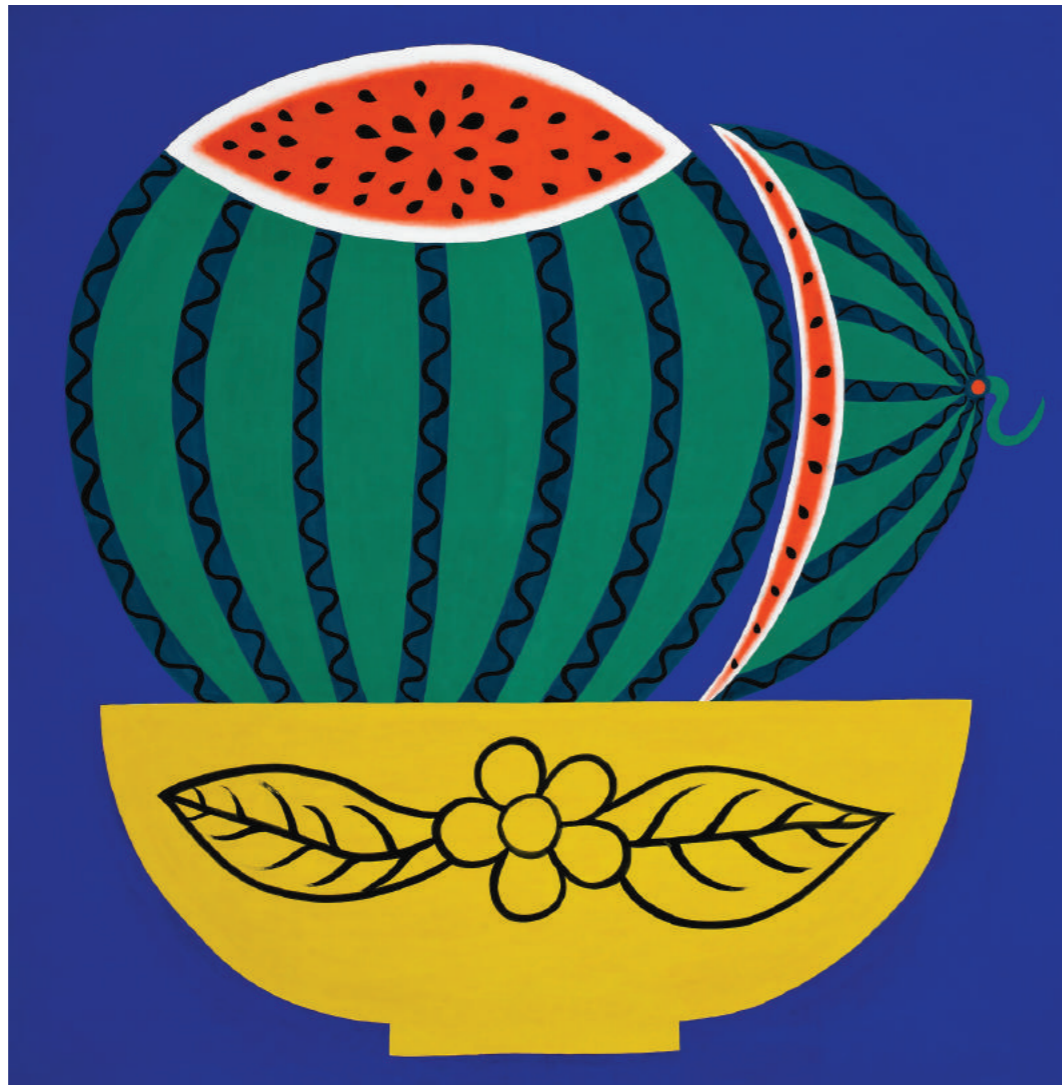


THE LOUNGE

GANGNAM COMFORT CUISINE

“Gangnam Comfort Cuisine” presents true Korean cuisine flavors in a flawless and light manner that combines the traditional culinary spirit with the young excitement of the Gangnam district.



여의(如意) - 수박
Yeo Eui - Watermelon

엄미금 민화작가는 전통적인 소재들을 작품의 기저에 깔고 은유적으로 표현하며, 한국적인 색채로 한국인의 사랑과 행복을 그림에 담는 작업을 꾸준히 시도하고 있습니다.

Folk painter Um, Mi Keum takes traditional Korean motifs and colors to metaphorically express the love, happiness and other emotions that run through life and culture in Korea.



