

GRANUM

D I N I N G L O U N G E

BREAKFAST

Weekdays 06:30 - 10:30 / Weekends 06:30 - 11:00



BREAKFAST BUFFET

조식 뷔페

A Choice of Bansang will be served to your table.

조식 뷔페 이용 시 반상을 제공해드리며, 3가지 중 선택 가능합니다.

🍽️ Beef Korean-Cut Rib & Beef-Seaweed Soup LA 갈비 & 쇠고기-미역국
(갈비/쇠고기: 호주산, 쇠고기 미역국/쇠고기: 미국산)

🍽️ 🍴 Abalone Porridge 전복죽 (전복 : 국내산)

🍴 French Toast 프렌치 토스트

(쌀 : 국내산)(죽/쌀 : 국내산)
(배추김치/배추, 고춧가루 : 국내산)

성인 W 62,000

어린이 W 31,000 (36개월 ~ 13세)

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

LUNCH
12:00 - 17:00 (Last Order 15:00)



LAZY BRUNCH

쉐어링 메뉴부터 오후의 디저트 타임까지 느끼막이 즐길 수 있는 브런치 세트

Appetizer 애피타이저

Caesar Salad & Mushroom Frittata, Shrimp Arancini & Polenta, Mushroom Soup
시저샐러드와 버섯 프리타타, 새우 아란치니 & 폴렌타, 버섯 스프
(닭고기 : 국내산)

A Choice of Main Dish 메인 디쉬 1가지 선택

Lasagne alla Bolognese 라자냐 알라 볼로네제 (쇠고기: 호주산)
Chilean Seabass & Neungi Mushroom Orzotto 메로 & 능이버섯 보리 리조또
Seafood Cacciucco 해산물 카치우코 (가리비: 중국산)
Linguine alla Cacio e Pepe 링귀니 알라 카치오 이 페페
Prawn Pad Thai 대하 팟타이

Dessert Tray, Coffee or Tea 디저트 트레이, 커피 또는 차

성인 W 69,000

* 2인 이상 이용 가능

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

LUNCH

STARTER

  **Sweet-Chilli Chilean Seabass & Baked Napa Cabbage** 32,000

스윗-칠리 메로 & 구운 알배추 (베이컨/돼지고기: 미국산)

Paprika, Cashewnut, Bacon Chip

파프리카, 캐슈넛, 베이컨 칩

S Crispy Scallop & Squid 28,000

크리스피 가리비 & 오징어 (가리비: 중국산, 오징어: 국내산)

Shrimp, Miso Emulsion, Salted Chill

새우, 미소 에멀전, 칠리 피클

   **Avocado & Tofu** 26,000

아보카도 & 두부 (두부/콩: 국내산)

Citrus, Balsamic Vinaigrette

시트러스, 발사믹 비네그렛

Burrata Cheese & Prosciutto 26,000

부라타 치즈 & 프로슈토 (프로슈토/돼지고기: 국내산)

Castelvetrano Olive, Tomato Tapenade

카스텔베트라노 올리브, 토마토 타페나드

 **Lentil & Zucchini Soup** 25,000

렌틸 & 애호박 스프 (판체타/ 돼지고기: 국내산)

Poached Egg, Handmade Pancetta, Basil

수란, 수제 판체타, 바질

 Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

BURGER & SANDWICH

Double Patty Cheese Burger 34,000

더블 패티 치즈 버거

(패티/쇠고기: 미국산&호주산 혼합) (베이컨/돼지고기: 미국산)

Bacon, Arugula, Onion, Balsamic - Tomato, French Fries

베이컨, 아루굴라, 양파, 발사믹-토마토, 감자튀김

Grilled Ham & Mozzarella Sandwich 32,000

구운 햄 & 모짜렐라 샌드위치

(햄/돼지고기: 국내산)

Turkey, Romaine, French Fries, Arugula

터키, 로메인, 감자튀김, 아루굴라

PIZZA

Pepperoni Pizza 37,000

페퍼로니 피자

(페퍼로니/돼지고기: 미국산)

Mozzarella, Onion Flake

모짜렐라 치즈, 어니언 플레이크

Prosciutto Pizza 37,000

프로슈토 피자

(프로슈토/돼지고기: 국내산)

Parmigiano - Reggiano, Arugula, Basil, Mozzarella

파미지아노-레지아노, 아루굴라, 바질, 모짜렐라

S Margherita Pizza 35,000

마르게리타 피자

Tomato, Mozzarella, Basil

토마토, 모짜렐라, 바질

PASTA & RISOTTO

S Chilean Seabass & Neungi Mushroom Orzotto 38,000

메로 & 능이버섯 보리 리조또

Parmigiano-Reggiano, Herbs

파미지아노-레지아노, 허브

S Seafood & Tomato Linguine 38,000

해산물 & 토마토 링귀니

(가리비: 중국산)

