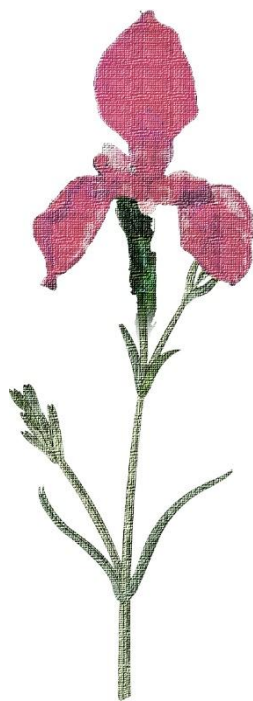


L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE



레스파스는 해양 환경 보호를 위해
지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

**L'Espace uses sustainably sourced seafood to contribute
to marine environmental protection.**

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 유제품, 메밀, 땅콩, 견과류, 대두, 밀, 글루텐,
루핀, 생선류, 갑각류, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토,
야황산류, 머스타드, 셀러리, 깨, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며,
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

**Chicken, Beef, Pork, Eggs, Dairy, Buckwheat, Peanuts, Nuts, Soybeans,
Wheat, Gluten, Lupin, Fish, Crustaceans, Shrimp, Squid,
Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites,
Mustard, Celery, Sesame Seed, and Pine Nut
can cause allergic symptoms.**

**Please let us know in advance if you have any food allergies or
dietary issues.**

BINGSU

파리지앵 라운지 레스파스의 미식 빙수를 만나보세요.
올리브, 레몬 콘피, 샴페인 소르베와 바질 밀크 아이스로 상큼함을 더한
'시트롱 바질 빙수', 달콤한 망고와 프렌치 샹티 크림이 어우러진 '빙수 스크레'로
싱그러운 디저트 타임을 선사합니다.

A refreshing 'Citron Basil Bingsu' with olive, lemon confit, champagne sorbet
and basil milk ice, alongside the 'Bingsu Secret' featuring fresh mango and
French Chantilly cream—offering a distinctive dessert experience.

Available From 11:00 AM to 8:00 PM
오전 11시부터 오후 8시까지 주문 가능 합니다.



Citron Basil Bingsu
시트롱 바질 빙수

70,000

Champagne Paring
샴페인 페어링

Piper-Heidsieck, Essentiel Extra Brut

Add 2 Glasses + 30,000



Bingsu Secret
(Mango)
빙수 스크레

100,000

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

AFTERNOON TEA SET

120,000 / for 2 people

Available From 12:00 PM to 6:00 PM
오후 12시부터 6시까지 주문 가능합니다.

Gourmandises salées

Toast brioché au homard et à la pêche

랍스터와 복숭아 브리오슈 토스트

Herb-poached lobster, White peach, Lemon cream, Osetra caviar, Toasted brioche

허브 포치드 랍스터, 백도, 레몬 크림, 오세트라 캐비아, 구운 브리오슈

Tartelette au crabe des neiges

대게살 타틀렛

Snow crab, Avocado cream, Yellow tomato, Fines herbs, Finger lime, Tartelette

대게살, 아보카도 크림, 노란 토마토, 파인 허브, 핑거 라임, 타틀렛

Jambon-beurre et sablé au comté

잠봉 보르와 콩테 사브레

Aged comté cheese sablé, Whipped lemon butter, Jambon de paris, Cornichon,

Pickled mustard seeds, Black truffle

숙성 콩테 치즈 사브레, 레몬 버터, 잠봉 햄, 꼬니송,

머스터드 씨드 피클, 블랙 트러플

(잠봉 햄(돼지고기)): 국내산)