여의如意

‘내가 바라는 대로 모두 이루어진다’
라는 의미의 여의(如意),
이 여의 시리즈에는
옛사람들이 바라는 다산, 부귀, 영화 등이 담겨 있으며,
오늘날로 보면 사랑과 행복이 수복이 담겨 있는 작품입니다.
여의 시리즈는 인간이 누리고 싶어하는 소망을
생명의 뿌리인 각종 식물로 투영시켜 표현했습니다.

With a name that means “may all my wishes come true,”
Um Mi Keum’s Yeo-eui series embodies age-old human desires
such as fertility, prosperity, and honor to create images
that appeal to today’s viewers for their spirit of love and happiness.
The Yeo-eui series projects human desires into various plants, the source of all life.

GANGNAM COMFORT CUISINE

⑤ 국내산 도미조림 - 무조림, 표고버섯, 생강, 파리고추 Domi Jorim - Braised sea bream, Radish, Shiitake mushrooms, Ginger, Chili	38,000
돼지 꽃살 구이 - 스페인산 이베리코, 무안 양파 구이, 백만송이 버섯, 고추 간장 소스 Dwaejikkotsal Gui - Spanish Pork Iberico, Roasted onion, Mushrooms, Red pepper soy sauce	43,000
영계육전 - 국내산 닭가슴살, 고춧잎, 배, 겨자 간장 소스 Yeonggye Yukjeon - Chicken breast, Pepper leaves, Pear, Mustard & soy sauce	36,000
떡갈비 구이 - 국내산 한우 소고기, 국내산 돼지고기, 방풍 장아찌 Hanwoo Tteokgalbi Gui - Grilled beef & pork patties, Pickled siler divaricata	48,000
통 오리 다리살 구이 - 국내산 오리 다리살, 한방 육수, 조선 부추, 은행 Tongoridarisal Gui - Duck thigh, Herbal stock, Chives, Ginkgo nuts	41,000
⑤ 여름 나물 꽃 비빔밥 - 노각, 새싹 채소, 패랭이 꽃, 산나물, 보리 (호주산 불고기, 계란 노른자, 국내산 콩 두부 중 한가지 선택) Yeoreumnamul Kkot Bibimbap - Yellow cucumbers, Flower, Barley (Choice of Bulgogi or Egg yolk or Tofu)	35,000
⑤ 완도산 전복 톳 밥 - 완도산 전복, 당근, 미나리, 산나물 Jeonbok Tot Bab - Sustainable abalone, Carrot, Water parsley, Wild greens	36,000
초계 국수 - 미역 국수, 국내산 닭가슴살, 지단, 적채, 오이, 참깨 겨자 소스 Chogye Guksu - Seaweed noodle, Chicken breast, Egg garnish, Red cabbage, Cucumber, Sesame & mustard sauce	35,000
⑤ 부다 볼 샐러드 - 아보카도, 병아리콩, 두부 튀김, 구운 버섯, 유자 드레싱 Buddha Bowl Salad - Avocado, Chickpeas, Fried tofu, Roasted mushroom	25,000
시저 샐러드 - 로메인, 구운 국내산 삼겹살, 국내산 콩 두부, 수란 (참깨 드레싱, 시저드레싱 중 한가지 선택) Caesar Salad - Romaine lettuce, Grilled pork belly, Crispy tofu, Poached egg	26,000
더 라운지 버거 - 체더 치즈, 적양파, 토마토, 양상추, 김치 번 (국내산 한우 소고기 패티 또는 미국산 콩고기 패티 중 선택 가능) The Lounge Burger - Cheddar cheese, Red onion, Tomatoes, Kimchi bun (Choice of Korean Hanwoo beef patty or ⑤ American soybean meat patty)	36,000
불고기 파니니 - 호주산 & 국내산 한우 불고기, 야채, 체더 치즈 Bulgogi Panini - Wagyu beef, Hanwoo beef, Vegetables, Cheddar cheese	32,000
닭갈비 파니니 - 국내산 닭다리살, 고추장 소스, 모짜렐라 치즈 Spicy Chicken Panini - Chicken leg marinated in chili paste, Mozzarella	32,000
클럽 샌드위치 - 국내산 닭가슴살, 미국산 베이컨, 토마토, 달걀, 양상추 Classic Club Sandwich - Chicken breast, Bacon, Tomatoes, Fried egg, Lettuce	31,000
스테이크 프리츠 - 국내산 청주 한우 등심 1++ 250g, 감자튀김 Steak Frites - Cheong-ju Hanwoo beef sirloin 1++ 250g French fries	86,000