Prawn, Scallop, Clam, Peperoncino, Basil

대하, 가리비, 조개, 페페론치노, 바질

Scallop & Black Truffle Cream Linguine 38,000

가리비 & 블랙 트러플 링귀니

(가리비: 중국산) (판체타/돼지고기: 국내산)

Handmade Pancetta, Parmigiano-Reggiano

수제 판체타, 파미지아노-레지아노

Beef Bolognese Spaghetti 36,000

쇠고기 볼로네제 스파게티

(볼로네제/쇠고기: 호주산)

Parmigiano-Reggiano

파미지아노-레지아노

Linguine Aglio e Olio 34,000

링귀니 알리오 이 올리오

Shallot, Herbs, Peperoncino

샬롯, 허브, 페페론치노

 Gluten Free 글루텐 프리
  Wellbeing 웰빙
  Nuts 너츠
  Lacto Free 락토 프리

 Spicy Dish 매콤한 음식
  Signature Dish 시그니처 음식
  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ORIENTAL

STEAK


 **Grilled Freshwater Eel & Rice** 53,000

민물장어 덮밥

(장어: 국내산)(쌀: 국내산)(두부/콩: 국내산)

Avocado, Pickled Plum, Ginger, Clam Miso Soup

아보카도, 매실 절임, 생강, 조개 미소국

 **Spicy Stir-fried Octopus & Rice** 45,000

낙지 덮밥

(쌀: 국내산) (낙지: 베트남산) (쇠고기: 미국산)

Egg, Beef Seaweed Soup

계란, 쇠고기 미역국

 **Pad Thai & Prawn** 36,000

팟타이 & 대하

Coriander, Leek, Egg, Green Bean Sprouts, Cashewnut

고수, 부추, 계란, 숙주, 캐슈넛

 **Beef Brisket Pho Bo & Scallop Croquette** 36,000

차돌박이 쌀국수 & 가리비 크로켓

(차돌박이/쇠고기: 미국산) (가리비: 중국산)

Shrimp, Coriander, Chilli, Green Bean Sprouts

새우, 고수, 고추, 숙주

Herb Roasted Lamb Chop & 89,000

Broccolini

허브 로스티드 양갈비 & 브로컬리니

(양갈비: 뉴질랜드산)

Mushroom, Salsa Verde

버섯, 살사 베르데

Beef Prime Striploin (180g) & 89,000

Crema di Fungi

쇠고기 프라임 채끝등심 & 버섯 크림

(채끝등심/쇠고기: 미국산)

Shallot, Asparagus

샬롯, 아스파라거스



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너트



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DINNER

TASTE OF GRANUM

Baccala & Avocado

바칼라 & 아보카도
Citrus Vinaigrette
시트러스 비네그렛

Prawn & Butter Lettuce

대하 & 버터 레터스
Dill-Sour Emulsion
딜-사워 에멀전

Rigatoni & Morrel Mushroom

리가토니 & 모렐 버섯
(판체타/돼지고기: 국내산)
Ibérico Pancetta
이베리코 판체타

Beef Striploin & Olive Tapenade

쇠고기 채끝등심 & 올리브 타페나드
(쇠고기: 미국산)
Savory Greens
세이버리 그린

Espresso Tiramisu & Sunchoke Ice Cream

에스프레소 티라미수 & 돼지감자 아이스크림
Pistachio Crumble
피스타치오 크럼블

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 150,000 / 1인

Pairing Wine

2 Glasses of Wine (White / Red)	+ 55,000
3 Glasses of Wine (Sparkling / White / Red)	+ 77,000

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DINNER

STEAK OF GRANUM WITH 고기깡패

APPETIZER

Steamed Mussels

매콤한 홍합 짬 (베이컨/돼지고기: 미국산)

White Wine, Spicy Tomato Butter, Bacon, Grilled Bread

화이트 와인, 스파이시 토마토 버터, 베이컨, 구운 빵

MAIN

Black Angus Bone-In Ribeye

블랙 앵거스 본-인 꽃등심 (1kg) (쇠고기: 미국산)

Chimichurri, Salsa Verde, Sunchoke Pickle

치미추리, 샐사 베르데, 돼지감자 피클

Potato Terrine

감자 테린

Ash Remoulade, Apple Gastrique

에쉬 리몰라드, 애플 게스트릭

DESSERT

Espresso Tiramisu

에스프레소 티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 350,000 / 2인

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.




