



**A LA MAISON**

WINE & DINE

# A La Maison's SPECIAL DINNER SET

05:30pm - 09:30pm

## FRENCH SET

70,000

TERRINE OF FOIE GRAS with Fruit Compote

과일 컴포트를 곁들인 푸아그라 테린

DUCK CONFIT Mashed Potato, Stir Fried Mushroom, Port Wine Sauce

포트 와인 소스를 곁들인 오리 다리 콩피 (오리고기:국내산)

Or

BEEF TENDERLOIN STEAK(160g) with Mushroom Sauce

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

TIRAMISU

티라미수

Or

DAILY DESSERT "Gateau au Chocola"

데일리 디저트 "가토 쇼콜라"

COFFEE or PREMIUM TEA

커피 또는 차 (홍차, 카모마일, 페퍼민트)

---

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 SPECIAL DINNER SET

05:30pm - 09:30pm

## ITALIAN SET

65,000

GOAT CHEESE SALAD with Basil Pesto

염소 치즈 샐러드

SALMON STEAK with Tomato Sauce

연어 스테이크

Or

BEEF TENDERLOIN STEAK(160g) with Mushroom Sauce

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

TIRAMISU

티라미수

Or

DAILY DESSERT "Gateau au Chocola"

데일리 디저트 "가토 쇼콜라"

COFFEE or PREMIUM TEA

커피 또는 차 (홍차, 카모마일, 페퍼민트)

---

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 A LA CARTE

05:30pm - 09:30pm

## COLD APPETIZER

### MOZZARELLA & RICOTTA CHEESE SALAD

29,000

Fresh Mozzarella, Mini Tomato, Green & Black Olive,  
Basil Pesto, Extra Virgin Olive Oil

그린 올리브, 바질 페스토를 곁들인 모짜렐라 치즈 샐러드

### GOAT CHEESE SALAD

28,000

Goat Cheese, Kadaif, Tomato, Basil Pesto, Mixed Salad

염소 치즈 샐러드

---

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 A LA CARTE

05:30pm - 09:30pm

## HOT APPETIZER

TERRINE OF FOIE GRAS WITH FRUIT COMPOTE 35,000

Terrine of Foie Gras, Fruit Compote, Toasted Brioche, Salt, Pepper

과일 콤포트를 곁들인 푸아그라 테린

PISSALADIERE 32,000

Shrimp, Avocado Puree, Artichokes with Arugula

새우, 아보카도, 아티초크, 양파, 올리브를 곁들여 구운 얇은 피자

GRILLED SHRIMP WITH CAPONATA 32,000


Caponata, Basil Pesto, Shrimp, Extra Virgin Olive Oil

카포나타를 곁들인 왕새우 구이

BEEF GOULASH SOUP 22,000

Toast Bread, Plain Yogurt

비프 굴라시 (쇠고기:미국산)

 Wine Pairing GLS ₩22,0 / BTL ₩105,0  
Carpineto Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy

ESCARGOT IN GARLIC BUTTER 20,000

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 A LA CARTE

05:30pm - 09:30pm

## RISOTTO

A LA MAISON's MONTHLY SPECIAL MENU 35,000

“CREAM RISOTTO WITH LOBSTER”

Lobstor Tail, Bisque Sauce, Truffle Oil

비스크 소스를 곁들인 바닷가재 크림 리조또

BEEF RAGOUT RISOTTO 32,000

Beef Ragout, Tomato Sauce

쇠고기 라구 리조또 (쇠고기:미국산)

SEAFOOD TOMATO RISOTTO 32,000

SEAFOOD CREAM RISOTTO 32,000

Shrimp, Sea Scallop, Mussel, Squid, Clam

새우, 관자, 홍합, 오징어와 조개를 곁들인 해산물 리조또 (토마토 또는 크림소스)

(오징어: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.

