

GRANUM

DINING LOUNGE



Afternoon QualiTea Time

화려하게 만개한 벚꽃을 연상케 하는 달콤한 디저트와 함께
그윽한 향이 느껴지는 차를 즐기며 봄의 정취를 만끽해보세요.

기간 2020. 3. 2 (월) - 2020. 5. 31(일)

시간 15:00 - 17:30 (Last Order 17:00)

가격 ₩ 59,000 (2인)

메뉴 헤이즐넛 다쿠아즈, 판나 코타, 핑크 마들렌, 딸기 랑그드샤, 핑크 롤라드,
솔티 카라멜 도넛, 새우 사워도우 타르틴
커피 또는 차



Spring Brings Roll

봄기운이 물씬 풍기는 3월을 맞아 그라넘 다이닝 라운지에서는
입맛을 돋워줄 싱그러운 스프링롤부터 캘리포니아롤, 이색적인 스테이크롤까지
다양한 종류의 롤을 하나의 플래터로 담은 스프링 브링스 롤 프로모션이 펼쳐집니다.

기간 2020. 3. 2 (월) - 2020. 4. 30 (목)

시간 LN 12:00 - 14:30 (Last Order 13:30)

DN 18:00 - 21:30 (Last Order 20:30)

가격 90,000원 (2인)

*리프레싱 바 추가 시 50% 할인혜택 제공

메뉴 세 종류의 롤과 쇠고기와 버섯 인볼티니, 가지 롤라티니로 구성된 플래터와

디저트(헤이즐넛 다쿠아즈, 핑크 롤라드)

커피 또는 차



SALAD BAR DAILY SOUP

샐러드 바와 오늘의 스프

계절을 담은 각종 샐러드와
풍성한 런치를 즐길 수 있는 시간

12:00 - 14:30

₩ 50,000

GRANUM LUNCH TABLE

Salad Bar

샐러드 바

Daily Soup

오늘의 스프

Surf & Turf

Seafood, Beef, Vegetables

해산물, 쇠고기

Tea or Coffee

차 또는 커피

12:00 - 14:30

₩ 65,000

APPETIZER

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

Seafood and Tomato Stew

28,000

해산물 토마토 스투

Clam, Shrimp, Scallop, Squid, Brussels Sprouts, Peperoncino, Basil
모시조개, 새우, 관자, 오징어, 미니 양배추, 페퍼론치노, 바질

Sweet Pumpkin and Lentil Velouté

25,000

단호박 렌틸 스프

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

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 Cheese Burger 30,000

비프 치즈 버거

Beef Patty, Gruyere Cheese, Bacon, Romaine, Tomato, Onion, Arugula, Remoulade Emulsion, French Fries

소고기, 그뤼에르 치즈, 베이컨, 로메인, 토마토, 양파, 아루굴라,

라몰라드 에멀전, 감자 튀김

STEAK

Beef Striploin with Truffle Aligot 70,000

쇠고기 채끝등심과 트리플 알리고

Asparagus, Shallot, Mushroom, Port Wine Infusion

아스파라거스, 샬롯, 버섯, 포트 와인 인퓨전



PASTA RISOTTO

Maine Lobster Bolognese Linguine 43,000

메인 바닷가재 볼로네제 링귀니

Shrimp, Arugula, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Pepperoncino, Basil

새우, 아루굴라, 마늘, 파마지아노-레지아노, 페퍼론치노, 바질

Vongole and Broccolini Linguine 32,000

봉골레 브로컬리니 링귀니

Arugula, Cherry Tomato, Garlic, Pepperoncino, Basil

아루굴라, 방울 토마토, 마늘, 페퍼론치노, 바질

Alfredo and Mushroom Linguine 32,000

알프레도 능이버섯 링귀니

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

Available between 12:00 and 17:30
12시부터 17시 30분까지 이용 가능



REFRESHING BAR

리프레싱 샐러드 바

계절을 담은 각종 샐러드와
풍성한 디너를 즐길 수 있는 시간

18:00 - 22:00

(Last Order 21:30)

₩ 40,000

GRANUM DINNER TABLE

TASTE OF GRANUM

Burrata Cheese and Quinoa

부라타 치즈와 퀴노아

Prosciutto, Arugula, Tomato, Belgium Endive, Pine Nut, Balsamic Infusion

프로슈토, 아루굴라, 토마토, 벨지움 엔다이브, 잣, 발사믹 인퓨전

Sweet Pumpkin and Lentil Velouté

단호박과 렌틸 스프

Asparagus, Scallop, Sour Cream

아스파라거스, 가리비, 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 Truffle Aligot

