

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 Korean Bansang will be served to your table.
조식 뷔페 이용 시 한식 반상을 제공해드리며, 2가지 중 선택 가능합니다.

Seaweed Soup 미역국
Abalone Porridge 전복죽

성인 W 58,000

어린이 W 29,000 (36개월 ~ 13세)

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



LUNCH
12:00 - 14:30

SEASONS TABLE

계절을 담은 각종 샐러드와 풍성한 런치를 즐길 수 있는 시간

Salad Bar and Daily Soup
샐러드 바와 오늘의 스프

성인 W 65,000


어린이 W 45,000 (36개월 ~ 13세)

Available for W 45,000 per person when ordering main dish
메인 메뉴 주문 시 1인 W 45,000에 이용 가능

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

LUNCH

STARTER

| | |
|--|--------|
| Soft Shell Crab and Iceberg Lettuce 소프트 셸 크랩과 양상추 <i>Lemon, Soy - Chilli Salsa</i> 레몬, 간장 - 칠리 살사 | 29,000 |
| S Shrimp Croquette and Dill-Lemon Cream 새우 크로켓과 딜-레몬 크림 <i>Tomato, Parmigiano - Reggiano</i> 토마토, 파미지아노-레지아노 | 29,000 |
|  Avocado and Tofu 아보카도와 두부 <i>Citrus, Balsamic Vinaigrette</i> 시트러스, 발사믹 비네그렛 | 26,000 |
| Burrata Cheese and Prosciutto 부라타 치즈와 프로슈토 <i>Castelvetrano Olive, Tomato Tapenade</i> 카스텔베트라노 올리브, 토마토 타페나드 | 26,000 |
| Lentil and Zucchini Soup 렌틸과 애호박 스프 <i>Poached Egg, Handmade Pancetta, Basil</i> 수란, 수제 판체타, 바질 | 25,000 |

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

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

BURGER & SANDWICH

Double Patty Cheese Burger 34,000

더블 패티 치즈 버거

Bacon, Arugula, Onion, Balsamic - Tomato, French Fries
베이컨, 아루굴라, 양파, 발사믹-토마토, 감자튀김**Grilled Ham and Mozzarella Sandwich** 32,000

구운 햄과 모짜렐라 샌드위치

Turkey, Romaine, French Fries
터키, 로메인, 감자튀김

PIZZA

Garlic-Smoked Seafood Pizza 39,000

갈릭-스모크 시푸드 피자

Shrimp, Scallop, Squid, Tomato, Mozzarella
새우, 가리비, 오징어, 토마토, 모짜렐라**Prosciutto Pizza** 37,000

프로슈토 피자

Parmigiano - Reggiano, Arugula, Basil, Mozzarella
파미지아노-레지아노, 아루굴라, 바질, 모짜렐라**Margherita Pizza** 35,000

마르게리타 피자

Tomato, Mozzarella, Basil
토마토, 모짜렐라, 바질

PASTA

S Sea Urchin Spaghetti with Bottarga 38,000

성게알 스파게티와 보타르가

Shallot, Lemon Zest
샬롯, 레몬 제스트**Seafood & Garlic Linguine** 38,000

해산물과 마늘 링귀니

Prawn, Scallop, Clam, Peperoncino, Basil
대하, 가리비, 조개, 페페론치노, 바질**Scallop & Black Truffle Cream Linguine** 38,000

가리비와 블랙 트러플 링귀니

Handmade Pancetta, Parmigiano-Reggiano
수제 판체타, 파미지아노-레지아노**Beef Bolognese Tagliatelle** 36,000

