



A LA MAISON

WINE & DINE

A La Maison's DINNER SET

17:30 – 21:30

FRENCH SET

KRW 70,0

TERRINE OF FOIE GRAS with Fruit Compote

과일 컴포트를 곁들인 푸아그라 테린

MAIN DISH CHOICE

1. DUCK CONFIT with Mashed Potato, Stir Fried Mushroom, Port Wine Sauce
포트 와인 소스를 곁들인 오리 다리 콩피 (오리고기:국내산)
2. BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) with Mushroom Sauce
쇠고기 안심 스테이크와 트러플 향의 버섯 소스 (쇠고기:미국산)

DESSERT CHOICE

1. TIRAMISU
티라미수
2. DAILY DESSERT "Gateau au Chocola"
데일리 디저트 "가토 쇼콜라"

COFFEE or PREMIUM TEA

커피 또는 차

COFFEE (Hot / Ice)

Espresso, Americano, Cappuccino, Café Late

PREMIUM TEA (Hot / Ice)

Camomile, Peppermint, Ceylon, Apple, Earl Grey

Select one each of your preference from the above coffee & tea menu.

상기 메뉴를 참고하여 선택하시기 바랍니다.

All price 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.

A La Maison's DINNER SET

17:30 – 21:30

ITALIAN SET

KRW 65,0

GOAT CHEESE SALAD with Basil Pesto

염소 치즈 샐러드

MAIN DISH CHOICE

1. SALMON STEAK with Tomato Sauce

연어 스테이크

2. BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) with Mushroom Sauce

트리플 향 버섯 소스를 곁들인 쇠고기 안심 스테이크 (쇠고기:미국산)

DESSERT CHOICE

1. TIRAMISU

티라미수

2. DAILY DESSERT "Gateau au Chocold"

데일리 디저트 "가토 쇼콜라"

COFFEE or PREMIUM TEA

커피 또는 차

COFFEE (Hot / Ice)

Espresso, Americano, Cappuccino, Café Late

PREMIUM TEA (Hot / Ice)

Camomile, Peppermint, Ceylon, Apple, Earl Grey

Select one each of your preference from the above coffee & tea menu.

상기 메뉴를 참고하여 선택하시기 바랍니다.

All price 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.

DINNER APPETIZER

17:30 – 21:30

COLD APPETIZER

MOZZARELLA & RICOTTA CHEESE SALAD KRW 29,0
Fresh Mozzarella, Mini Tomato, Green & Black Olive
Basil Pesto, Extra Virgin Olive Oil
그린 올리브, 바질 페스토를 곁들인 모짜렐라, 리코타 치즈 샐러드

GOAT CHEESE SALAD 28,0
Goat Cheese, Kadaif, Tomato, Basil Pesto, Mixed Salad
염소 치즈 샐러드

HOT APPETIZER

TERRINE OF FOIE GRAS WITH FRUIT COMPOTE 35,0
Terrine of Foie Gras, Fruit Compote, Toasted Brioche, Salt, Pepper
과일 콤포트를 곁들인 푸아그라 테린

PISSALADIÈRE 32,0
Shrimp, Avocado Puree, Artichokes with Arugula
새우, 아보카도, 아티초크, 양파, 올리브를 곁들여 구운 얇은 피자

GRILLED SHRIMP WITH CAPONATA 32,0
Caponata, Basil Pesto, Shrimp, Extra Virgin Olive Oil
카포나타를 곁들인 왕새우 구이

BEEF GOULASH SOUP 22,0
Toast Bread, Plain Yogurt
비프 굴라시 (쇠고기:미국산)

ESCARGOT IN GARLIC BUTTER 20,0
마늘, 허브, 버터에 구운 달팽이 구이

All price 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.

DINNER PASTA & RISOTTO

17:30 – 21:30

PASTA

SEAFOOD TOMATO SPAGHETTI	KRW 32,0
SEAFOOD CREAM SPAGHETTI	32,0
Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Squid, Clam 새우, 관자, 홍합, 오징어와 조개를 곁들인 해산물 스파게티 (토마토/크림 소스 선택) (오징어:국내산)	
BEEF RAGOUT SPAGHETTI	32,0
Beef Ragout, Tomato Sauce 쇠고기 라구 스파게티 (쇠고기:미국산)	
PIEMONTESE SPAGHETTI	30,0
Shrimp, Red Paprika, Zucchini, Arugula, Bagna Càuda (Oil, Garlic, Anchovy) Sauce 새우, 파프리카, 주키니, 루꼴라를 곁들인 반야까오다 오일 소스의 피에몬테제 스파게티	