⑤ Vegetarian Dish ⑥ Signature Dish

WINE BY THE GLASS

Champagne NV Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label, Brut NV Louis Roederer, Brut Premier (375ml)	Glass 35,000	Bottle 175,000 110,000
White Wine 2018 Chardonnay Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuisse, Burgundy, France 2019 Riesling Robert Weil Qualitatswein Trocken Rheingau, Germany 2019 Pinot Bianco Cantina Terlan Alto Adige, Italy	Glass 32,000 24,000 21,000	Bottle 160,000 115,000 95,000
Red Wine 2016 Tempranillo Pesquera Reserva Ribera Del Duero, Spain 2015 Cot Clos De Gamot Cahors, France 2018 Pinot Noir Tohu Marlborough, New Zealand 2015 Château Lanessan, Haut-Médoc, Bordeaux (375ml)	Glass 34,000 27,000 24,000	Bottle 170,000 135,000 110,000 70,000

HEALTHY JUICE

프로틴 30 - 수박, 바나나, 구운オート밀, 국산 콩 두부, 아몬드 우유
Protein 30 - Watermelon, Banana, Toasted oatmeal, Tofu, Almond milk

디스트레스 주스 - 비트, 사과, 생강, 레몬
De-Stress Juice - Beetroot, Apple, Ginger, Lemon

하이드레이션 주스 - 당근, 코코넛 워터, 알로에 베라, 라임
Hydration Juice - Carrot, Coconut water, Aloe vera, Lime

디톡스 주스 - 오렌지, 포도, 수박, 민트 잎
Detox Juice - Orange, Grapes, Watermelon, Mint leaves

안티옥시던트 스무디 - 바나나, 두유, 그라놀라, 블루베리, 헤이즐넛
Antioxidant Smoothie - Banana, Soy milk, Granola, Blueberry, Hazelnuts

헬시 스무디 - 바나나, 오렌지 주스, 딸기, 민트 잎, 두유, 아몬드
Healthy Smoothie - Banana, Orange, Strawberries, Mint, Soy milk, Almonds

INTERNATIONAL TEAS

COFFEE

에스프레소 Espresso 16,000
롱블랙 Long Black

더블 에스프레소 Double Espresso 18,000
플랫 화이트 Flat White
카페라떼 Caffè Latte
카푸치노 Cappuccino
에스프레소 마키아토 Espresso Macchiato

KOREAN GREEN TEAS

제주 세작 Jeju Sejag 16,000
하동 죽로 Hadong Jookro

BLACK TEA

다즐링 Darjeeling 16,000
잉글리쉬 블랙퍼스트 English Breakfast
얼그레이 Earl Grey

HERBAL INFUSIONS

카모마일 Chamomile 16,000
페퍼민트 Peppermint

THE PALETTE - JUNG ONE



GANGNAM COMFORT CUISINE

국내산 한치 무침

오세트라 캐비어, 수미감자 살사, 들깨잎 오일, 어란

Seasoned cuttlefish

Osetra caviar, Potato salsa, Perilla leaf oil, Dried roe

국내산 닭다리살 말이 튀김

수란, 마늘 퓨레, 간장 소스

Fried chicken thigh roll

Poached egg, Garlic puree, Soy sauce

국내산 한우 부챗살 구이 90g

울외 장아찌, 구운 마늘쫀

Grilled Hanwoo top blade 90g

Pickled uloe, Roasted garlic stem

or

국내산 농어찜

아귀간 소스, 애호박 말이

Steamed sea bass

Monkfish liver sauce, Rolled young squash

국내산 건정민어 솔밥

흑미, 보리, 실파, 가지 냉국

Dried croaker hot pot rice

Black rice, Barley, Green onion, Eggplant cold soup

복숭아 크레무

복숭아 크림, 샹틸리 크림, 루비 피치 젤, 복숭아 젤리, 현미 크런치

Peach cremeux

Peach cream, Chantilly cream, Ruby peach gel, Peach jelly, Brown rice crunch

Five course KRW 110,000

KRW 150,000 with Jung one gin welcome drink and wine pairing

Three course KRW 70,000 KRW 100,000 with wine pairing

*Excluding fried chicken thigh roll & Dried croaker hot pot rice
*국내산 닭다리살 말이 튀김 & 국내산 건정민어 솔밥 제외,
메인과 함께 밥과 국, 계절반찬이 함께 제공됩니다.

(쌀, 배추, 고춧가루 - 국내산)

*For food allergy or special requirements, please ask to one of our colleagues
식사 관련 알러지 특이사항 및 특별 요청이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다