DINNER



CRAB PLATTER

크랩 플래터

 Chilli Crab & Abalone	90,000
칠리 크랩 & 전복 (꽃게: 국내산)(전복: 국내산)(쌀: 국내산)	
<i>Egg Rice</i>	
에그 라이스	
Garlic Crab & Abalone	90,000
갈릭 크랩 & 전복 (꽃게: 국내산)(전복: 국내산)(쌀: 국내산)	
<i>Egg Rice</i>	
에그 라이스	
Coconut-Curry Crab & Abalone	90,000
코코넛-커리 크랩 & 전복 (꽃게: 국내산)(전복: 국내산)(쌀: 국내산)	
<i>Egg Rice</i>	
에그 라이스	

* Reservations are required 1 day before visit








* 최소 1일 전 주문 필수

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DINNER

STARTER

- S**  **Sweet-Chilli Chilean Seabass & Baked Napa Cabbage** 32,000
스윗-칠리 메로 & 구운 알배추 (베이컨/돼지고기: 미국산)
Paprika, Cashewnut, Bacon Chip
파프리카, 캐슈넛, 베이컨 칩
- S** **Crispy Scallop & Squid** 28,000
크리스피 가리비 & 오징어 (가리비: 중국산) (오징어: 국내산)
Shrimp, Miso Emulsion, Salted Chill
새우, 미소 에멀전, 칠리 피클
-  **Smoked Salmon & Caesar Salad** 27,000
훈제연어 & 시저 샐러드
Romaine, Endive, Caper, Parmigiano-Reggiano
로메인, 엔다이브, 케이퍼, 파미지아노-레지아노
-   **Avocado & Tofu** 26,000
아보카도 & 두부 (두부/콩: 국내산)
Citrus, Balsamic Vinaigrette
시트러스, 발사믹 비네그렛
- Burrata Cheese & Prosciutto** 26,000
부라타 치즈 & 프로슈토 (프로슈토/돼지고기: 국내산)
Castelvetrano Olive, Tomato Tapenade
카스텔베트라노 올리브, 토마토 타페나드
-   **Cauliflower & Mushroom Soup** 25,000
컬리플라워 & 버섯 스프 (가리비: 중국산)
Scallop, Hazelnut, Scallion
가리비, 헤이즐넛, 실파
- Lentil & Zucchini Soup** 25,000
렌틸 & 애호박 스프 (판체타/돼지고기: 국내산)
Poached Egg, Handmade Pancetta, Basil
수란, 수제 판체타, 바질

-  Gluten Free 글루텐 프리  Wellbeing 웰빙  Nuts 너츠  Lacto Free 락토 프리
-  Spicy Dish 매콤한 음식  Signature Dish 시그니처 음식  Vegetarian Dish 베지테리언 음식

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.
알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PASTA & PIZZA & RISOTTO

- S**  **Chilean Seabass & Neungi Mushroom Orzotto** 38,000
메로 & 능이버섯 보리 리조또
Parmigiano-Reggiano, Herbs
파미지아노-레지아노, 허브
- S** **Seafood & Tomato Linguine** 38,000
해산물 & 토마토 링귀니
(가리비: 중국산)
Prawn, Scallop, Clam, Peperoncino, Basil
대하, 가리비, 조개, 페페론치노, 바질
- Scallop & Black Truffle Cream Linguine** 38,000
가리비 & 블랙 트러플 링귀니
(가리비: 중국산) (판체타/돼지고기: 국내산)
Handmade Pancetta, Parmigiano-Reggiano
수제 판체타, 파미지아노-레지아노
- Beef Bolognese Spaghetti** 36,000
쇠고기 볼로네제 스파게티
(볼로네제/쇠고기: 호주산)
Parmigiano - Reggiano
파미지아노-레지아노
-  **Linguine Aglio e Olio** 34,000
링귀니 알리오 이 올리오
Shallot, Herbs, Peperoncino
샬롯, 허브, 페페론치노
- Pepperoni Pizza** 37,000
페퍼로니 피자
(페퍼로니/돼지고기: 미국산)
Mozzarella, Onion Flake
모짜렐라 치즈, 어니언 플레이크
- Prosciutto Pizza** 37,000
프로슈토 피자
(프로슈토/돼지고기: 국내산)
Parmigiano - Reggiano, Arugula, Basil, Mozzarella
파미지아노-레지아노, 아루굴라, 바질, 모짜렐라
- S** **Margherita Pizza** 35,000
마르게리타 피자
Tomato, Mozzarella, Basil
토마토, 모짜렐라, 바질