# DINNER A LA CARTE

05:30pm - 09:30pm

## PASTA

SEAFOOD TOMATO SPAGHETTI 32,000

SEAFOOD CREAM SPAGHETTI 32,000

Shrimp, Sea scallop, Mussel, Squid, Clam

새우, 관자, 홍합, 오징어와 조개를 곁들인 해산물 스파게티 (토마토 또는 크림소스)

(오징어:국내산)

BEEF RAGOUT SPAGHETTI 32,000

Beef Ragout, Tomato Sauce

쇠고기 라구 스파게티 (쇠고기:미국산)

PIEMONTESE SPAGHETTI 30,000

Shrimp, Red Paprika, Zucchini, Arugula, Bagna Càuda (Oil, Garlic, Anchovy) Sauce

새우, 레드 파프리카, 주키니, 루꼴라를 곁들인 반야까오다 소스의 피에몬테제 스파게티

---

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

05:30pm - 09:30pm

## SPECIAL MAIN

GRILLED LAMB RACK (210g) 52,000

Marinated Lamb in Bulgogi Sauce, Mashed Potato, Broccoli,  
Mushroom Confit, Green Asparagus, Crusted Onion

불고기 양념에 절인 **양갈비 스테이크** (양고기:호주산)



Wine Pairing GLS ₩19,0 / BTL ₩90,0

Cabernet Sauvignon, Penley Estate, Phoenix, Coonawarra, Australia

CHEF'S SPECIAL FISH 49,000

“SALMON STEAK”

Salmon, Basil, Tomato Sauce, Polenta Cake

토마토 소스와 폴렌타를 곁들인 생연어로 훈제연어를 감싸 살짝 구운 **연어 스테이크**



Wine Pairing GLS ₩19,0 / BTL ₩90,0

Chardonnay, Carmel Road, Monterey County, California, USA

DUCK CONFIT 39,000

Duck Leg, Mashed Potato, Stir Fried Mushroom,

Red Current, Port Wine Sauce

포트 와인 소스를 곁들인 **오리 다리 콩피** (오리고기:국내산)



Wine Pairing GLS ₩26,0 / BTL ₩128,0

Chateau Potensac, Medoc, France

---

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

05:30pm - 09:30pm

## SPECIAL MAIN

WAGYU RIB-EYE BIG BOSS STEAK (400g) 95,000

Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit, Green Asparagus, Mushroom Sauce

**프라임 빅 보스 립아이 스테이크** (쇠고기:호주산)

WAGYU BEEF SIRLOIN STEAK (190g) 63,000

Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit, Green Asparagus, Mushroom Sauce

트러플 향의 버섯 소스를 곁들인 **와규 채끝 등심 스테이크** (쇠고기:호주산)



Wine Pairing GLS ₩23,0 / BTL ₩111,0

Cabernet Sauvignon, Bogle Vineyards, California

BEEF TENDERLOIN STEAK (160g) 52,000

Mashed Potato, Broccoli, Mushroom Confit, Green Asparagus, Mushroom Sauce

트러플 향의 버섯 소스를 곁들인 **쇠고기 안심 스테이크** (쇠고기:미국산)

## SIDE DISHES

TRUFFLE FRENCH FRIES 12,000

MASHED POTATO 8,000

---

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.

# DINNER DESSERT

05:30am - 09:30pm

CHEF'S DAILY DESSERT	15,000
"Gateau au Chocola" 가토 쇼콜라	
AFFOGATO	15,000
Vanilla Ice Cream 1 Scoop, Espresso	
GELATO (ASSORTED 4 SCOOP)	15,000
Mixed Grain Powder, Basil, Persimmon, Grapefruit	
미숫가루, 바질, 홍시, 자몽	
HOMEMADE PISTACHIO TIRAMISU	13,000
HOMEMADE TIRAMISU	11,000
GELATO (1 SCOOP)	6,000

---

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.

# DRINK

11:00am - 09:30pm

## SEASONAL HOMEMADE DRINK

Strawberry Latte (only ice)	15,000
Apple Cinnamon Latte (only hot)	15,000

## FRESH BREWED COFFEE

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

## PREMIUM TEA (Hot / Ice)

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

## KOREAN TEA (Hot / Ice)

Green Tea, Dandelion, April Persimmon Leaf	15,000
--	--------

## FRESH SQUEEZE JUICE Orange, Grapefruit, Tomato

ADE Homemade Lemonade	14,000
-----------------------	--------

## STILL MINERAL WATER Aqua Panna, Evian

## SPARKLING MINERAL WATER San Pellegrino, Perrier, Badoit

## SOFT DRINK Coke, Coke Light, Coke Zero, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale

---

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.