



A LA MAISON

WINE & DINE



80,000
FOR 2 PERSONS

+ EXTRA MAIN 22,000
+ EXTRA WELCOME DRINKS 6,000

2 CHOICES OF WELCOME DRINKS

Cuban **Mojito** | Indian **Lassi** | Korean **Yuja Blossom**

3-TIER TRAY

Fruit Tart 과일 타르트

A la Maison Salad with Seasonal Fruit 계절 과일을 곁들인 알라메종 샐러드

Sweet Galette 계절 과일 처트니를 곁들인 달콤한 갈레트

2 CHOICES OF MAIN

1. **American American Breakfast** | **Egg Benedict or Omelet**

Jambon, Egg, Hollandise Sauce, Homemade Hash Brown, Fruit Chutney
 잠봉(돼지고기-국내산), 유정란, 홀렌다이즈소스, 소세지(돼지고기-국내산), 홈메이드 해쉬브라운

2. **French Croque Madame**

Bechamel Sauce, Jambon, Emmental Cheese
 베샤멜 소스, 잠봉(돼지고기-국내산), 에멘탈치즈

3. **Portuguese Francesinha Pan cake**

Jambon, Egg, Chicken Breast, Bacon, Port wine
 잠봉(돼지고기-국내산), 유정란, 닭 가슴살(닭고기-국내산), 베이컨(돼지고기-미국산), 포트와인

4. **Nordic Salmon Sandwich**

Homemade Honey Ricotta Cheese, Avocado, Apple Mango, Smoked Salmon, Egg
 홈메이드 꿀 리코타 치즈, 아보카도, 애플 망고, 훈제 연어, 유정란

5. **Hungarian Goulash**

Beef Tenderloin, Tomato Sauce
 우안심(소고기-호주산), 토마토 소스

6. **Korean Roasted Chicken Leg**

Chicken Leg, Korean BBQ Sauce
 닭다리(닭고기-국내산), 갈비 소스

A CHOICE OF COFFEE OR TEA

SPECIAL BEVERAGE

	GLASS	UNLIMITED	BOTTLE
Airen, Veuve Ambal, Diamour, Bourgogne, France	9,000	20,000	40,000
Sangiovese, Unico, Emilia-Romagna, Italy	9,000	20,000	40,000
Pinot Grigio, Unico, Veneto, Italy	9,000	20,000	40,000
Draft Beer - CASS	8,000	12,000	
Orange ade	8,000		
Grapefruit ade	8,000		
Lemon ade	8,000		

A La Maison Wine & Dine

LUNCH SET

2 COURSE Main and Appetizer or Dessert	56,000
3 COURSE Appetizer, Main and Dessert	62,000
4 COURSE Soup, Appetizer, Main and Dessert	69,000

Appetizer

CAESAR SALAD

시저 샐러드 (베이컨-돼지고기 : 미국산)

MELTED RACLETTE CHEESE SALAD

하몽과 멜바토스트, 라클렛 치즈를 곁들인 샐러드 (하몽-돼지고기 : 스페인산)

CHICKEN BREAST SALAD with BALSAMIC DRESSING

닭가슴살 샐러드 (닭고기 : 국내산, 초리조-돼지고기 : 스페인산)

DAILY SOUP

오늘의 수프

Main

SEAFOOD TOMATO or CREAM LINGUINE

Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Calamari, Webfoot Octopus

해산물을 곁들인 토마토 또는 크림 링귀니 (쭈꾸미 : 인도네시아산)

CHICKEN A LA KING

Tomato Concasse, Mushroom, Mango

토마토 콩카세와 버섯과 망고를 곁들인 치킨 알라킹 (닭고기 : 국내산)

BEEF EMINCER

Mashed Potato, Mushroom

매쉬드 포테이토와 버섯을 곁들인 소고기 에멩세 (소고기 : 호주산)

BEEF TENDERLOIN STEAK

Grilled Shrimp, Morel Mushroom Sauce

새우 구이와 모렐 버섯 소스를 곁들인 소고기 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)

LAMB CHOPS

Marinated Lamb in Bulgogi Sauce, Ratatouille Couscous, Mint Jelly

쿠스쿠스와 라따뚜이, 민트 젤리를 곁들인 불고기 양념에 절인 양갈비 구이 (양고기 : 호주산)

BEEF ESCALOPE ROULADE

Polenta, Mushroom, Lemon Butter Sauce

폴렌타, 버섯구이, 레몬 버터 소스를 곁들인 소고기 에스칼로프 롤라드 (소고기 : 호주산)