Gougère à la mousse de brie et à l'abricot

브리 무스와 살구를 곁들인 구제르

Gruyère gougère, Whipped brie mousse, Lemon thyme apricot,

Toasted pistachio, Pink pepper

그뤼에르 구제르, 브리 무스, 레몬 타임 살구, 구운 피스타치오, 핑크 페퍼

Gourmandises sucrées

Tarte pistache & fleur d'oranger

피스타치오 & 오렌지 블라썸 타르트

Pistachio tart, Honey, Orange blossom, Pistachio cream

피스타치오 타르트, 허니, 오렌지 블라썸, 피스타치오 크림

Entremet safran & yaourt pêche

사프란 & 요거트 복숭아 앙트르메

Peach saffron montée cream, Yogurt cream, Peach confit

복숭아 사프란 몽테 크림, 요거트 크림, 복숭아 콩피

Éclair cardamome noire & date

블랙 카다멈 & 대추 에클레어

Black cardamom chocolate cream, Date ganache

블랙 카다멈 초콜릿 크림, 대추 가나슈

Bonbon chocolat, rose & litchi

로즈 리치 초콜릿 봉봉

Rose lychee chocolate bonbon

로즈 리치 초콜릿 봉봉

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

AFTERNOON TEA SET

DRINK SELECTION

SPARKLING

Veuve du Vernay, Brut
Vin de France, France (Airen, Trebbiano)
뵈브 드 베르네, 브뤼

MOCKTAIL

Peach Cream Fizz
피치 크림 피즈
Peach, Coconut
복숭아, 코코넛

TEA

Rooibos Au Calme
루이보스 오 캄
Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender
카모마일, 허니부쉬, 루이보스, 레몬그라스, 로즈마리, 라벤더

Seoul Earl Grey
서울 얼그레이
Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel,
Roasted brown rice, Marigold, Cornflower
블랙티, 허니부쉬, 루이보스, 레몬 필, 오렌지 필,
볶은 현미, 마리골드, 콘플라워

Fleur d'Été
플뢰르 데테
Pearl oolong, Lemon balm, Pine needles, Jasmine, Acacia
펄우롱차 레몬밤 솔잎 자스민 아카시아

Rouge Pêche
루쥬 페슈
Black tea, Hibiscus, Peach blossom, Peach
홍차, 히비스커스, 복숭아꽃, 복숭아

COFFEE
소피텔 엠베서더 서울의 시그니처 커피 블렌드 에피큐어 원두를 사용합니다.

Espresso
에스프레소

Americano
아메리카노

Café Latte (Vanilla / Hazelnut / Salted Caramel)
카페 라떼 (바닐라 / 헤이즐넛 / 솔티드 캐러멜)

Cappuccino
카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

BRUNCH COURSE

60,000 / for 1 person
Available From 11:00 AM to 3:00 PM
11시부터 3시까지 주문 가능합니다.

APPETIZER

  Summer Peach & Tomato Burrata Salad
여름 복숭아와 토마토 부라타 샐러드

SOUP

Soup of the day
오늘의 수프

MAIN *_Choose 1*

Royal Lobster Mango Tartine
로열 랍스터 망고 타르틴

Or

 Chicken suprême
치킨 수프림
(닭고기: 국내산)

해당 메뉴는 단품으로 주문 가능합니다.

Royal Lobster Mango Tartine 37,000

Chicken Suprême 33,000

DRINKS *_Choose 1*

COCKTAIL

Yuzu Green Mojito
유자 그린 모히토
White rum, Yuzu marmalade, Yuzu sparkling
(Non-alcoholic option available.)

Bul-Dak Mary
불-닭 메리
Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Plum Vinegar, Bul-Dak Sauce

Mimosa
미모사
Sparkling Wine, Orange Juice

COFFEE

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라테 / 카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

TEA

Seoul Earl Grey
서울 얼그레이
Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel,
Roasted brown rice, Marigold, Cornflower

Rooibos Au Calme
루이보스 오 캄
Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

EVENING SET

120,000 / for 2 person

Available From 5:00 PM to 9:00 PM
5시부터 9시까지 주문 가능 합니다.

APPETIZER *_Choose 1*

  Chodang Corn Velouté
초당옥수수 벨루테

French Onion Soup
프렌치 어니언 수프
(달걀: 국내산)

 Caesar Salad
시저 샐러드
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Lobster & Peach Salad
랍스터와 복숭아 샐러드
add for Set + 10,000 | 선택 시 10,000원 추가

 1++ Hanwoo Beef Carpaccio
1++ 한우 카르파치오
(쇠고기: 국내산 한우)
add for Set + 10,000 | 선택 시 10,000원 추가

MAIN *_Choose 2*

 Lemon Butter Burrata Spaghetti
레몬 버터 부라타 스파게티

Seafood Linguine
해산물 링귀니

 Classic Club Sandwich
클래식 클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Hanwoo Beef Burger
한우 버거
(쇠고기: 국내산 한우 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Plancha-Seared Sea Bass with Sauce Marinière
플란차에 구운 농어와 마리니에르 소스

 U.S. Prime Beef Striploin Steak
U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크
(쇠고기: 미국산)
add for Set + 25,000 | 선택 시 25,000원 추가

