

GRANUM

DINING LOUNGE



# Afternoon QualiTea Time

---

그라넘 다이닝 라운지에서 완벽한 오후를 즐길 수 있는 '애프터눈 퀄리티 타임'을 선보입니다. 메이플 시럽과 애플 콩포트를 곁들인 수수 팬케이크, 프로슈토와 꺾임이 어우러진 브루스케타, 아보카도 쉬림프 샌드위치, 에그 타르트와 함께 풍성한 오후의 티 타임을 즐겨보시기 바랍니다.

**기간** 상시 진행 (월 - 목)

**시간** 14:30 - 18:00 (L.O 17:30)

**메뉴** Assorted Desserts + Coffee or Tea

**가격** W 49,000

Assorted Desserts + Sparkling Wine

W 65,000

상기 이미지는 실제와 다를 수 있습니다.

# GRANUM LUNCH TABLE

## Salad Bar

샐러드 바

## Daily Soup

오늘의 스프

## Margherita Pizza

마르게리타 피자

Mozzarella, Tomato, Basil, Parmigiano-Reggiano

모짜렐라, 토마토, 바질, 파미지아노-레지아노

&

## Main Platter

메인 플래터

Beef Striploin, Shrimp, Chicken, Grilled Vegetables

쇠고기 채끝등심, 대하, 닭고기, 구운 야채

## Seasonal Fruits and Sweets

계절 과일과 디저트

12:00 - 14:30

65,000

© Signature Vegetarian

알러지와 관련하여 요청 사항이 있으시면 저희 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.  
If you have an allergic intolerance, please inform ng staffs.

모든 메뉴에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다.  
All prices include 10% VAT.

# SALAD BAR DAILY SOUP

샐러드 바와 오늘의 스프

---

계절을 담은 각종 샐러드와  
풍성한 런치를 즐길 수 있는 시간

12:00 - 14:30

₩ 50,000

# SALAD

## Jamón Ibérico and Avocado

70,000

이베리코 하몬과 아보카도

Fig Crostini, Arugula, Tomato Tapenade, Castelvetrano Green Olive  
무화과 크로스티니, 아루굴라, 토마토 타페나드, 카스텔베트라노 그린 올리브

## Burrata Cheese and Quinoa

35,000

부라타 치즈와 퀴노아

Prosciutto, Arugula, Tomato, Belgium Endive, Pine Nuts, Balsamic Infusion  
프로슈토, 아루굴라, 토마토, 벨지움 엔다이브, 잣, 발사믹 인퓨전



# SOUP

## Sweet Pumpkin and Lentil Velouté

25,000

단호박 렌틸 스프

Aparagus, Scallop, Poached Egg, Sour Cream  
아스파라거스, 가리비, 수란, 사워 크림

## Seafood and Tomato Stew

28,000

해산물 토마토 스투

Clam, Shrimp, Scallop, Squid, Lotus Root, Peperoncino, Basil  
모시조개, 새우, 관자, 오징어, 연근, 페퍼론치노, 바질

# PIZZA · BURGER

## Frutti di Mare Pizza 38,000

해산물 피자

Shrimp, Scallop, Calamari, Tomato, Mozzarella, Arugula  
새우, 관자, 칼라마리, 토마토, 모짜렐라, 아루굴라

## Calabresa Pizza 36,000

칼라브레사 피자

Pepperoni, Spicy Tomato, Caramelized Onion, Arugula  
페퍼로니, 스파이시 토마토, 양파, 아루굴라

## Margherita Pizza 34,000

마르게리타 피자

Mozzarella, Tomato, Basil, Parmigiano-Reggiano  
모짜렐라, 토마토, 바질, 파마지아노-레지아노

## Beef and Millet Burger 30,000

비프 수수 버거

Beef Patty, Gruyere Cheese, Bacon, Romaine, Tomato, Onion, Arugula,  
Remoulade Emulsion, French Fries  
소고기, 그뤼에르 치즈, 베이컨, 로메인, 토마토, 양파, 아루굴라,  
Remoulade 에멀전, 감자 튀김