쇠고기 볼로네제 tagliatelle

Parmigiano-Reggiano
파미지아노-레지아노

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

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

ORIENTAL

S Soy Marinated Salmon with Rice 45,000

연어장 덮밥

Avocado, Wasabi, Clam Miso Soup

아보카도, 고추냉이, 조개 미소국

Spicy Stir-fried Octopus with Rice 45,000

낙지 덮밥

Egg, Beef Seaweed Soup

계란, 쇠고기 미역국

Pad Thai with Prawn 36,000

팟타이와 대하

Coriander, Leek, Egg, Green Bean Sprouts, Cashewnut

고수, 부추, 계란, 숙주, 캐슈넛

Beef Brisket Pho Bo and Scallop Croquette 36,000

차돌박이 쌀국수와 가리비 크로켓

Shrimp, Coriander, Chilli, Green Bean Sprouts

새우, 고수, 고추, 숙주

STEAK

Beef Prime Ribeye (180g) and 89,000**Black Truffle Aligot**

쇠고기 프라임 꽃등심과 블랙 트러플 알리고

Silky Leek - Bacon Roll, Asparagus

부추 - 베이컨롤, 아스파라거스

Beef Prime Striploin (180g) and 89,000**Black Truffle Aligot**

쇠고기 프라임 채끝등심과 블랙 트러플 알리고

Silky Leek - Bacon Roll, Asparagus

부추 - 베이컨롤, 아스파라거스

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

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

DINNER

THE STEAK OF GRANUM FOR TWO

Steak Platter for Two with 3 types of Special Savory
스테이크 메뉴에는 3가지의 세이보리 디쉬가 제공됩니다.

BEEF

S Black Angus Tomahawk (1.3kg) 250,000
블랙 앵거스 토마호크

Black Angus T-Bone (1kg) 220,000
블랙 앵거스 티본

Prime Ribeye (600g) 210,000
프라임 꽃등심


Prime Striploin (600g) 200,000
프라임 채끝등심

LAMB


Herb-Crusted Rack of Lamb(1.2kg) 230,000
허브-크러스트 양갈비

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

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

A black Angus tri-tip steak is the centerpiece, sliced into thick pieces and served in a black cast-iron skillet. The steak is accompanied by small, round potatoes and green asparagus spears. A wooden handle of a pepper mill is visible in the background, and a dark blue cloth is draped on the left. The entire scene is set against a dark, textured background.

블랙 앵거스 티본 스테이크

A large black Angus tomahawk steak is the centerpiece, served in a black cast-iron skillet. The steak is accompanied by cauliflower florets and green asparagus spears. A wooden handle of a pepper mill is visible in the background, and a dark blue cloth is draped on the left. The entire scene is set against a dark, textured background.

