



A LA MAISON

WINE & DINE

LUNCH SET

2 COURSE 57,000 3 COURSE 63,000 4 COURSE 69,000

A CHOICE OF COFFEE OR TEA

Appetizer

A LA MAISON SALAD WITH SOUS VIDE CHICKEN BREAST

블루치즈, 베이컨, 랜치드레싱과 수비드 닭가슴살을 곁들인 알라메종 샐러드

DUO OF SALMON

연어타르타르, 연어 그라브락스, 적양파, 케이퍼베리를 곁들인 연어 플래터

NICOISE SALAD

참치, 그린빈스, 계란, 방울토마토, 레드와인 비네그렛을 곁들인 니수와즈 샐러드

DAILY SOUP

오늘의 수프

Main

SEAFOOD TOMATO or CREAM LINGUINE

Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Calamari, Webfoot Octopus

해산물을 곁들인 토마토 또는 크림 링귀니

BAKED RIGATONI PASTA

4 Kinds of Cheese, Chicken Sausage, Pink Sauce

4가지 치즈와 핑크 소스를 곁들인 베이컨 리가토니 파스타

BEEF TENDERLOIN MEDALLION STEAK (120g)

Vegetable, Duchess Potato, Green Pepper Corn Sauce

야채, 더치스 감자, 그린 페퍼콘 소스를 곁들인 소고기 안심 스테이크

LAMB CHOPS (200g)

Marinated Lamb in Bulgogi Sauce with Vegetable Spring Roll

야채 스프링롤을 곁들인 불고기 양념에 절인 양갈비 구이

SEARED SALMON STEAK (120g)

Potato Puree, Peas and Herbed Butter Sauce

콩과 허브드 버터 소스, 감자 퓨레를 곁들인 연어 스테이크

Dessert

CANDIED FRUIT COCONUT CAKE WITH MANGO SAUCE

과일 코코넛 케이크

MANGO MOUSSE CAKE WITH RASPBERRY SAUCE

망고 무스 케이크

ICE CREAM & SORBET

(Strawberry, Chocolate, Cookie & Cream, Macadamia Nut, Mango, Raspberry)

아이스크림 & 셔벗 1 Scoop

닭고기-국내산 베이컨-돼지고기-미국산 참치-원양산 쭈꾸미-인도네시아산 소고기-호주산 양고기-호주산 치킨 소시지-닭고기-국내산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

A SET

105,000

A GLASS of MAISON's DAILY WINE (RED or WHITE)

데일리 추천 레드 또는 화이트 와인 한 잔

DUO OF SALMON

Salmon Tartare, Salmon Gravlax, Red Onion, Caper Berry

연어 타르타르, 연어 그라브락스, 적양파, 케이퍼베리를 곁들인 연어 플래터

DAILY SOUP

오늘의 수프

GRILLED SEA SCALLOP

Caviar, Asparagus, Sweet Pumpkin Puree

캐비어, 아스파라거스, 호박 퓨레를 곁들인 관자구이

MAIN CHOICE

GRILLED WET AGING BEEF TENDERLOIN STEAK (120g)

Vegetable, Duchess Potato, Green Pepper Corn Sauce

그린 페퍼콘 소스를 곁들인 웻 에이징 소고기 안심 스테이크

SALMON STEAK (120g)

Potato Puree, Peas and Herbed Butter Sauce

콩과 허브드 버터 소스, 감자 퓨레를 곁들인 연어 스테이크

DAILY DESSERT

오늘의 디저트

COFFEE or TEA (Hot / Iced)

Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

Chamomile, Peppermint, Rooibush Strawberry Cream,

Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

소고기-호주산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

B SET

118,000

A GLASS of MAISON's DAILY WINE (RED or WHITE)

데일리 추천 레드 또는 화이트 와인 한 잔

ASPARAGUS SALAD

Beet, New Potato, Mustard Vinaigrette

비트, 알감자, 머스타드 비네그레트를 곁들인 아스파라거스 샐러드

BISQUE SOUP WITH DEEP FRIED CRAB MEAT

밀크퐁, 게살 튀김을 곁들인 비스큐 수프

BROILED HALF LOBSTER TAIL

Mushroom Risotto

버섯 리조또를 곁들인 하프 랍스터 테일

MAIN CHOICE

GRILLED DRY AGING 'BLACK ANGUS' BEEF STRIPLOIN STEAK (150g)

Vegetable, Duchess Potato, Port Wine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 드라이 에이징 블랙 앵거스 소고기 채끝 등심 스테이크

GRILLED SEABREAM STEAK (120g)

Sauteed Arugula, Spiced Clam, Tomato Broth

조개와 토마토 브로스, 볶은 아루굴라를 곁들인 도미 스테이크

CHERRY JUBILEE

브랜디 소스를 곁들인 체리 주빌레 아이스크림

COFFEE or TEA (Hot / Iced)

Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

Chamomile, Peppermint, Rooibush Strawberry Cream,

Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

꽃게-바레인산 소고기-미국산 도미-국내산 쌀-이탈리아산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

APPETIZER

GRILLED SEA SCALLOP Caviar, Asparagus, Sweet Pumpkin Puree 캐비어, 아스파라거스, 호박 퓨레를 곁들인 관자구이	35,000
NICOISE SALAD Tuna, Green Beans, Egg, Cherry Tomato, Red Wine Vinaigrette 참치, 그린빈스, 계란, 방울토마토, 레드와인 비네그렛을 곁들인 니수와즈 샐러드	32,000
A LA MAISON SALAD WITH SOUS VIDE CHICKEN BREAST Garden Greens, Blue Cheese, Bacon, Ranch Dressing 블루치즈, 베이컨, 랜치드레싱과 수비드 닭가슴살을 곁들인 알라메종 샐러드	30,000
DUO OF SALMON Salmon Tartare, Salmon Gravlax, Red Onion, Caper Berry 연어타르타르, 연어 그라브락스, 적양파, 케이퍼베리를 곁들인 연어 플래터	30,000
ASPARAGUS SALAD Roasted Beet, New Potato, Mustard Vinaigrette 비트, 알감자, 머스타드 비네그레트를 곁들인 아스파라거스 샐러드	28,000

SOUP

BISQUE SOUP WITH DEEP FRIED CRAB MEAT 밀크퐁, 게살 튀김을 곁들인 비스큐 수프	18,000
TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP 치즈 크루통을 곁들인 프렌치 양파 수프	15,000
DAILY SOUP 오늘의 수프	11,000

닭고기-국내산 베이컨-돼지고기-미국산 참치-원양산 꽃게-바레인산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

RISOTTO | PASTA

STEAMED WHOLE CALAMARI & SEAFOOD TOMATO or CREAM RISOTTO Calamari, Webfoot Octopus, Sea Scallop, Shrimp, Onion 관자와 새우, 양파로 속을 채운 한치를 곁들인 해산물 토마토 또는 크림 리조또	35,000
KAMUT WITH BLACK TRUFFLE TOMATO or CREAM RISOTTO Yellow Mushroom, Mini Rucola 블랙 트러플을 곁들인 토마토 또는 크림 카무트 리조또	35,000
SEAFOOD TOMATO or CREAM LINGUINI PASTA 해산물을 곁들인 토마토 또는 크림 링귀니 파스타	35,000
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNON, CONCHILGLIONI PASTA 부르고뉴 스타일의 달팽이 요리를 곁들인 콘킬리오니 파스타	35,000

PIZZA

CLASSIC CHICAGO Pizza Cheese, Tomato Sauce, Chorizo 클래식 시카고 피자	34,000
QUATTRO FORMAGGI Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmigiano reggiano Cheese, Tomato Sauce 고르곤졸라, 폰티나, 모짜렐라, 파르미지아노 레지아노 치즈가 올라간 4가지 치즈 피자	32,000
HALF & HALF Choice of Two (Gorgonzola, Margherita, Mediterranean, Spinach) 2가지 선택	32,000
MARGHERITA Mozzarella, Semi Dried Cherry Tomato, Basil, Tomato Sauce 모짜렐라와 세미 드라이 방울 토마토, 바질을 올린 피자	30,000
MEDITERRANEAN Mushroom, Eggplant, Zucchini, Black Olive, Feta Cheese, Red Onion, Basil Pesto 페타 치즈와 바질 페스토가 올라간 지중해식 야채 피자	30,000
GORGONZOLA Gorgonzola Cheese, Rucola, Honey, Pine Nut, Tomato Sauce 고르곤졸라 치즈와 루콜라, 꿀, 잣을 올린 피자	30,000
SPINACH Spinach, Mozzarella Cheese, Egg, Bacon, Tomato 시금치와 모짜렐라 치즈, 계란, 베이컨이 올라간 피자	30,000

쌀-이탈리아산 카무트-호라산 밀-캐나다산 찰수수-인도네시아산 초리조:돼지고기-스페인산 베이컨:돼지고기-미국산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