# STEAK

## Beef Striploin with Brussels Sprouts 70,000

쇠고기 채끝등심과 미니 양배추

French Fries, Pancetta, Garlic, Port Wine Infusion  
감자 튀김, 판체타, 마늘, 포트 와인 인퓨전



# PASTA RISOTTO

## Vongole and Broccolini Linguine 32,000

봉골레 브로컬리니 링귀니

Arugula, Cherry Tomato, Garlic, Pepperoncino, Basil  
아루굴라, 방울 토마토, 마늘, 페퍼론치노, 바질

## Maine Lobster Bolognese Linguine 43,000

메인 바닷가재 볼로네제 링귀니

Shrimp, Arugula, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Pepperoncino, Basil  
새우, 아루굴라, 마늘, 파미지아노-레지아노, 페퍼론치노, 바질

## Alfredo and Mushroom Linguine 32,000

알프레도 능이버섯 파스타

Fresh Cream, Grana Padano, Beech Mushroom, Black Pepper, Arugula  
크림, 그라나 파다노, 만가닥 버섯, 블랙 페퍼퍼, 아루굴라

## Seafood Brown Rice Risotto 38,000

해산물 현미 리조또

Shrimp, Scallop, Clam, Squid, Tomato, Parmigiano-Reggiano,  
Crab Bisque Infusion  
새우, 가리비, 모시조개, 오징어, 토마토, 파마지아노-레지아노, 크랩 비스크 인퓨전



# REFRESHING BAR

리프레싱 샐러드 바

---

계절을 담은 각종 샐러드와  
풍성한 디너를 즐길 수 있는 시간

18:00 - 22:00  
(L.O 21:30)

₩ 40,000



BANYAN TREE  
CLUB & SPA SEOUL

# GRANUM DINNER TABLE

## TASTE OF GRANUM

### Burrata Cheese and Quinoa

부라타 치즈와 퀴노아

Fig Crostini, Arugula, Tomato, Belgium Endive, Pine Nut, Balsamic Infusion  
무화과 크로스티니, 아루굴라, 토마토, 벨지움 엔다이브, 잣, 발사믹 인퓨전

### Sweet Pumpkin and Lentil Velouté

단호박과 렌틸 스프

Asparagus, Scallop, Poached Egg, Sour Cream  
아스파라거스, 가리비, 수란, 사워크림

### Maine Lobster Bolognese Linguine

메인 바닷가재 볼로네제 링귀니

Prawn, Arugula, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Pepperoncino, Basil  
새우, 아루굴라, 마늘, 파미지아노-레지아노, 페페론치노, 바질

### Beef Striploin with Brussels Sprouts

쇠고기 채끝등심과 미니 양배추

Pancetta, French Fries, Garlic, Port Wine Infusion  
판체타, 프렌치 프라이, 마늘, 포트 와인 인퓨전

### Fromage Blanc and Vanilla Ice Cream

프로마주 블랑과 바닐라 아이스크림

Cheese Mouse, Biscuit, Chia Seeds  
치즈 무스, 비스킷, 치아씨드

### Tea or Coffee

차 또는 커피

120,000



# SALAD

## Jamón Ibérico and Avocado

70,000 / 100,000 (Including Refreshing Bar)

이베리코 하몬과 아보카도

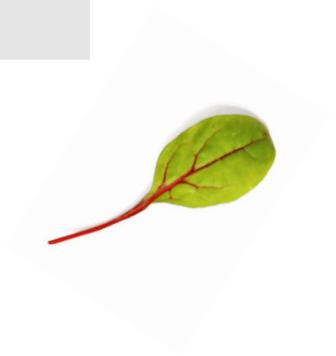
Fig Crostini, Arugula, Tomato Tapenade, Green Castelvetrano Olive  
무화과 크로스티니, 아루굴라, 토마토 타페나드, 그린 카스텔베트라노 올리브

## Burrata Cheese and Quinoa

35,000 / 65,000 (Including Refreshing Bar)

부라타 치즈와 퀴노아

Prosciutto, Arugula, Tomato, Belgium Endive, Pine Nuts, Balsamic Infusion  
프로슈토, 아루굴라, 토마토, 벨지움 엔다이브, 잣, 발사믹 인퓨전



# SOUP

## Sweet Pumpkin and Lentil Velouté

25,000 / 55,000 (Including Refreshing Bar)

단호박 렌틸 스프

Asparagus, Scallop, Poached Egg, Sour Cream  
아스파라거스, 가리비, 수란, 사워크림

## Seafood and Tomato Stew

28,000 / 58,000 (Including Refreshing Bar)

