	17,000
Lemon & Ginger 레몬 & 생강	
Ssangwha 쌍화	19,000

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

FRESH SQUEEZED JUICE 18,000

Orange
오렌지

Grapefruit
자몽

HEALTHY SMOOTHIE 19,000

Cherry Red – Mango, Cherry, Coconut Water
체리 레드 – 망고, 체리, 코코넛 워터

Green – Fresh Kiwi, Kale, Apple, Lemon
그린 – 키위, 케일, 사과, 레몬

Purple – Mixed Berry, Regular Milk, Walnut
퍼플 – 믹스 베리, 우유, 호두

Add protein powder 단백질 파우더 추가 3,000

SOFT DRINK

Coke / Sprite / Coke Zero / Ginger Ale 7,000
코카 콜라 / 스프라이트 / 코카 콜라 제로 / 진저 에일

Bundaberg Ginger Beer 11,000
분다버그 진저비어

MINERAL WATER SMALL LARGE

Evian (330ml, 750ml) 9,000 12,000
에비앙

SPARKLING WATER SMALL LARGE

Evian (330ml, 750ml) 9,000 12,000
에비앙

San Pellegrino (750ml) 14,000
산펠레그리노

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Evening Set Menu

Available from 17:00 PM to 21:00 PM

KRW 120,000

APPETIZER

_Choose 1

French Onion Soup

프렌지 어니언 수프

Creamy Mushroom Velouté

부드러운 버섯 수프

Caesar Salad

시저 샐러드

Hummus & Falafel Salad

후무스와 팔라펠 샐러드

Burrata Cheese & Jambon Ham with Tomato Salad

부라타 치즈, 잠봉 햄과 바질 오일을 곁들인 토마토 샐러드

MAIN DISH

_Choose 2

Croque-Monsieur

크로크 무슈

Spaghetti Alla Norma

스파게티 알라 노르마

Mushroom Risotto

버섯 리소토

Seafood Lasagne

해산물 라자냐

Club Sandwich

클럽 샌드위치

L'Espace Burger, French Fries

레스파스 버거, 감자튀김

Baked Sea Bream with Champagne Cream Sauce

구운 도미와 샴페인 크림 소스

Seared Lamb Chops

양갈비 구이

U.S. Prime Beef Ribeye Steak

U.S. 프라임 쇠고기 립 아이 스테이크

(Add Charge : 20,000)

DRINKS

_Choose 2

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino

에스프레소 / 아메리카노 / 카페라떼 / 카푸치노

Coke / Sprite / Coke Zero / Ginger Ale

코카 콜라 / 스프라이트 / 코카 콜라 제로 / 진저 에일

Decaffeinated coffee available

모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

L'Espace uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.

레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

This menu cannot be used in combination with any other discounted offers.

상기 메뉴는 기타 할인 혜택과 중복 사용이 불가합니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

APPETIZER

French Onion Soup 28,000
Caramelized Onion, Chicken Bouillon, Gratinated with Comté Cheese
프렌치 어니언 수프
(닭뼈: 국내산)

Creamy Truffle & Mushroom Velouté 30,000
Comté Cream, Truffle Oil, Crouton, Fresh Black Truffle
부드러운 트러플 버섯 수프

Caesar Salad 33,000
Romain, Herb Chicken Breast, Boiled Egg, Crouton, Crispy Bacon,
Shaved Parmesan, Caesar Dressing
시저 샐러드
(베이컨(돼지고기): 국내산)

 **Hummus & Falafel Salad** 30,000
Hummus, Falafel, Pita Bread, Avocado, Olives & Tomatoes
후무스와 팔라펠 샐러드

Burrata Cheese & Jambon Ham with Tomato Salad 35,000
Burrata Cheese, Cherry Tomato, Parisian Cooked Ham, Balsamic Pearl,
Basil Oil, Parmesan Chip
부라타 치즈, 잠봉 햄과 바질 오일을 곁들인 토마토 샐러드
(잠봉(돼지고기): 국내산)

Cold Cut and Artisanal Cheese Platter 42,000
3 Kinds of Cold Cut & 4 Kinds of French Artisanal Cheese
Served with Nuts and Dried Fruits
다양한 콜드컷 & 아티장 치즈 플래터
(세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)

Vegan Menu

L'Espacedoes uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

MAIN

Croque-Monsieur

Truffle Jambon de Paris Ham, Gruyere, Parmigiano Reggiano, Bechamel Sauce
크로크 무슈
(잡봉(돼지고기): 국내산)