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE 초콜릿 무스

FRAMBOISE CHEESE CAKE 산딸기 치즈 케이크

GELATO 젤라또 (1 Scoop) | Basil / Mango / Grapefruit / Injeolmi / Truffle

A CHOICE OF COFFEE OR TEA

A SET

95,000

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

데일리 추천 레드 또는 화이트 와인 한 잔

SPINACH SALAD

Orange Segment, Garlic Crouton, Warm Bacon Dressing

오렌지 세그먼트, 마늘 크루통, 따뜻한 베이컨 드레싱을 곁들인 시금치 샐러드
(베이컨-돼지고기 : 미국산)

DAILY SOUP

오늘의 수프

BOURGOGNE ESCARGOT

Garlic Toast, Mashed Potato

마늘빵과 매쉬드 포테이토를 곁들인 달팽이 구이

BEEF TENDERLOIN STEAK (120g)

Mashed Potato, Morel Mushroom and Pepper Sauce

매쉬드 포테이토, 모렐 버섯과 후추 소스를 곁들인 소고기 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)

DAILY DESSERT

오늘의 디저트

COFFEE or TEA

COFFEE (Hot / Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

TEA (Hot / Ice) Camomile, Peppermint, Rooibush Strawberry Cream,
Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

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 부가되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

B SET

108,000

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

데일리 추천 레드 또는 화이트 와인 한 잔

SALMON TARTAR

Avocado, Mango Salsa, Onion Dip Sauce

아보카도와 망고살사, 어니언 딥 소스를 곁들인 연어 타르타르

CLAM CHOWDER SOUP with MILK FOAM

밀크폼을 올린 조개 차우더 수프

HALF LOBSTER TAIL THERMIDOR with STEAMED RICE

랍스터 테일 테르미도르와 쌀밥 (쌀 : 국내산)

BEEF WELLINGTON

Grilled Vegetable, Mushroom Sauce

구운 야채와 버섯 소스를 곁들인 소고기 웰링턴 (소고기 : 호주산)

STRAWBERRY JUBILEE

브랜디 소스를 곁들인 따뜻한 생딸기 주빌레 아이스크림

COFFEE or TEA

COFFEE (Hot / Ice) Espresso, Americano, Cappuccino, Café Latte

TEA (Hot / Ice) Camomile, Peppermint, Rooibush Strawberry Cream,
Earl Grey, English Breakfast, Green Tea

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 부가되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

COLD

SALMON TARTAR 35,000

Avocado, Mango Salsa, Onion Dip Sauce
아보카도와 망고살사, 어니언 딥 소스를 곁들인 연어 타르타르

BEEF CARPACCIO (100g) 32,000

Green Salad, Spicy Mustard Sauce
그린 샐러드와 매콤한 겨자소스를 곁들인 소고기 카르파치오 (소고기 : 호주산)

CAESAR SALAD 30,000

Romaine, Bacon, Crouton, Caesar Dressing
시저 샐러드 (베이컨-돼지고기 : 미국산)

SIDE DISH CHOICE

Salmon Gravlax 연어 그라브락스 70g
Smoked Chicken Breast 훈제 닭가슴살 구이 100g (닭고기 : 국내산)
Beef Carpaccio 소고기 카르파치오 50g (소고기 : 호주산)

CHICKEN BREAST SALAD with BALSAMIC DRESSING 29,000

Chorizo, Ricotta Cheese, Boiled Egg, Tomato, Orange
초리조, 리코타 치즈, 계란, 토마토, 오렌지를 곁들인 닭가슴살 샐러드
(닭고기 : 국내산, 초리조-돼지고기 : 스페인산)

SPINACH SALAD 18,000

Orange Segment, Garlic Crouton, Warm Bacon Dressing
오렌지 세그먼트와 마늘 크루통, 따뜻한 베이컨 드레싱을 곁들인 시금치 샐러드
(베이컨-돼지고기 : 미국산)

HOT

BOURGOGNE ESCARGOT 30,000

Garlic Toast, Mashed Potato
마늘빵과 매쉬드 포테이토를 곁들인 달팽이 구이

MELTED RACLETTE CHEESE SALAD 28,000

Jamon, Melba Toast
하몽과 멜바토스트, 라클렛 치즈를 곁들인 샐러드
(하몽-돼지고기 : 스페인산)

SOUP

CLAM CHOWDER SOUP 22,000

조개 차우더 수프

HUNGARIAN BEEF GOULASH 18,000

헝가리안 소고기 굴라쉬 (소고기 : 호주산)

DAILY SOUP 11,000

오늘의 수프

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 Heartfists.