RISOTTO

“SPECIAL MENU”	35,0
BISQUE CREAM WITH LOBSTER RISOTTO	
Lobster Tail, Bisque Sauce, Truffle Oil 비스크 소스를 곁들인 바닷가재 크림 리조또	
SEAFOOD TOMATO RISOTTO	32,0
SEAFOOD CREAM RISOTTO	32,0
Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Squid, Clam 새우, 관자, 홍합, 오징어와 조개를 곁들인 해산물 리조또 (토마토/크림 소스 선택) (오징어:국내산)	
BEEF RAGOUT RISOTTO	32,0
Beef Ragout, Tomato Sauce 쇠고기 라구 리조또 (쇠고기:미국산)	

All price 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 LA CARTE

17:30 – 21:30

MAIN

GRILLED LAMB RACK (210g)	KRW 52,0
Marinated Lamb in Bulgogi Sauce, Mashed Potato, Broccoli Mushroom Confit, Green Asparagus, Crusted Onion 불고기 양념에 절인 양갈비 스테이크 (양고기:호주산)	
CHEF'S SPECIAL FISH	49,0
"SALMON STEAK"	
Salmon, Basil, Tomato Sauce, Polenta Cake 토마토 소스와 폴렌타를 곁들인 생연어로 훈제연어를 감싸 살짝 구운 연어 스테이크	
DUCK CONFIT	46,0
Duck Leg, Mashed Potato, Stir Fried Mushroom Red Current, Port Wine Sauce 포트 와인 소스를 곁들인 오리 다리 콩피 (오리고기:국내산)	

All price 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.

A LA CARTE

17:30 – 21:30

MAIN

WAGYU RIB-EYE BIG BOSS STEAK (400g) Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit Green Asparagus, Mushroom Sauce 프라임 빅 보스 립아이 스테이크 (쇠고기:호주산)	KRW 95,0
WAGYU BEEF SIRLOIN STEAK (190g) Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit Green Asparagus, Mushroom Sauce 트리플 향의 버섯 소스 를 곁들인 와규 채끝 등심 스테이크 (쇠고기:호주산)	63,0
BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit Green Asparagus, Mushroom Sauce 트리플 향의 버섯 소스를 곁들인 쇠고기 안심 스테이크 (쇠고기:미국산)	52,0

SIDE DISH

TRUFFLE FRENCH FRIES 트리플 프렌치 프라이	12,0
MASHED POTATO 매쉬드 포테이토	8,0

DESSERT

17:30 – 21:30

CHEF'S DAILY DESSERT "Gateau au Chocola"	KRW 15,0
가토 쇼콜라	
AFFOGATO	15,0
Vanilla Ice Cream 1 Scoop, Espresso	
아포가토	
GELATO ASSORTED (4 SCOOP)	15,0
Mixed Grain Powder, Basil, Mango, Grapefruit	
젤라또 (미숫가루, 바질, 망고, 자몽)	
HOMEMADE PISTACHIO TIRAMISU	13,0
피스타치오 티라미수	
HOMEMADE TIRAMISU	11,0
홈메이드 티라미수	
GELATO (1 SCOOP)	6,0
Flavors Choice : Mixed Grain Powder, Basil, Mango, Grapefruit	
젤라또 (미숫가루, 바질, 망고, 자몽 중 택1)	

All price 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

11:00 – 21:30

FRESH BREWED COFFEE (HOT / ICED / DECAFFEINATED)

Espresso, Espresso Macchiato, Americano KRW 12,000
Cappuccino, Café Late, Café Mocha, Espresso Con Panna 13,000

DECAFF DRINK

Hot Chocolate, Iced Chocolate 13,000

PREMIUM TEA (HOT / ICED)

Camomile, Peppermint, Jasmin&Greentea, 14,000
Darjeeling, Ceylon, Apple, Earl Grey, Afternoon in Paris

KOREAN TEA (HOT / ICED)

Green Tea, April Persimmon Leaf 15,000

FRESH FRUITS SQUEEZE

Orange Juice, Grapefruit Juice, Tomato Juice 18,000
Homemade Lemon Ade, Grapefruit Ade, Orange Ade 14,000

MINERAL WATER

STILL Aqua Panna, Evian 11,000
SPARKLING San Pellegrino, Perrier, Badoit 11,000

SOFT DRINK

Coke, Coke Light, Coke Zero, Sprite 11,000
Tonic Water, Club Soda, Ginger Ale 11,000

All price 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.