

ANTIPASTI (Appetizer)

Marinated Lobster with Avocado
Sun Dried Tomato Oil Vinaigrette
선드라이 토마토에 절인 랍스타와 아보카도

Homemade Somked Salmon Frorale
with Caper, Ricotta Cheese, Olive
훈제연어 프로랄리: 케이퍼, 리코타치즈, 올리브

Hanul Orum Style Caprese
Buffalo Mozzarella, Vinegared Tomato, Rucola
하늘오름 스타일의 카프레제

Vegetable Lasagna with Eggplant, Zucchini, Spinach, Mushroom
Avocado and Black Olive Tapanade
야채 라자냐와 가지, 호박, 시금치, 버섯, 아보카도와 블랙 올리브 타파네이드

Hanul Orum Brustchetta
브루스케타

Zuppa (Soup)

Tomato Seafood Soup
Prawn, Clam, Scallop, Basil with Vegetable
해산물과 야채로 끓인 토마토 해산물 스프
(꽃게:국내산)

Soup of the day
오늘의 스프

INSALATA (Salad)

Seasonal Seafood Organic Herb Salad
제철 해산물 유기농 샐러드

Avocado Caesar Salad
with Sous Vide Chicken Breast and Bacon, Croutons
시저 샐러드, 아보카도, 닭 가슴살, 베이컨
(닭고기:국내산, 돼지고기:외국산)

PRIMI PIATTI (Pasta)

Homemade Beef Ragout Cannelloni with Tomato Sauce
Ricotta Cheese Gratin, Grilled mini Beef Tenderloin

홈메이드 소고기 라구 카넬로니와 토마토 소스,
리코타치즈 그라탕, 미니 안심스테이크
(소고기:미국산, 돼지고기:국내산)

Spaghetti Marinara with Assorted Seafood, Garlic, Tomatoes
마리나라 소스의 스파게티

Spaghetti Vongole with Garlic, Clam, Fresh Basil, White Wine
봉골레 스파게티

Spinach Linguine Lobster Arrabiata with Chili
Tomatoes, Garlic, Black Olive Tapande
시금치 링귀니와 바닷가재 아라비아따

Spaghetti Gorgonzola Alfredo Pasta
with Grilled King Prawn, Scallop and Basil
고르곤졸라 알프레도 스파게티와 관자와 왕새우

Spaghetti Alio Olio
알리오 올리오 스파게티

PRIMI PIATTI (Risotto)

Seafood Risotto

Shrimp, Scallop and Fish

해산물 리조또

(쌀: 국내산)

Porcini Risotto with Onion, Mushroom, Asparagus,

Tomatoes, Truffle Oil

포르치니 리조또

(쌀: 국내산)

Squid Ink Risotto with Seafood

해산물 먹물 리조또

(쌀: 국내산)

SECONDI PIATTI (Fish)

Baked Salmon Fillet with Beet Root Puree

Green Asparagus and Saffron Beurre Blanc

연어오븐구이와 비트 퓨레, 사프란 베르블랑소스

Sea Bass Confit in Extra Virgin Olive Oil

Basil Leaves Potato Crustacean Risotto

올리브오일에 구운 농어와 비스큐소스, 감자 리조또

<하늘오름 리조또는 국내산 보리(Barley), 국내산 쌀(Rice)을 섞어서 사용합니다>

SECONDI PIATTI (Meat and Poultry)

Grilled Angus Beef Tenderloin

앵거스 안심 스테이크

(소고기:미국산)

Grilled U.S New York Strip Loin Steak

뉴욕 스테이크

(소고기:미국산)

Grilled U.S Rib-eye Steak

미국산 등심 스테이크

(소고기:미국산)

Grilled Double Lamb Confit with Ratatouille and Creamy Polenta

라따뚜이, 크림 폴렌타 양갈비 구이

(양고기:호주산)

Grilled & Marinated Chicken

Potato & Black Olive Ragout

이태리식 닭고기 구이

(닭고기:국내산)

〈하늘오름 리조또는 국내산 보리(Barley), 국내산 쌀(Rice)을 섞어서 사용합니다〉

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

DOLCI (Dessert)

Hanul Orum Style Tiramisu

티라미수

Hanrabong Cake with Seasonal Fruit Comport

한라봉 케이크

Coconut Almond Cake with Seasonal Fruit Comport

코코넛 아몬드 케이크

HORIZON

Marinated Lobster with Avocado Guacamole
Sun Dried Tomato Oil Vinaigrette

썬 드라이 토마토에 절인 랍스터와 아보카도 과과몰리

Daily Chef's Soup

셰프 추천 수프

Homemade Herb Shrimp Ravioli Tomato Sauce

홈메이드 새우 라비올리

Sherbet

셔벳



Grilled US Beef Tenderloin Steak
with Truffle Mashed Potato and Asparagus

송로버섯향의 으갠감자와 미국산 소안심 스테이크
(소고기:미국산)

Or

Baked Salmon Fillet with Beet Root Crust
Green Asparagus and Saffron Beurre Blanc

비트 퓨레를 올린 연어오븐구이와 샤프란 소스



Daily Dessert

오늘의 디저트

LA INVERNO

Avocado King Crab Charlotte
Almond Jelly with Sweet Ginger Sauce
아몬드젤리, 스위트 생강소스의 아보카도, 킹크랩 샐러드

Daily Chef's Soup

셰프 추천 스프

Duck Breast Apple Celeriac Puree
with Beet Root-White Balsamic Emulsion

오리가슴살과 샐러리악 퓨레, 비트소스
(오리고기:국내산)

Sherbet

셔벳



Grilled New York Strip Loin Steak
with Lush Vegetable, Pomic Mustard Pesto

뉴욕스테이크와 야채, 씨겨자 페스토
(소고기:미국산)

Or

Sea Bass Confit in Extra Virgin Olive Oil
Basil Leaves Potato Crustacean Risotto

올리브오일에 구운 농어와 비스큐소스 감자
(농어:대만산)



Daily Dessert

오늘의 디저트



Business Hour

Brunch 10:30pm - 02:30pm (Last Order 02:00pm)

Dinner 06:00pm - 09:30pm (Last Order 09:00pm)

Eggs, Milk, Buchwheat, Peanuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Pork, Peach, Tomato and Sulfites can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으므로 알러지가 있으신 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.