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

RISOTTO / PASTA

CALAMARI TOMATO or CREAM RISOTTO Calamari, Webfoot Octopus, Sea Scallop, Shrimp, Onion 관자와 새우, 양파로 속을 채운 한치를 곁들인 토마토 또는 크림 리조또 (쌀 : 이탈리아산, 쭈꾸미 : 인도네시아산)	35,000
SEAFOOD TOMATO or CREAM LINGUINE Calamari , Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Webfoot Octopus 해산물을 곁들인 토마토 또는 크림 링귀니 (쭈꾸미 : 인도네시아산)	35,000
AGLIO E OLIO Spinach Linguine, Chicken Breast, Garlic, Olive Oil 닭가슴살을 곁들인 시금치 링귀니 알리오 올리오 (닭고기 : 국내산)	32,000

PIZZA

BEEF STEW CHICAGO Beef Tenderloin, Onion, Celery, Paprika, Tomato 비프 스투 피자 (소고기 : 호주산)	35,000
CLASSIC CHICAGO Dough, Pizza Cheese, Tomato Sauce, Chorizo 클래식 시카고 피자 (초리조-돼지고기 : 스페인산)	32,000
PISSALADIERE Arugula, Glazed Onion, Burrata Cheese, Guacamole, Basil 아루굴라와 양파, 부라타 치즈, 구아카몰, 바질을 올린 피살라디에르	32,000
GORGONZOLA Gorgonzola, Arugula, Honey, Pine Nut 고르곤졸라와 아루굴라, 꿀, 잣을 올린 피자	30,000
MARGHERITA Mozzarella, Semi Dried Cherry Tomato, Basil 모짜렐라와 세미 드라이 방울 토마토, 바질을 올린 피자	30,000
VEGETABLE Mushroom, Eggplant, Mozzarella, Red Onion 버섯과 가지, 모짜렐라, 적양파가 올라간 야채 피자	28,000
SPINACH Spinach, Mozzarella, Egg, Bacon 시금치와 모짜렐라, 계란, 베이컨이 올라간 시금치 피자 (베이컨-돼지고기 : 미국산)	28,000
KIMCHI Kimchi, Mozzarella 김치와 모짜렐라가 올라간 김치 피자 (배추, 고춧가루 : 국내산)	28,000

MAIN

WET-AGED BEEF RIB-EYE STEAK (180g)	65,000
Vegetable, Mashed Potato, Red Wine Sauce 야채, 매쉬드 포테이토, 레드와인 소스를 곁들인 웻 에이징 립아이 스테이크 (소고기 : 호주산)	
DRY-AGED BEEF SIRLOIN STEAK (150g)	65,000
Vegetable, Mashed Potato, Brown Sauce 야채, 매쉬드 포테이토, 브라운 소스를 곁들인 드라이 에이징 등심 스테이크 (소고기 : 미국산)	
NORMANDIE LOBSTER TAIL THERMIDOR	60,000
Mashed Potato, Asparagus, Brussels Sprouts, Tomato, Mushroom, Broccoli 매쉬드 포테이토와 야채를 곁들인 랍스터 테일 테르미도르	
BEEF ESCALOPE ROULADE	58,000
Polenta, Mushroom, Lemon Butter Sauce 폴렌타, 버섯, 레몬 버터 소스를 곁들인 소고기 에스칼로프 롤라드 (소고기 : 호주산)	
FRENCH BEEF WELLINGTON	58,000
Steamed Vegetable, Duxelles, Prosciutto, Mushroom Sauce 야채, 뒤셀, 프로슈토, 버섯 소스를 곁들인 프랑스 소고기 웰링턴 (소고기 : 호주산, 프로슈토-돼지고기 : 이탈리아산)	
BEEF TENDERLOIN STEAK (150g)	56,000
Mashed Potato, Morel Mushroom and Pepper Sauce 매쉬드 포테이토, 모렐 버섯과 후추 소스를 곁들인 소고기 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)	
ADD Tenderloin Steak +50g	+ 18,000
ROASTED LAMB LOIN in KADAIF	55,000
Roasted Vegetable, Mint Jelly, Whole Grain Mustard Sauce 구운 야채와 민트 젤리, 홀 그레인 머스타드 소스를 곁들인 양 등심구이 (양고기 : 호주산)	
BEEF EMINCER	55,000
Mashed Potato, Mushroom 매쉬드 포테이토와 버섯을 곁들인 소고기 에멩세 (소고기 : 호주산)	
LAMB CHOPS (300g)	55,000
Marinated Lamb in Bulgogi Sauce, Ratatouille Couscous, Mint Jelly 쿠스쿠스와 라따뚜이, 민트 젤리를 곁들인 불고기 양념에 절인 양갈비 구이 (양고기 : 호주산)	
ADD Lamb Chop + 200g (2 Piece)	+ 25,000
BACALHAU BRANDADE	55,000
Morel Cream Sauce, Bacalhau Brandade 모렐 크림 소스와 대구 브랑다드 (대구 : 스페인산)	