30,000



Spaghetti Alla Norma

Spaghetti, Crispy Eggplants, Burrata Cheese, Tomato Sauce, Basil
스파게티 알라 노르마
(Add on 1 Lobster Tail: 25,000)

32,000



Mushroom Risotto

Arborio Rice, Assorted Mushrooms, Mascarpone, Truffle Cream
버섯 리소토
(쌀: 이탈리아산)

38,000

Club Sandwich

Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg
클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

38,000

L'Espace Burger, French Fries

Grilled U.S Beef Patty, Bacon, Gruyere, Emmental, Parmesan, Arugula
레스파스 버거, 감자튀김
(쇠고기: 미국산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

40,000

Seafood Lasagne

Lobster, Shrimp, Bechamel, Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano
해산물 라자냐
(랍스터: 캐나다산)

40,000

Baked Sea Bream with Champagne Cream Sauce

Seared Sea Bream, Sauté Spinach, Roasted Cauliflower, Glazed Baby Radish, Salmon Roe
구운 도미와 샴페인 크림 소스
(도미: 국내산)

48,000



Seared Lamb Chops

Marinated Lamb Chops, Cumin Couscous, Grilled Vegetables, Tahini Sauce
양갈비 구이
(양고기: 호주산)

55,000

U.S. Prime Beef Ribeye Steak

Ribeye (160g), Crispy Potato Chips, Beurre Cafe De Paris
U.S. 프라임 쇠고기 립 아이 스테이크
(쇠고기: 미국산)

70,000

Vegan Menu

Hala Menu

L'Espac uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection. 레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering. 음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT. 상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

KOREAN MENU

- Korean Bulgogi** 45,000
Beef Bulgogi, Seafood Salad, Salted Octopus,
Marinated Abalone, Korean Side Dishes, Steamed Rice, Korean Daily Soup
불고기
(쇠고기: 미국산 / 전복, 쌀, 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

DESSERT

- Basque Cheese Cake** 20,000
Basque Cheese cake, Vanilla Mascapone Cheese Cream, White Chocolate
바스크 치즈 케이크
-  **Strawberry Harmonie** 23,000
Sous Vide Strawberry, Berrys Coulis, Raspberry Sorbetto
딸기 하모니
- Dark Chocolate Mousse Cake** 23,000
Dark Chocolate Mousse, Cacao Croustillant
다크 초콜릿 무스 케이크
- Forêt-noire** 23,000
Chocolate Joconde, Dark Cherry Confit, Almond Ice Cream
포레누아
-  **Seasonal Fruit Platter** 25,000
계절 과일 플래터
-  **Pain Perdue** 28,000
Bread Pudding with Raspberry Confit, Fig, Mascarpone Cream
팽 페르뒤

Vegan Menu

Hala Menu

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issue.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

L'Espacedoes sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

PARISIAN BRUNCH

Available from 11:00 AM to 2:00 PM

Parisian Scramble Croissant Sandwich 32,000

Egg, Croissant, Seasonal Salad, Parisian Ham, Avocado

파리지앵 스크램블 크루아상 샌드위치

(잠봉(돼지고기): 국내산)

American Breakfast 35,000

Omelet, Seasonal Leaves, Beef Sausage, Mushroom, Bacon, Cherry Tomato, Hash Brown, Pancake, Avocado

아메리칸 브렉퍼스트

(소시지(쇠고기): 미국산) / (베이컨(돼지고기): 미국산)

Parisian Brunch Special Offer

Espresso 7,500

에스프레소

Americano

아메리카노

Café Latte 8,000

카페라떼

Cappuccino

카푸치노

Decaffeinated coffee available.

모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issue.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

L'Espacedoes sustainablysourced seafood to contribute to marine environmental protection.