  Jeju Pork Loin & Perilla Leaf Pesto
제주 돼지 등심과 갯잎 페스토
(돼지고기: 국내산 / 백김치(배추): 국내산)

DRINKS *_Choose 2*

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라떼 / 카푸치노

Coke / Sprite / Zero Coke / Ginger Ale
코카콜라 / 스프라이트 / 코카콜라 제로 / 진저 에일

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

SPECIAL OFFER

REMY FERBRAS, Côtes Du Rhône Village Plan De Dieu
Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
레미 페부라스 꼬뜨 뒤 론 빌라쥬 플랑 드 디유
~~120,000~~ → 100,000

Terres Secrètes Les Préludes Saint Véran
Bourgogne (Chardonnay)
테르 스크레트, 레 프렐류드 생 베랑
~~130,000~~ → 100,000

 Gluten Free

 Contains Pork

 Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

KOREAN MENU



Korean Bulgogi 불고기

Beef bulgogi, Seafood salad, Korean side dishes,
Steamed rice, Korean daily soup
불고기, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국
(쇠고기: 호주산 / 쌀,김치(배추,고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

45,000



Pan-Seared Korean Croaker with Green Plum Soy Sauce

매실 간장 소스를 곁들인 민어 구이

Pan-seared croaker with green plum soy sauce, Seafood salad,
Korean side dishes, Steamed rice, Korean daily soup
매실 간장 소스를 곁들인 민어 구이, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국
(민어: 국내산 / 쌀: 국내산)

46,000

Rice is served with your choice of Steamed Multigrain, Black rice or White rice
함께 제공되는 밥은 잡곡밥, 흑미밥, 백미밥 중에서 선택 가능합니다.



Jeju Pork Loin & Perilla Leaf Pesto

제주 돼지 등심과 갯잎 페스토

Pan-seared Jeju pork loin, White kimchi and Pear terrine,
Chodang corn, Perlilla leaf pesto, Peach and Maesil gastrique
제주 돼지 등심 구이, 백김치와 배 테린,
초당옥수수, 갯잎 페스토, 복숭아와 매실 가스트리크
(돼지고기: 국내산 / 백김치(배추): 국내산)

47,000

+ Add Extra Steamed Rice (Select one)

밥 추가 (쌀: 국내산)

4,000

Gluten Free

Contains Pork

Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ARABIC SELECTION

APPETIZER

 Chodang Corn Velouté 초당옥수수 벨루테 Chodang corn velouté, Summer truffle cream, Charred corn kernels, Crispy fried sage, Smoked paprika oil 초당옥수수 벨루테, 여름 트러플 크림, 구운 옥수수, 바삭한 세이지, 훈제 파프리카 오일	32,000
 Falafel Platter 팔라펠 플래터 Chickpea fritters, Yogurt, Tomatoes, Cucumber, Red onions, Rucola, Lemon 병아리콩 튀김, 요거트, 토마토, 오이, 적양파, 루콜라, 레몬	36,000
 Organic Hummus Salad 오가닉 후무스 샐러드 Hummus, Chickpea, Cucumber, Mint, Parsley, Radish, Mini paprika, Celery, Cherry tomatoes, Sesame seeds, Olive oil, Paprika powder, Pita bread 후무스, 병아리콩, 오이, 민트, 파슬리, 래디시, 미니 파프리카, 샐러리, 방울 토마토, 참깨, 올리브 오일, 파프리카 파우더, 피타 브레드	32,000

MAIN

 Lemon Butter Burrata Spaghetti 레몬 버터 부라타 스파게티 Spaghetti, Burrata, Summer zucchini, Lemon butter, Toasted pine nuts, Crispy parmesan, Basil 스파게티, 부라타, 여름 줌키니, 레몬 버터, 구운 잣, 크리스피 파르메산, 바질 글루텐 프리 면으로 변경 가능합니다. Gluten-free pasta available upon request.	38,000
Vadouvan Halal Chicken 바두반 할랄 치킨 Vadouvan-marinated halal chicken thighs, Chickpea vegetable ragout, Roasted baby potatoes, Minted labneh 바두반 마리네이드 할랄 치킨, 병아리콩 채소 라구, 구운 알감자, 민트 라브네 (닭고기: 브라질산)	46,000
 Plancha-Seared Sea Bass with Sauce Marinière 플란차에 구운 농어와 마리니에르 소스 Plancha-seared sea bass, Green mussels, Sauce marinière, Crushed baby potatoes, Sautéed summer vegetables, Herb oil 플란차에 구운 농어, 그린 홍합, 마리니에르 소스, 버터에 구운 으깬 알감자, 여름 채소 볶음, 허브 오일	48,000