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 부가되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

SHARE FOR TWO

ROCK of LAMB (600g) Roasted Vegetable, Mashed Potato, Mint Jelly, Whole Grain Mustard 구운 야채, 매쉬드 포테이토, 민트 젤리, 홀 그레인 머스타드를 곁들인 통 양갈비 구이 (양고기 : 호주산)	130,000
DRY-AGED BEEF SIRLOIN STEAK (200g) and LOBSTER TAIL THERMIDOR Roasted Vegetable, Mashed Potato, Whole Grain Mustard, Brown Sauce 구운 야채, 매쉬드 포테이토, 홀 그레인 머스타드, 브라운 소스를 곁들인 드라이에이징 등심 스테이크와 랍스타 테일 테르미도르 (소고기 : 미국산)	120,000
WET-AGED RIB-EYE BIG BOSS STEAK (300g) Roasted Vegetable, Mashed Potato, Whole Grain Mustard, Brown Sauce 구운 야채, 매쉬드 포테이토, 홀 그레인 머스타드, 브라운 소스를 곁들인 립아이 스테이크 (소고기 : 호주산)	110,000
“CHATEAUBRIAND” BEEF TENDERLOIN STEAK (300g) Roasted Vegetable, Mashed Potato, Whole Grain Mustard, Brown Sauce 구운 야채, 매쉬드 포테이토, 홀 그레인 머스타드, 브라운 소스를 곁들인 샤또브리앙 소고기 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)	110,000

DESSERT

ORANGE JELLY 오렌지 젤리	15,000
FRAMBOISE CHEESE CAKE 산딸기 치즈 케이크	12,000
DARK CHOCOLATE and WHITE CHOCOLATE MOUSSE 다크 초콜릿과 화이트 초콜릿 무스	12,000
GELATO (1 SCOOP) Basil, Grapefruit, Mango, Injeolmi, Truffle 젤라또 (바질, 자몽, 망고, 인절미, 트러플 중 택1)	9,000

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 부가되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.

SNACK

CUBE STEAK Beef Tenderloin, Celery, Onion, Paprika, Mushroom 샐러리와 양파, 파프리카, 버섯을 곁들인 큐브 안심 스테이크 (소고기 : 호주산)	32,000
FRUIT PLATTER 5 Kinds of Seasonal Fruit 과일 플래터	30,000
CHEESE PLATTER 5 Kinds of Cheese 치즈 플래터	30,000
ASSORTED CAPRESE WITH HERB SAUCE Mozzarella, Tomato, Avocado, Grape, Eggplant, Olive 허브소스를 곁들인 모듬 카프레제	28,000
ASSORTED KOREAN JEON Beef Tenderloin, Fish, Shrimp, Vegetable 모듬 전 (소고기 : 호주산, 가자미 : 미국산)	28,000
APPLE MANGO AND MUSK MELON PROSCIUTTO Prosciutto, Chorizo, Apple Mango, Musk Melon 애플 망고와 머스크 멜론 프로슈토 (프로슈토-돼지고기 : 이탈리아산, 초리조-돼지고기 : 스페인산)	27,000
SMOKED OYSTER AND MACARONS Smoked Oyster, Macaron, Mustard Sauce 훈제 굴과 마카롱	27,000
DRY SNACK Beef Jerkey, Beer Ham, Chorizo, Dry Fruits, Nuts 육포와 마른 안주 (육포-소고기 : 호주산, 미국산, 뉴질랜드산 등) (비어햄-돼지고기 : 국내산, 초리조-돼지고기 : 스페인)	20,000

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 부가되지 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, 14,000

Lord Bergamot, British Brunch

KOREAN TEA

Green Tea, April Persimmon Leaf 14,000

FRESH BREWED COFFEE

Cappuccino, Café Latte, Café Mocha, Chocolate 12,000

Espresso, Espresso Macchiato, Americano 11,000

MINERAL & SPARKLING WATER

Aqua Panna, San Pellegrino, Perrier 11,000

SOFT DRINK

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

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 부가되지 않습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.