해산물 토마토 스투

Clam, Shrimp, Scallop, Squid  
Lotus Root, Peperoncino, Basil  
모시조개, 새우, 가리비, 오징어, 연근, 페퍼론치노, 바질

# PASTA RISOTTO

## Vongole and Broccolini Linguine

봉골레 브로컬리니 링귀니

32,000 / 62,000 (Including Refreshing Bar)

Arugula, Cherry Tomato, Garlic, Pepperoncino, Basil  
아루굴라, 방울 토마토, 마늘, 페퍼론치노, 바질

## Maine Lobster Bolognese Linguine

메인 바닷가재 블로네제 링귀니

43,000 / 73,000 (Including Refreshing Bar)

Shrimp, Arugula, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Pepperoncino, Basil  
새우, 아루굴라, 마늘, 파미지아노-레지아노, 페퍼론치노, 바질

## Alfredo and Mushroom Linguine

알프레도 능이버섯 링귀니

32,000 / 62,000 (Including Refreshing Bar)

Fresh Cream, Grana Padano, Beech Mushroom,  
Black Pepper, Arugula  
크림, 그라나 파다노, 만가닥 버섯, 블랙 페퍼, 아루굴라

## Seafood Brown Rice Risotto

해산물 현미 리조토

38,000 / 68,000 (Including Refreshing Bar)

Shrimp, Scallop, Clam, Squid, Tomato,  
Parmigiano-Reggiano, Crab Bisque Infusion  
새우, 가리비, 모시조개, 오징어, 토마토, 파미지아노-레지아노, 크랩 비스크 인퓨전

## Bay-Sole Croquet and Black Rice Risotto

가자미 크로켓 흑미 리조토

38,000 / 68,000 (Including Refreshing Bar)

Pancetta, Mighty Mushroom, Asparagus, Sundried Tomato,  
Ricotta, Parmigiano-Reggiano  
판체타, 능이 버섯, 아스파라거스, 토마토, 리코타, 파미지아노-레지아노



# PIZZA

## Frutti di Mare Pizza

해산물 피자

38,000 / 68,000 (Including Refreshing Bar)

Shrimp, Scallop, Calamari, Tomato, Mozzarella, Arugula  
새우, 관자, 칼라마리, 토마토, 모짜렐라, 아루굴라

## Calabresa Pizza

칼라브레사 피자

36,000 / 66,000 (Including Refreshing Bar)

Pepperoni, Spicy Tomato, Caramelized Onion, Arugula  
페퍼로니, 스파이시 토마토, 양파, 아루굴라

## Margherita Pizza

마르게리타 피자

34,000 / 64,000 (Including Refreshing Bar)

Mozzarella, Tomato, Basil, Parmigiano-Reggiano  
모짜렐라, 토마토, 바질, 파미지아노-레지아노

# MAIN

## Beef Ribeye with Mushrooms

쇠고기 꽃등심과 버섯

70,000 / 100,000 (Including Refreshing Bar)

Broccolini, Garlic, Port Wine Infusion

브로컬리니, 마늘, 포트 와인 인퓨전

## Beef Striploin with Brussels Sprouts

쇠고기 채끝등심과 미니 양배추

70,000 / 100,000 (Including Refreshing Bar)

French Fries, Pancetta, Garlic, Port Wine Infusion

감자 튀김, 판체타, 마늘, 포트 와인 인퓨전

## Chilean Seabass with Bean Paste

된장 소스 메로 구이

58,000 / 88,000 (Including Refreshing Bar)

Kalamata Olive, Lotus Root, kwaligochu,

Endive, Garlic Chips

칼라마타 올리브, 연근, 파리고추, 엔다이브, 마늘 칩

## Grilled Prawn with Garlic

대하 구이

58,000 / 88,000 (Including Refreshing Bar)

Chorizo, Leek, Pepperoncino, Cherry Tomato

초리조, 대파, 페퍼론치노, 방울 토마토

## Oat Crusted Chicken with Avocado

귀리 크러스트 치킨

55,000 / 85,000 (Including Refreshing Bar)

Quinoa, Romaine, Chilli-Soy Infusion

퀴노아, 로메인, 칠리-간장 인퓨전

# MAIN FOR TWO

## Fiorentina Steak

피오렌티나 스테이크

130,000 / 170,000 (Including Refreshing Bar)