DESSERT

  Date Pudding 대추 푸딩 Date, Milk, Fresh cream, Vanilla bean 대추, 우유, 생크림, 바닐라 빈	23,000
Seasonal Fruits Platter 계절 과일 플래터	25,000

 **Gluten Free**

 **Contains Pork**

 **Vegetarian**

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

APPETIZER

	Caesar Salad 시저 샐러드 Romaine salad, Seared chicken breast, Boiled egg, Baguette crostini, Crispy bacon, Shaved comté, Caesar dressing 로메인 샐러드, 팬에 구운 닭가슴살, 삶은 달걀, 바게트 크로스티니, 크리스피 베이컨, 콩테 치즈, 시저 드레싱 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)	33,000
	Lobster & Peach Salad 랍스터와 복숭아 샐러드 Butter-poached lobster, Compressed peach, Clear tomato consommé gelée, Champagne vinaigrette 버터 포치드 랍스터, 압착한 복숭아, 토마토 콩소메 젤리, 샴페인 비네그레트	36,000
	1++ Hanwoo Beef Carpaccio 1++ 한우 카르파치오 Thinly sliced 1++ Hanwoo beef tenderloin, Lemon dressing, Capers, Pickled shallots, Rucola, Shaved parmigiano-reggiano 1++ 한우 안심, 레몬 드레싱, 케이퍼, 샬롯 피클, 루꼴라, 파르미지아노 레지아노 (쇠고기: 국내산 한우)	35,000
	French Onion Soup 프렌치 어니언 수프 Caramelized onion, Chicken bouillon, Gratinated with comté cheese 캐러멜라이즈드 어니언, 치킨 부용, 콩테 치즈 그라탱 (닭 뼈: 국내산)	30,000
	Cold Cuts and Cheese Platter 콜드 컷 & 치즈 플래터 Three kinds of cold cuts and four kinds of French cheese served with nuts and dried fruits 콜드 컷 3종과 프렌치 치즈 4종, 견과류, 건과일 (세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)	42,000

 **Gluten Free**

 **Contains Pork**

 **Vegetarian**

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

MAIN

**Hanwoo Beef Burger**43,000

한우 버거

Hanwoo beef patty, Crispy bacon, Aged comté, Gruyère, Dijon aioli, Caramelized onions, Tomato, Rucola

한우 패티, 크리스피 베이컨, 숙성 콤테 치즈, 그뤼에르 치즈, 디종 아이올리, 캐러멜라이즈드 어니언, 토마토, 루콜라

(쇠고기: 국내산 한우 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

**Classic Club Sandwich**38,000

클래식 클럽 샌드위치

Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg

치킨, 상추, 베이컨, 토마토, 달걀

(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

Seafood Linguine40,000

해산물 링귀니

Linguine, Prawns, Clams, Confit cherry tomatoes, Lemon zest, Parsley, Extra virgin olive oil, Grated bottarga

링귀니, 새우, 조개, 방울 토마토 콩피, 레몬 제스트, 파슬리, 엑스트라 버진 올리브 오일, 보타르가

글루텐 프리 면으로 변경 가능합니다.

Gluten-free pasta available upon request.

**U.S. Prime Beef Striploin Steak**68,000

U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크

Prime beef striploin(160g) with potato pavé, Sautéed Shishito peppers and French green beans, Confit garlic, Green peppercorn sauce

프라임 쇠고기 채끝 등심(160g), 감자 파베, 파리고추와 그린빈 볶음, 마늘 콩피, 그린 페퍼콘 소스

(쇠고기: 미국산)

 **Gluten Free**

 **Contains Pork**

 **Vegetarian**

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERT

	Chocolate Fudge Brownie 초콜릿 퍼지 브라우니 Chocolate brownie, Vanilla ice cream, Crème anglaise, Mango 초콜릿 브라우니, 바닐라 아이스크림, 크림 앙글레즈, 망고	28,000
	Banoffee Cake 바노피 케이크 Banoffee cake, Cream cheese filling, Almond streusel, Diplomat cream 바노피 케이크, 크림치즈 필링, 아몬드 스트루젤, 디플로마 크림	23,000
	Pecan & Vanilla Mascarpone Tart 피칸 & 바닐라 마스카포네 타르트 Pecan tart, Vanilla mascarpone cream 피칸 타르트, 바닐라 마스카포네 크림	25,000



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님께서서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.