레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

SELECTED WINE

SPARKLING

GLASS

Sainchargny Emerite - Crémant de Bourgogne 2018 Bourgogne (Chardonnay, Pinot Noir)	21,000
Champagne Barons de Rothschild, Brut NV Champagne (Chardonnay, Pinot Noir)	35,000
Veuve Clicquot, Brut Yellow Label NV Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)	32,000
Moët & Chandon, Brut Impérial N/V Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	37,000

WHITE

Dough Wines, Chardonnay 2020 California (Chardonnay)	25,000
Dirlor Cade, Mémoire 2020 Alsace (Riesling)	26,000
Thierry Germain, Saumur Blanc Soliterre 'Sofitel Ambassador Seoul Edition' 2022 Loire (Chenin Blanc)	27,000

RED

Chateau Bonnet Reserve 2018 Bordeaux(Merlot,Cabernet Sauvignon)	21,000
Thierry Germain, Bonneterre Saumur-Champigny 'Sofitel Ambassador Seoul Edition' 2022 Loire (Cabernet Franc)	25,000
Domaine Philippe Leclerc, Bourgogne Rouge 'Les Bons Bâtons' 2020 Bourgogne (Pinot Noir)	33,000

ROSÉ

M. Chapoutier, Tavel Beauvoir 2020 Rhône (Grenache, Cinsault, Syrah Provence)	20,000
--	--------

NON-ALCOHOL SPARKLING

French Bloom Le Blanc France (Chardonnay)	15,000
--	--------

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

CHAMPAGNE

BOTTLE

BRUT

Champagne Barons de Rothschild, Brut NV Champagne (Chardonnay, Pinot Noir)	170,000
Moët & Chandon, Brut Impérial NV Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	180,000
Delamotte, Brut NV Champagne (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)	185,000
Boizel, Brut Réserve NV Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	190,000
Veuve Clicquot, Brut Yellow Labe NV Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)	190,000
Taittinger Reserve, Brut Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	220,000
Drappier, Carte d'Or Brut Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	170,000
Louis Roederer, Collection 243 Brut Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	190,000
Perrier-jouët Grand, Brut Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	250,000
Duval Leroy, Brut Réserve Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier)	195,000

EXTRA BRUT

Moussé L'Esquisse Blanc de Noirs Extra Brut NV Champagne (Pinot Meunier, Pinot Noir)	230,000
Piper-Heidsieck, Essentiel Extra Brut Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	220,000

BLANC DE BLANC

Gimonnet Gonet, Blanc de Blancs, Cuvée Or Grand Cru Mesnil-sur-Oger Brut NV Champagne (Chardonnay)	170,000
Nicolas Gueusquin, Blanc de Blancs 1er Cru Brut Champagne (Chardonnay)	240,000
Ruinart, Blanc de Blancs Brut NV Champagne (Chardonnay)	250,000
Champagne Barons de Rothschild, Blanc de Blancs Brut Champagne (Chardonnay)	330,000

VINTAGE

Dom Pérignon, Brut 2013 Champagne (Chardonnay, Pinot Noir)	600,000
Perrier-Jouët, 'Belle Époque' Brut 2014 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	680,000
Krug, Grande Cuvée 171ème Édition Brut Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	850,000
Piper-Heidsieck Rare Brut 2013 Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)	780,000

ROSÉ

Champagne Barons de Rothschild, Rosé Champagne (Chardonnay, Pinot Noir)	360,000
Voirin Jumel Rosé de Saignée Brut Champagne (Pinot Noir)	180,000
Veuve Clicquot, Brut Rosé Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	260,000
René Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut NV Champagne (Pinot Noir)	220,000

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

CRÉMANT

Sainchargny Emerite - Crémant de Bourgogne 2018
Bourgogne (Chardonnay, Pinot Noir) 100,000

ALCOHOL FREE SPARKLING

French Bloom Le Blanc 80,000
France (Chardonnay)

Thomson & Scott Noughty Sparkling Rose 100,000
Germany(Tempranillo)

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

WHITE

BOTTLE

FRANCE

Domaine de Mauperthuis, Saint-Bris 2019 Bourgogne (Sauvignon Blanc)	95,000
Dough Wines, Chardonnay 2020 California (Chardonnay)	125,000
Dirlér Cade, Mémoire 2020 Alsace (Riesling)	130,000
Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Loire (Sauvignon Blanc)	135,000
François Villard, Contours de Mairlant 2022 Rhône (Marsanne, Roussanne)	135,000
Thierry Germain, Saumur Blanc Soliterre Sofitel Ambassador Seoul Edition' 2022 Loire (Chenin Blanc)	140,000
Domaine Chanson Vire-Clessé Bourgogne (Chardonnay)	150,000
Alex Gambal, Bourgogne Chardonnay 2021 Bourgogne (Chardonnay)	170,000
Jean-Claude Boisset Chablis Bourgogne Chablis (Chardonnay)	140,000

SPAIN

Marqués de Riscal, Rueda 2021 Rueda (Verdejo)	85,000
--	--------

USA

Dierberg, Santa Maria Valley Chardonnay 2016 California (Chardonnay)	200,000
---	---------