쇠고기 채끝등심과 트러플 알리고

Asparagus, Shallot, Mushroom, Port Wine Infusion

아스파라거스, 샬롯, 버섯, 포트 와인 인퓨전

Fromage Blanc and Vanilla Ice Cream

프로마주 블랑과 바닐라 아이스크림

Cheese Mouse, Biscuit

치즈 무스, 비스킷

Tea or Coffee

차 또는 커피

120,000

Orders of Two or More
2인 이상 주문 가능

Available between 18:00 and 21:00
18시부터 21시까지 이용 가능



APPETIZER

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 엔다이버, 잣, 발사믹 인퓨전



SOUP

Seafood and Tomato Stew

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

해산물 토마토 스투

Clam, Shrimp, Scallop, Squid

Brussels Sprouts, Peperoncino, Basil

모시조개, 새우, 가리비, 오징어, 미니 양배추, 페퍼론치노, 바질

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

PASTA RISOTTO

Maine Lobster Bolognese Linguine

메인 바닷가재 볼로네제 링귀니

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

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

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

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

Available between 18:00 and 21:30
18시부터 21시 30분까지 이용 가능

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 Truffle Aligot

쇠고기 채끝등심과 트러플 알리고

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

Asparagus, Shallot, Mushroom, Port Wine Infusion

아스파라거스, 샬롯, 버섯, 포트 와인 인퓨전

Chilean Seabass with Bean Paste

된장 소스 메로 구이

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

Kalamata Olive, Brussels Sprouts, kwaligochu,

Endive, Garlic Chips

칼라마타 올리브, 미니 양배추, 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)

T-Bone Steak, Asparagus, Mashed Potato, Red Wine Sauce

티본 스테이크, 아스파라거스, 메쉬드 포테이토, 레드와인 소스

Tomahawk Steak

토마호크 스테이크

130,000 / 170,000

(Including Refreshing Bar)

Rib-eye Steak, Asparagus,

Mashed Potato, Red Wine Sauce

꽃등심 스테이크, 아스파라거스, 메쉬드 포테이토, 레드와인 소스



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

Asparagus, Mashed Potato, Red Wine Sauce

아스파라거스, 메쉬드 포테이토, 레드와인 소스

DESSERTS

Fromage Blanc and Vanilla Ice Cream

20,000

프로마주 블랑 & 바닐라 아이스크림

Cheese Mouse, Biscuit

치즈 무스, 비스킷

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

© Signature Vegetarian

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.

*원산지

*쇠고기 채끝등심: 미국산 *쇠고기 꽃등심: 호주산 *피오렌티나 스테이크/쇠고기: 국내산 *토마호크 스테이크/쇠고기: 미국산
*비프 패티/쇠고기: 미국산과 호주산을 섞음 *닭고기: 국내산 *이베리코 하몽/돼지고기: 스페인산 *프로슈토/돼지고기: 이탈리아산 *오징어: 국내산 *바닷가재: 캐나다산 *현미: 국내산
*꽃게: 중국산 *페퍼로니/돼지고기: 국내산 *판체타/돼지고기: 이탈리아산 *가자미: 러시아 *야생 흑미: 미국산 *베이컨/돼지고기: 미국산 *초리쵸/돼지고기: 스페인산



DRINKS

Coffee (Hot / Ice)

13,000

커피 (핫 / 아이스)

Espresso, Double Espresso, Americano,
Cafe Latte, Cappuccino

에스프레소, 더블 에스프레소, 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노

Chocolate (Hot / Ice)

13,000

초콜렛 (핫 / 아이스)



Tea (Hot / Ice)

13,000

차 (핫 / 아이스)

Ronnefeldt

로네펠트

Black Tea 블랙 티

English Breakfast, Darjeeling Summer Gold,
Earl Grey, Assam Bari

잉글리쉬 블랙퍼스트, 다즐링 섬머 골드, 얼 그레이, 아쌘 바리

Herbal Tea 허브 티

Peppermint, Fruity Chamomile, Rooibos Cream Orange,
Sweet Berries, Wellness

페퍼민트, 카모마일, 루이보스 크림 오렌지, 스위트 베리스, 웰니스

Green Tea 그린 티

Morgentau, Jasmine 모겐타우, 자스민

Eilles

아일레스

Black Tea 블랙 티

English Select Ceylon

잉글리쉬 셀렉 실론

Herbal Tea 허브 티

Herbal Garden, Rooibos Vanilla 허벌 가든, 루이보스 바닐라

Fruit Tea 과일 티

Apple, Summer Berry, Natural Fruit

애플, 썸머 베리, 내추럴 프룻

Fresh Squeezed Ade 18,000

에이드

Orange, Grapefruit, Lemon

오렌지, 자몽, 레몬

Fresh Squeezed Juices 16,000

주스

Orange, Grapefruit, Apple

오렌지, 자몽, 사과

Soft Drinks 9,000

소프트 드링크

Coke, Coke Light, Sprite, Ginger Ale, Fanta

콜라, 콜라 라이트, 스프라이트, 진저 에일, 환타

Mineral Water

미네랄 워터

Evian 500ml 에비앙 9,000

Sparkling Mineral Water

스파클링 워터

San Pellegrino 500ml 산 펠레그리노 11,000

Perrier 330ml 페리에 9,000



Quench Your Thirst!

Draft Beer

생맥주

Stella Artois 330ml ABV 5.0% 스텔라 15,000

Kabrew Weizen 330ml ABV 4.5% 카브루 바이젠 13,000

Bottled Beer

병맥주

Weihenstephan Kristall Weissbier 500ml 19,000

바이엔 슈테판 크리스탈 바이젠

Edelweiss 330ml 17,000

에델바이스

Guinness Draught 330ml

기네스 드라우트

Hoegaarden 330ml

호가든