## Tomahawk Steak

토마호크 스테이크

130,000 / 170,000

(Including Refreshing Bar)



## Granum Special Platter

그라넘 스페셜 플래터

130,000 / 170,000 (Including Refreshing Bar)

Beef Striploin, Whole Maine Lobster, Curried Chicken Thigh

소고기 채끝등심, 메인 바닷가재, 닭고기

## Two Garnishes of Your Choice

두가지 가니쉬 선택 가능

Sweet Potato-Broccolini / Mushrooms / French Fries /

Asparagus / Cauliflower-Parmigiano Tempura /

Mashed Potato-Bacon / Leek-Chorizo

고구마-브로컬리니 / 버섯 / 프렌치 프라이 /

아스파라거스 / 칼리플라워-파미지아노 템푸라 /

메쉬드 포테이토-베이컨 / 대파-초리조

## One Sauce of Your Choice

한가지 소스 선택 가능

Red Wine / Green Peppercorn / Mushroom BBQ / Beurre Blanc aux Herbes

레드 와인 / 그린 페퍼콘 / 버섯 바베큐 / 허브 뷔르 블랑

# DESSERTS

## Fromage Blanc and Vanilla Ice Cream

20,000

프로마주 블랑 & 바닐라 아이스크림

Cheese Mouse, Biscuit, Chia Seed

치즈 무스, 비스킷, 차아 씨드

## Gateau Chocolat Amande and Chocolate Ice Cream

20,000

가또 쇼콜라 아망드와 초콜렛 아이스크림

Almond Ganache, Crisp Praline, Hazelnuts

아몬드 가나슈, 프랄린, 헤이즐 너트



## Seasonal Fruits

25,000

계절 과일

Muskmelon, Mango, Orange, Kiwi, Berries (seasonal)

머스크 멜론, 망고, 오렌지, 키위, 베리

## Ice Cream

10,000

아이스크림

Vanilla / Strawberry / Chocolate

바닐라 / 딸기 / 초콜렛

## Mango Sorbet

10,000

망고 소르베

\*원산지

\*쇠고기 채끝등심: 호주산 \*닭고기: 국내산 \*이베리코 하몽/돼지고기: 스페인산 \*프로슈토/돼지고기: 이탈리아산 \*오징어: 국내산 \*바닷가재: 미국산

\*현미: 국내산 \*꽃게: 중국산 \*페퍼로니/돼지고기: 국내산 \*비프 페티/쇠고기: 호주산 \*판체타/돼지고기: 이탈리아산 \*가자미: 러시아산 \*야생 흑미: 미국산

\*피오렌티나 스테이크/쇠고기: 국내산 \*토마호크 스테이크/쇠고기: 미국산 \*베이컨/돼지고기: 미국산 \*초리쵸/돼지고기: 스페인산 \*쇠고기 꽃등심: 호주산



# DRINKS

## Coffee (Hot / Ice)

13,000

Espresso, Double Espresso, Americano,  
Cafe Latte, Cappuccino

## Hot Chocolate

13,000



## Tea (Hot / Ice)

13,000

### Ronnefeldt

#### Black Tea

English Breakfast, Darjeeling Summer Gold, Earl Grey

#### Herbal Tea

Peppermint, Fruity Chamomile, Rooibos Cream Orange,  
Sweet Berries

#### Green Tea

Morgentau

### Rishi

#### White Tea

Peach Blossom

#### Oolong Tea

Ruby Oolong

#### Black Tea

China Breakfast, Black Vanilla, Summer Lemon

#### Pu-erh Tea

Vanilla Mint Chai

#### Herbal Tea

Blueberry Rooibos, Peppermint Rooibos,  
Tropical Crimson

**Fresh Squeezed Juices** 16,000

Orange, Grapefruit, Apple, Carrot  
오렌지, 자몽, 사과, 당근

**Fresh Squeezed Ade** 18,000

Orange, Grapefruit, Lemon  
오렌지, 자몽, 레몬

**Soft Drinks** 9,000

Coke, Coke Light, Sprite, Ginger Ale, Fanta



## Quench Your Thirst!

**Draft Beer**

Heineken 350ml ABV 5% 15,000  
Kabrew Weizen 330ml ABV 4.5% 13,000

**Bottled Beer**

Asahi, Edelweiss, Guinness Draught, 17,000  
Hoegaarden