NEW ZEALAND

Cloudy Bay 2023 Marlborough (Sauvignon Blanc)	120,000
--	---------

ROSÉ

FRANCE

M. Chapoutier, Tavel Beauvoir 2020 Rhône (Grenache, Cinsault, Syrah Provence)	100,000
Mas Jullien, Rose 2020 Languedoc (Garnacha, Carignan, Mourvedre, Cinsault)	180,000

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

RED	BOTTLE
<u>FRANCE</u>	
Chateau Bonnet Reserve 2018 Bordeaux (Merlot,Cabernet Sauvignon)	105,000
Thierry Germain, Bonneterre Saumur-Champigny Sofitel Ambassador Seoul Edition' 2022 Loire (Cabernet Franc)	120,000
Divinus 2022 Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon)	120,000
Domaine Philippe Leclerc, Bourgogne Rouge 'Les Bons Bâtons' 2020 Bourgogne Rouge (Pinot Noir 100%)	155,000
Clau de Nell, Cabernet Franc 2018 Loire (Cabernet Franc)	160,000
<u>ITALY</u>	
Isole e Olena, Chianti Classico 2018 Toscana (Sangiovese, Canaiolo, Syrah)	165,000
<u>USA</u>	
Field Recordings, Fiction Red 2020 California (Zinfandel, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Carignan, Touriga Nacional, Charbono, Corvina, Barbera)	120,000
<u>CHILE</u>	
Leyda Lot 21 Piont Noir 2016 Aconcagua (Pinot Noir)	170,000

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

SINGLE MALT WHISKY

SPEYSIDE

	SHOT(45ml)	BOTTLE
Aberlour 12 years	37,000	550,000
Aberlour 14 years	52,000	770,000
The Balvenie Double Wood 12 years	40,000	590,000
The Balvenie Caribbean Cask 14 years	51,000	760,000
The Macallan Double Cask 12 years	37,000	550,000
The Glenlivet 12 years	34,000	500,000
Glenfiddich 12 years	34,000	500,000

HIGHLAND WHISKY

Glenmorangie Original	30,000	450,000
-----------------------	--------	---------

ISLAY WHISKY

Laphroaig 10 years	34,000	500,000
--------------------	--------	---------

AMERICAN WHISKEY

Michter's Bourbon	34,000	500,000
Michter's Straight Rye	34,000	500,000
Bulleit Rye	34,000	500,000
Jack Daniel's Old No.7	27,000	400,000

IRISH WHISKEY

John Jameson	20,000	300,000
--------------	--------	---------

BLENDED WHISKY

Ballantine's 17 years	47,000	700,000
Ballantine's 21 years	60,000	900,000
Johnnie Walker Blue Label	66,000	980,000
Johnnie Walker Black Label	30,000	450,000

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

GIN	SHOT(30ml)	BOTTLE
Monkey 47	27,000	450,000
Hendrick's	26,000	400,000
Malfy (Con Arancia)	26,000	
Tanqueray No. 10	25,000	350,000
Tanqueray	25,000	300,000
Bombay Sapphire	25,000	350,000

VODKA

Grey Goose	27,000	450,000
Absolut	25,000	350,000
Cîroc	26,000	400,000

TEQUILA

Patron Añejo	33,000	600,000
Patron Silver	28,000	500,000
1800 Añejo	27,000	450,000

BRANDY & ARMAGNAC

	SHOT(45ml)	BOTTLE
Hennessy X.O	64,000	950,000
Hennessy VSOP	30,000	450,000
Rémy Martin XO	54,000	800,000
Rémy Martin VSOP	30,000	450,000
Camus XO	60,000	900,000

BOTTLED BEER

Cass	13,000
Budweiser	15,000
Hoegaarden	15,000
Big Wave Golden Ale	16,000
Longboard Island Lager	16,000