ORIENTAL

-  **Grilled Freshwater Eel & Rice** 53,000
민물장어 덮밥
(장어: 국내산)(쌀: 국내산)(두부/콩: 국내산)
Avocado, Pickled Plum, Ginger, Clam Miso Soup
아보카도, 매실 절임, 생강, 조개 미소국
-  **Spicy Stir-fried Octopus & Rice** 45,000
낙지 덮밥
(쌀: 국내산) (낙지: 베트남산) (쇠고기: 미국산)
Egg, Beef Seaweed Soup
계란, 쇠고기 미역국
- S**  **Pad Thai & Prawn** 36,000
팟타이 & 대하
Coriander, Leek, Egg, Green Bean Sprouts, Cashewnut
고수, 부추, 계란, 숙주, 캐슈넛
-  **Beef Brisket Pho Bo & Scallop Croquette** 36,000
차돌박이 쌀국수 & 가리비 크로켓
(차돌박이/쇠고기: 미국산) (가리비: 중국산)
Shrimp, Coriander, Chilli, Green Bean Sprouts
새우, 고수, 고추, 숙주

CHILDREN'S FAVORITE

Shrimp Fried Rice & Beef Seaweed Soup 25,000

새우 볶음밥 & 소고기 미역국

(쌀: 국내산) (쇠고기: 미국산) (배추김치/배추, 고춧가루: 국내산)

Egg

계란

Margherita Pizza 25,000

마르게리타 피자

Tomato, Mozzarella, Basil

토마토, 모짜렐라, 바질

Tomato Mozzarella Spaghetti 22,000

토마토 모짜렐라 스파게티

Basil, Onion, Parmigiano-Reggiano

바질, 양파, 파미지아노-레지아노

Hot Dog & French Fries 22,000

핫 도그 & 프렌치 프라이

(핫 도그/돼지고기: 미국산)

Cucumber Pickle, Ketchup

오이 피클, 케첩



Gluten Free 글루텐 프리



Wellbeing 웰빙



Nuts 너츠



Lacto Free 락토 프리



Spicy Dish 매콤한 음식



Signature Dish 시그니처 음식



Vegetarian Dish 베지테리언 음식

If you have an allergic intolerance, please inform us. All prices include 10% VAT.

알러지 등 요청 사항은 직원에게 말씀 주시기 바랍니다. 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERTS

Honey Croffle & Vanilla Ice Cream 22,000

허니 크로플 & 바닐라 아이스크림

Caramel, Hazelnut

카라멜, 헤이즐넛

Pistachio Chocolate Torte & Rosemary Ice Cream 19,000

피스타치오 초콜릿 토르테 & 로즈마리 아이스크림

Coconut Tuiles

코코넛 트윌

Espresso Tiramisu & Sunchoke Ice Cream 19,000

에스프레소 티라미수 & 돼지감자 아이스크림

Pistachio Crumble

피스타치오 크럼블

Ice Cream 14,000

아이스크림

Vanilla / Strawberry / Chocolate

바닐라 / 딸기 / 초콜릿

DRINKS

Coffee (Hot / Ice) 13,000

Espresso, Americano, Cafe Latte, Cappuccino
에스프레소, 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노

Chocolate (Hot / Ice) 13,000

Tea (Hot / Ice)

Steven Smith Teamaker 스티븐 스미스 티메이커 15,000

Black Tea 홍차
British Brunch, Black Lavender
브리티시 브런치, 블랙 라벤더

Herbal Tea 허브차
Meadow, Peppermint Leaves
메도우, 페퍼민트 리브스

Green Tea 녹차
Mao Feng Shui, Jasmine Silver Tip
마오 펑 수이, 자스민 실버 팁

Local Tea 전통차 13,000

Red Ginseng Tangerine Peel Tea 홍삼귤피차

Cinnamon Ginger Tea 계피 생강차

Fresh Squeezed Ade

Orange, Grapefruit, Lemon 18,000
오렌지, 자몽, 레몬

Fresh Squeezed Juices

Orange, Grapefruit 16,000
오렌지, 자몽

Soft Drinks

Coke, Coke Zero, Sprite, Ginger Ale 9,000
콜라, 콜라 제로, 스프라이트, 진저 에일

Still Water

Evian 330ml 12,000
에비앙

Sparkling Water

San Pellegrino 500ml 12,000
산 펠레그리노

Evian Sparkling 330ml 11,000
에비앙 스파클링

Draft Beer

Yebisu 380ml 24,000
에비스

Stella Artois 330ml 17,000
스텔라

Bottled Beer

Weihenstephan Kristall 500ml 21,000
바이엔슈테판 크리스탈

Erdinger Pikantus 330ml 19,000
에딩거 피칸투스

Hoegaarden 330ml 19,000
호가든