MAIN

GRILLED BONE-IN RIB-EYE STEAK WITH BEARNAISE SAUCE (800g) Mashed Potato, Whole Grain Mustard Pickle 매쉬드 감자, 홀그레인 머스타드 피클, 베어네즈 소스를 곁들인 본 립아이 스테이크 (소고기-미국산)	150,000
GRILLED WET-AGING BEEF RIB-EYE STEAK WITH RED WINE SAUCE (180g) Vegetable, Duchess Potato 레드와인 소스를 곁들인 웻 에이징 립아이 스테이크 (소고기-호주산)	65,000
GRILLED DRY-AGING "BLACK ANGUS" BEEF STRIPLOIN STEAK WITH PORT WINE SAUCE (200g) Vegetable, Duchess Potato 포트와인 소스를 곁들인 블랙 앵거스 드라이 에이징 채끝 등심 스테이크 (소고기-미국산)	65,000
GRILLED WET-AGING BEEF TENDERLOIN STEAK WITH GREEN PEPPER CORN SAUCE (150g) Vegetable, Duchess Potato 그린 페퍼콘 소스를 곁들인 웻 에이징 안심 스테이크 (소고기-호주산)	56,000
BROILED WHOLE LOBSTER TAIL WITH MASHED POTATOES 매쉬드 감자를 곁들인 랍스터 테일	56,000
GRILLED LAMB CHOPS (200g) Marinated Lamb in Bulgogi Sauce, Vegetable Spring Roll 야채 스프링롤을 곁들인 불고기 양념에 절인 양갈비 구이 (양고기-호주산)	56,000
GRILLED SEABREAM STEAK WITH SAUTÉED ARUGULA, SPICED CLAM AND TOMATO BROTH (180g) 조개와 토마토 브로스, 볶은 아루굴라를 곁들인 도미 스테이크 (도미 : 국내산)	55,000
SEARED SALMON STEAK WITH POTATO PUREE, PEAS AND HERBED BUTTER SAUCE (180g) 콩과 허브 버터 소스, 감자 퓨레를 곁들인 연어 스테이크	53,000
PAN SEARED DUCK BREAST WITH TAGLIATELLE AND BIGARADE SAUCE 탈리아펠레와 비가라드 소스를 곁들인 팬 시어드 오리 가슴살 (오리고기-국내산)	50,000

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

SNACK

CUBE STEAK Beef Tenderloin, Vegetable 야채를 곁들인 큐브 안심 스테이크	45,000
CHARCUTERIE Jambon, Pork Rillettes, Pork Sausage, Chorizo, Prosciutto Sliced 샤르테리 (잠봉, 돼지고기 리에트, 소시지, 초리조, 프로슈토)	40,000
FRUIT & CHEESE PLATTER 5 Kinds of Seasonal Fruits & Cheese 과일 & 치즈 플래터	36,000
FRUIT PLATTER 5 Kinds of Seasonal Fruits 과일 플래터	32,000
CHEESE PLATTER 5 Kinds of Seasonal Cheese 치즈 플래터	32,000
CHICKEN FAJITA Tortilla, Guacamole, Paprika 토르티야, 구아카몰, 파프리카를 곁들인 치킨 화이타	30,000

DESSERT

CHERRY JUBILEE 브랜디 소스를 곁들인 체리 주빌레 아이스크림	15,000
CANDIED FRUIT COCONUT CAKE WITH MANGO SAUCE 망고 소스를 곁들인 캔디드 과일 코코넛 케이크	12,000
MANGO MOUSSE CAKE WITH RASPBERRY SAUCE 산딸기 소스를 곁들인 망고 무스 케이크	12,000
ICE CREAM & SORBET (1 SCOOP) Strawberry, Chocolate, Cookie & Cream, Macadamia Nut, Mango, Raspberry 아이스크림 & 셔벗 (딸기, 초코, 쿠키 & 크림, 마카다미아 너트, 망고, 라즈베리 중 택 1)	9,000

안심:소고기-호주산 잠봉:돼지고기-국내산 포크 리에트:돼지고기-프랑스산 포크 소세지:돼지고기-국내산 초리조:돼지고기-스페인산 프로슈토:돼지고기-이탈리아산 치킨:닭고기-국내산

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

DRINK

FRESH FRUITS SQUEEZE

Orange, Grapefruit, Tomato	16,000
Homemade Lemon Ade, Grapefruit Ade, Orange Ade	14,000

PREMIUM TEA

White Petal, Jasmine Silver Tip, Peppermint Leaves, Lord Bergamot, British Brunch	14,000
---	--------

KOREAN TEA

Green Tea, April Persimmon Leaf	14,000
---------------------------------	--------

FRESH BREWED COFFEE

Cappuccino, Café Latte, Café Mocha, Chocolate Espresso, Espresso Macchiato, Americano	12,000
	11,000

MINERAL & SPARKLING WATER

Aqua Panna, San Pellegrino, Perrier	11,000
-------------------------------------	--------

SOFT DRINK

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale	9,000
-------------------------------------	-------

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	36,000	175,000

SPARKLING

NV Bouvet Ladubay, La Pyramide, Brut, Loire, France	17,000	80,000
---	--------	--------

WHITE

Albarino, Casa Rojo, La Marimorena, Rias Baixas, Spain	19,000	90,000
Chardonnay, Michel Mondavi, Spellbound, California, USA		

RED

Cabernet Sauvignon, Bogle Vineyards, California, USA	23,000	110,000
Tempranillo, Casa Rojo, The Invisible Man, Rioja, Spain	17,000	80,000

BEER

Cass - Draft	8,000
--------------	-------

All prices are in Korean won and inclusive of 10% government tax.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact Heartists.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

III SEOUL DRAGON CITY