DRAFT BEER

Guinness	21,000
----------	--------



Chocolate Martini

Munbae Chocolate

KRW 30,000

문배주에 크림리한 밀크폼, 초콜릿,
에스프레소의 조화로 부드러운 풍미가 돋보이는 마티니

Munbae-ju / De Kuyper Crème de cacao / Milk /
Espresso / Chocolate Powder

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

MOCKTAIL

26,000

Fruity Punch (Seasonal) 펀치

Season Fruit, Coconut water, Fresh Mint, Soda Water

L'été froid 추운 여름

Blue Curacao Syrup, Passion Fruit Syrup, Fresh Lemon and Lime, Soda Water

Virgin Mojito 버진 모히토

Fresh Mint, Fresh Lime, Soda

CLASSIC COCKTAIL

28,000

French Pearl 프렌치 펄

Gin, Pastis, Fresh Lime, Fresh Mint, Simple syrup

French Martini 프렌치 마티니

Vodka, Chambord, Pineapple Juice

Side Car 사이드 카

Brandy, Cointreau, Fresh Lemon

Mimosa 미모사

Champagne, Fresh Orange Juice

Kir Royal 키르 로얄

Champagne, Crème de cassis

French 75 프렌치 75

Gin, Sparkling wine, Fresh Lemon

Boulevardier 불바디에

Gin, Rye whisky, Sweet Vermouth, Campari, Soda, Orange

French Maid 프렌치 메이드

Brandy, Falernum, Fresh Cucumber, Fresh Mint, Fresh Lime

SIGNATURE COCKTAIL

28,000

Bubbles in Paris 버블스 인 파리

Paris Tea infusing Gin, Elderflower Syrup, Lemon Juice, Soda

Violet 바이올렛

White Tea infusing, White wine, Bergamot, Fresh Lime

Panorama 파노라마

Tanqueray No.10, Malibu, Peach Tree, Fresh Lemon, Lavender Syrup, Soda

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Le Goûter

AFTERNOON TEA SET

Available 12:00 PM to 6:00 PM

120,000
(For 2 persons)

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

La belle brioche

고전적인 영국식 애프터눈 티의 대안으로, 소피텔 앰배서더 서울의 수석 제과 셰프 임현호 셰프와 총주방장 미카엘 로빈 셰프가 프랑스에서의 경험을 바탕으로 '르 구페'라는 세련된 미식 제공을 선보입니다.

이는 아이들과 엄마들이 방과 후에 나누던 파리지안 페이스트리에서 영감을 받았습니다. 부드러운 밀키 브리오슈는 종종 우유, 초콜릿, 잼, 버터와 함께 즐길 수 있습니다.

Gourmandises Salees

Côté Faubourg

Mille feuille of white chocolate, "Foie-Gras" ganache, Jeju mandarin zest
화이트 초콜릿 밀피유, 푸아그라 가나슈와 제주 만다린 제스트
(거위간: 프랑스산)

Jardin du Luxembourg

Vegetal buckwheat tartelette with black truffle and Porcini "duxelle"
베지탈 메밀 타틀렛과 블랙 트러플, 포르치니 "뒤셀"

"Molitor"

Napoleon of blinis, Lobster, Marie rose sauce, Dill and Sturgeon osetra caviar
블리니 나폴레옹, 랍스터, 카테일 소스, 딜과 오세트라 캐비어
(랍스터: 캐나다산)

Madame Montparnasse

Parisian ham, Comté cheese, Quail egg on toast bread
파리지안 햄, 콩떼 치즈, 메추리알을 얹은 토스트 브레드
(햄(돼지고기): 국내산)

Gourmandises Sucrees

Opéra

Joconde biscuit, Chocolate ganache and Morello cherry confit, Butter cream "Forêt Noire"
조콩드 비스킷, 초콜릿 가나슈, 모렐로 체리 콩피, 버터 크림 "포레 누아"

Gare de Lyon

Pistachio & Yuzu tartelette
피스타치오 & 유자 타틀렛

Avenue de Choissy

Crispy peanut choux, Salted butter ganache, Caramelized peanuts
크리스피 피넛 슈 & 솔티드 버터 가나슈, 캐러멜라이즈드 피넛

Place de la Bourse

Three chocolate savarin
초콜릿 사바랭

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Drink Selection

Champagne

Veuve Clicqout, Yellow Label Brut

뵈브 클리코, 옐로우 라벨

Mocktail

Holiday In Cherry (Non Alcoholic)

신선한 오렌지 주스, 체리, 딸기

홀리데이 인 체리

L'Espace Signature Tea Selection

Rooibos Au Calme

캐모마일, 허니부쉬, 루이보스, 레몬그라스, 로즈마리, 라벤더

루이보스 오 캄

Seoul Earl Grey

홍차, 허니 부쉬, 루이보스, 레몬 필, 오렌지 필, 로스팅 현미, 메리 골드, 콘플라워

서울 얼 그레이

Lavendar Oolong

밀키 우롱, 계화 우롱, 라벤더, 레몬그라스

라벤더 우롱

Vivaldi

기문 홍차, 캔디 홍차, 발로나 다크 초콜릿, 로즈 플라워, 허니부쉬, 호박 찻잎

비발디

Coffee Selection

레스파스의 커피 셀렉션은

소피텔 엠베서더 서울의 시그니처 커피 블렌드 에피큐어 원두를 사용합니다.