블랙 앵거스 토마호크 스테이크

DINNER

TASTE OF GRANUM

Burrata Cheese and Prosciutto

부라타 치즈와 프로슈토

Castelvetrano Olive, Tomato Tapenade

카스텔베트라노 올리브, 토마토 타페나드

Cauliflower and Mushroom Soup

컬리플라워와 버섯 스프

Scallop, Hazelnut, Scallion

가리비, 헤이즐넛, 실파

Seafood and Garlic Linguine

해산물과 마늘 링귀니

Prawn, Scallop, Clam, Peperoncino, Basil

대하, 가리비, 조개, 페페론치노, 바질

Beef Prime Striploin and Black Truffle Aligot

쇠고기 프라임 채끝등심과 블랙 트러플 알리고

Silky Leek - Bacon Roll, Asparagus

부추-베이컨 롤, 아스파라거스

Pistachio Chocolate Torte and Rosemary Ice Cream

피스타치오 초콜렛 토르테와 로즈마리 아이스크림

Vanilla Tuile

바닐라 트윌

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩ 130,000 / 1인

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

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

DINNER

STARTER

| | |
|--|--------|
| Soft Shell Crab and Iceberg Lettuce 소프트 셸 크랩과 양상추 <i>Lemon, Soy - Chilli Salsa</i> 레몬, 간장 - 칠리 살사 | 29,000 |
| S Shrimp Croquette and Dill-Lemon Cream 새우 크로켓과 딜-레몬 크림 <i>Tomato, Parmigiano-Reggiano</i> 토마토, 파미지아노-레지아노 | 29,000 |
| Smoked Salmon and Caesar Salad 훈제연어와 시저 샐러드 <i>Romaine, Endive, Caper, Parmigiano-Reggiano</i> 로메인, 엔다이브, 케이퍼, 파미지아노-레지아노 | 28,000 |
|  Avocado and Tofu 아보카도와 두부 <i>Citrus, Balsamic Vinaigrette</i> 시트러스, 발사믹 비네그렛 | 26,000 |
| Burrata Cheese and Prosciutto 부라타 치즈와 프로슈토 <i>Castelvetrano Olive, Tomato Tapenade</i> 카스텔베트라노 올리브, 토마토 타페나드 | 26,000 |
| Cauliflower and Mushroom Soup 컬리플라워와 버섯 스프 <i>Scallop, Hazelnut, Scallion</i> 가리비, 헤이즐넛, 실파 | 25,000 |
| Lentil and Zucchini Soup 렌틸과 애호박 스프 <i>Poached Egg, Handmade Pancetta, Basil</i> 수란, 수제 판체타, 바질 | 25,000 |