Espresso

에스프레소

Americano

아메리카노

Café Latte (Vanilla / Hazelnut / Salted Caramel)

카페 라떼 (바닐라 / 헤이즐넛 / 솔티드 캐러멜)

Cappuccino

카푸치노

Decaffeinated coffee available

모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

Le Gôûter Special offer

1 BOTTLE OF SPARKLING WINE | add 55,000

Veuve Ambal, Crémant de Bourgogne Domaine de La Grande Côte N/V

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

L'ESPACE
PARISIAN LOUNGE

Royal Le Goûter
EVENING CHAMPAGNE

Available from 7:00PM

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Royal Le Goûter

Evening Champagne Selection (for 2 persons)

**Moët & Chandon, Brut Impérial NV
Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)**

2GLS KRW 160,000 | 1BTL KRW 230,000

La belle brioche

Homemade Jeju mandarin jam
홈메이드 제주 만다린 잼

Homemade chocolate hazelnut spread
홈메이드 초콜릿 헤이즐넛 스프레드

Crème fraîche "Le Meunier"
르므니에 크림 프레쉬

Mix berries
믹스 베리

Gourmandises Salees

Mille feuille of white chocolate, "Foie-Gras" ganache, Jeju mandarin zest
화이트 초콜릿 밀푼유, 푸아그라 가나슈와 제주 만다린 제스트
(거위간: 프랑스산)

Vegetal buckwheat tartelette with black truffle and Porcini "duxelle"
베지탈 메밀 타틀렛과 블랙 트러플, 포르치니 "뒤셀"

Napoleon of blinis, Lobster, Marie rose sauce, Dill and Sturgeon osetra caviar
블리니 나폴레옹, 랍스터, 각테일 소스, 딜과 오세트라 캐비어
(랍스터: 캐나다산)

Parisian ham, Comté cheese, Quail egg on toast bread
파리안 햄, 콩떼 치즈, 메추리알을 얹은 토스트 브레드
(햄(돼지고기): 국내산)

Mille feuille of white chocolate, "Foie-Gras" ganache, Jeju mandarin zest
화이트 초콜릿 밀푼유, 푸아그라 가나슈와 제주 만다린 제스트

Gourmandises Sucrees

**Joconde biscuit, Chocolate ganache and Morello cherry confit,
Butter cream "Forêt Noire"**
조콩드 비스킷, 초콜릿 가나슈, 모렐로 체리 콩피, 버터 크림 "포레 누아"

Pistachio & Yuzu tartelette
피스타치오 & 유자 타틀렛

Crispy peanut choux, Salted butter ganache, Caramelized peanuts
크리스피 피넛 슈 & 솔티드 버터 가나슈, 캐러멜라이즈드 피넛

Three chocolate savarin
초콜릿 사바랭

Le Goûter Special offer

Spaghetti Alla Norma | add 15,000
스파게티 알라 노르마

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Vin Gourmand EVENING CHAMPAGNE

Available from 6:30PM

KRW 130,000
(per person)

L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE

Vin Gourmand

KRW 130,000
(per person)

Selected Wine

SPARKLING

Sainchargny Emerite - Crémant de Bourgogne 2018

Bisol, Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2019

RED

Thierry Germain, Bonneterre Saumur Champigny,
'Sofitel Ambassador Seoul Edition' 2022

Chateau Bonnet Reserve 2018

WHITE

Dirler Cade, Memoire 2020

Dough Chardonnay 2020

ROSE

Chateau Minuty 'M de Minuty' Rosé 2020

Charcuterie & Cheese

샤퀴테리 & 치즈
(돼지고기, 살라미 초리조, 세라노, 살치촌: 스페인산)

Black Currant Tart

블랙 커런트 타르트

Caramel Chouquette

캐러멜 슈게트

Macaron

마카롱

Framboise Canelé

프람보아즈 까눌레

Oabika Chocolat Bonbon

카카오 허니 봉봉

Caesar Salad

시저 샐러드

Spaghetti Alla Norma

스파게티 알라 노르마

(Add on 1 Lobster Tail: 25,000)

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.