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

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

PASTA & PIZZA

S Sea Urchin Spaghetti with Bottarga 38,000

성게알 스파게티와 보타르가

Shallot, Lemon Zest

샬롯, 레몬 제스트

Seafood & Garlic Linguine 38,000

해산물과 마늘 링귀니

Prawn, Scallop, Clam, Peperocino, Basil

대하, 가리비, 조개, 페페론치노, 바질

Scallop & Black Truffle Cream Linguine 38,000

가리비와 블랙 트러플 링귀니

Handmade Pancetta, Parmigiano-Reggiano

수제 판체타, 파미지아노-레지아노

Beef Bolognese Tagliatelle 36,000

쇠고기 볼로네제 tagliatelle

Parmigiano - Reggiano

파미지아노-레지아노

Garlic-Smoked Seafood Pizza 39,000

갈릭-스모크 시푸드 피자

Shrimp, Scallop, Squid, Tomato, Mozzarella

새우, 가리비, 오징어, 토마토, 모짜렐라

Prosciutto Pizza 37,000

프로슈토 피자

Parmigiano - Reggiano, Arugula, Basil, Mozzarella

파미지아노-레지아노, 아루굴라, 바질, 모짜렐라

Margherita Pizza 35,000

마르게리타 피자

Tomato, Mozzarella, Basil

토마토, 모짜렐라, 바질

ORIENTAL

S Soy Marinated Salmon with Rice 45,000

연어장 덮밥

Avocado, Wasabi, Clam Miso Soup

아보카도, 고추냉이, 조개 미소국

Spicy Stir-fried Octopus with Rice 45,000

낙지 덮밥

Egg, Beef Seaweed Soup

계란, 쇠고기 미역국

Pad Thai with Prawn 36,000

팟타이와 대하

Coriander, Leek, Egg, Green Bean Sprouts, Cashewnut

고수, 부추, 계란, 숙주, 캐슈넛

Beef Brisket Pho Bo and Scallop Croquette 36,000

차돌박이 쌀국수와 가리비 크로켓

Shrimp, Coriander, Chilli, Green Bean Sprouts

새우, 고수, 고추, 숙주

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

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

CHILDREN'S FAVORITE

Shrimp Fried Rice and Beef Seaweed Soup 25,000

새우 볶음밥과 소고기 미역국

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 도그와 프렌치 프라이

Cucumber Pickle, Ketchup

오이 피클, 케첩

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

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

DESSERTS

Honey Croffle and Vanilla Ice Cream 22,000

허니 크로플과 바닐라 아이스크림

Caramel, Hazelnut

카라멜, 헤이즐넛

Pistachio Chocolate Torte & Rosemary Ice Cream 19,000

피스타치오 초콜릿 토르테와 로즈마리 아이스크림

Vanilla Tuile

바닐라 트윌

Orange Pound Cake & Thyme Ice Cream 19,000

오렌지 파운드 케이크와 타임 아이스크림

Coconut Chip

코코넛 칩

Ice Cream 14,000

아이스크림

Vanilla / Strawberry / Chocolate

바닐라 / 딸기 / 초콜릿

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

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

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, Bouquet 메도우, 부케

Green Tea 녹차

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

Ronnefeldt 로네펠트 13,000

Green Tea 녹차

Morgentau 모겐타우

Black Tea 홍차

English Breakfast, Earl Grey

잉글리쉬 블랙퍼스트, 얼 그레이

Herbal Tea 허브차

Peppermint, Fruity Chamomile, Rooibos Cream Orange, Sweet Berries

페퍼민트, 카모마일, 루이보스 크림 오렌지, 스위트 베리스

Fresh Squeezed Ade

Orange, Grapefruit, Lemon
오렌지, 자몽, 레몬

18,000

Fresh Squeezed Juices

Orange, Grapefruit
오렌지, 자몽

16,000

Soft Drinks

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

9,000

Still Water

Evian 500ml
에비앙

9,000

Sparkling Water

San Pellegrino 500ml
산 펠레그리노

11,000

Perrier 330ml
페리에

9,000

Draft Beer

Edinger Hefe Weissbier 330ml
에딩거 헤페

15,000

Stella Artois 330ml
스텔라

15,000

Bottled Beer

Weihenstephan Kristall 500ml
바이엔슈테판 크리스탈

19,000

Guinness Draught 330ml
기네스 드라우트

17,000

Hoegaarden 330ml
호가든

17,000

원산지

| | |
|---|------------------------|
| 쌀 Rice | 국내산 Domestic |
| 김치/배추, 고춧가루 Kimchi/Napa Cabbage, Pepper Flake | 국내산 Domestic |
| 쇠고기 미역국/쇠고기 Beef Seaweed Soup/Beef | 미국산 USA |
| 고등어 Mackerel | 노르웨이산 Norwegian |
| 전복죽/쌀 Abalone Porridge/Rice | 국내산 Domestic |
| 닭고기 Chicken: | 국내산 Domestic |
| 돼지고기: 국내산 | Pork: Domestic |
| 소프트 쉘 크랩/꽃게 Soft Shell Crab | 태국산 Thailand |
| 프로슈토/돼지고기 Prosciutto/Pork | 이태리산 Italy |
| 두부/콩 Tofu/Bean | 국내산 Domestic |
| 판체타/돼지고기 Pancetta/Pork | 국내산 Domestic |
| 쇠고기 패티 Beef Patty | 미국산 & 호주산 혼합 USA & AUS |
| 베이컨/돼지고기 Bacon/Pork | 미국산 USA |
| 햄/돼지고기 Ham/Pork | 국내산 Domestic |
| 터키/칠면조 Turkey | 외국산 Imported |
| 모르타델라/돼지고기 Mortadella/Pork | 이태리산 Italy |
| 쇠고기/볼로네제 Beef/Bolognese | 호주산 AUS |
| 오징어 Squid | 국내산 Domestic |
| 살라미/돼지고기 Salami/Pork | 국내산 Domestic |
| 산낙지 Octopus | 중국산 China |
| 쇠고기/차돌박이 Beef/Brisket | 미국산 USA |
| 쇠고기/토마호크 Beef/Tomahawk | 미국산 USA |
| 쇠고기/티본 Beef/T-Bone | 미국산 USA |
| 쇠고기/꽃등심 Beef/Ribeye | 미국산 USA |
| 쇠고기/채끝등심 Beef/Striploin | 미국산 USA |
| 양고기/램 Lamb | 뉴질랜드산 New Zealand |
| 핫도그/돼지고기 Hot Dog/Pork | 미국산 USA |

S Signature Dish 시그니처 음식

 Spicy Dish 매콤한 음식

 Vegetarian Dish 베지테리언 음식