

## SIGNATURE BAKED GOODS

08:00 AM - 12:00 PM

<b>BUTTER CROISSANT</b> 버터 크로아상	5
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b> 빵 오 쇼콜라	5.5
<b>MUFFIN (CHOICE OF MUFFIN)</b> BLUEBERRY   DOUBLE CHOCOLATE   BANANA NUT 블루베리   더블 초콜릿   바나나 너트 머핀	5.5
<b>ALAIN MILLIAT PRESERVES :</b> 잼 Orange marmalade , apricot jam , strawberry jam , each	1

## COOKIES (2PCS)

<b>ALMOND SABLE</b> 아몬드 사브레	4
<b>EARL GREY SABLE</b> 얼 그레이 사브레	4
<b>CHOCOLATE SABLE</b> 초콜릿 사브레	4
<b>MACADAMIA SABLE</b> 마카다미아 사브레	4

더 라운지에서는 쌀(국내산) / 닭고기(국내산) / 베이컨(돼지고기 | 미국산) / 게살(수입산) / 쇠고기(호주산)을 사용합니다.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

메뉴에 표기된 가격은 원화기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.  
Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.



## ALAN YAU'S SPECIAL MENU

The Lounge is proud to serve a dim sum fare by Alan Yau, the esteemed London-based restaurant producer, who created successful global brands including, Michelin star awarded Hakkasan and Yauatcha. Quintessentially Yau – playful, ironic and taking the best of tradition without being enslaved to it.

더 라운지에서 세계적인 미술관 레스토랑 하카산, 야우아치의 창시자인 런던 출신의  
식음 컨설턴트 알란 야우가 기획한 독창적인 딤섬 메뉴를 선보입니다.  
알란 야우만의 전통적이면서도 창의적인 메뉴들을 더 라운지에서 만나보세요

Served with premium Chinese tea.  
프리미엄 중국 차가 함께 제공됩니다.

### TASTE THE DIM SUM SET

39

[Only for Lunch / 12:00 PM - 5:30 PM]

**BLACK PORK SHUMAI**  
흑돼지 슈마이 (돼지고기 | 국내산)

**XIAO LONG BAO**  
샤오롱 바오 (돼지고기 | 국내산)

**HAR GAU**  
하가우

**STEAMED TRICHOLOMA  
MUSHROOMS DUMPLING**  
모듬 버섯 교자

**FRIED PRAWN DUMPLING,  
WASABI MAYONNAISE**  
와사비 마요네즈 새우 교자

**PAN-FRIED TURNIP CAKE,  
XO SAUCE**  
순무 케이크 (돼지고기 | 국내산)

**FRIED COCONUT  
SWEET CORN BUN**  
옥수수 코코넛 밀크 번

### ALL ABOUT THE DIM SUM SET

69

[Lunch & Dinner / 12:00 PM - 8:00 PM]

**STEAMED CHIVES CRYSTAL  
DUMPLINGS**  
부추 새우 수정 교자

**LOTUS LEAF WRAPPED  
GLUTINOUS RICE**  
연잎 찹쌀밥 (닭고기 | 국내산, 돼지고기 | 국내산)

**HAR GAU**  
하가우

**CHAR SIU CHEUNG FUN**  
차슈 첩편 (돼지고기 | 국내산)

**POACHED PRAWN WONTON**  
새우 완톤

**SCALLOP SHUMAI**  
관자 슈마이

**PAN-FRIED TURNIP CAKE,  
XO SAUCE**  
순무 케이크 (돼지고기 | 국내산)

**FRIED FLATFISH WITH  
BLACK PEPPER SAUCE**  
흑후추 광어 페스트리 (광어 | 국내산)

**STEAMED TRICHOLOMA  
MUSHROOMS DUMPLING**  
모듬 버섯 교자

**FRIED COCONUT  
SWEET CORN BUN**  
옥수수 코코넛 밀크 번

### ALL ABOUT THE DIMSUM SET + SHRIMP WONTON NOODLES

85

[Lunch & Dinner / 12:00 PM - 8:00 PM]

새우 완톤면 추가 시

더 라운지의 모든 딤섬 메뉴는 국내산 돈지를 사용합니다.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다. 날 음식과 덜 조리된  
육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다. 메뉴에 표기된 가격은 원화  
기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Consuming  
raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

# A LA CARTE

12:00 PM - 8:00 PM

<b>HAR GAU [3pcs]</b> 하가우	16
<b>XIAO LONG BAO [3pcs]</b> 샤오롱 바오 (돼지고기   국내산)	16
<b>BLACK PORK SHUMAI [3pcs]</b> 흑돼지 슈마이 (돼지고기   국내산)	18
<b>SCALLOP SHUMAI [3pcs]</b> 관자 슈마이	20
<b>STEAMED TRICHOLOMA MUSHROOMS DUMPLINGS [3pcs]</b> 모듬 버섯 교자	18
<b>STEAMED CHIVES CRYSTAL DUMPLINGS [3pcs]</b> 부추 새우 수정 교자	16
<b>LOTUS LEAF WRAPPED GLUTINOUS RICE [2pcs]</b> 연잎 찹쌀밥 (닭고기: 국내산, 돼지고기   국내산)	18
<b>CHAR SIU CHEUNG FUN [3pcs]</b> 차슈 청편 (돼지고기   국내산)	20
<b>PRAWN CHEUNG FUN [3pcs]</b> 새우 청편	18
<b>POACHED PRAWN WONTON [4pcs]</b> 새우 완톤	22
<b>SHRIMP WONTON NOODLES</b> 새우 완톤면	22
<hr/>	
<b>STEAMED FRESH SQUID, SPECIAL THAI CURRY SAUCE [160g]</b> 갑오징어와 타이식 커리	18
<b>MATCHSTICK CHICKEN WINGS [240g]</b> 닭날개 튀김 (닭고기   국내산)	15
<b>PAN-FRIED TURNIP CAKE, XO SAUCE [3pcs]</b> 순무 케이크 (돼지고기   국내산)	16
<b>FRIED MINCED PORK AND DRIED SHRIMP DUMPLINGS [3pcs]</b> 조롱박 볼 (돼지고기   국내산)	18
<b>FRIED PRAWN DUMPLING, WASABI MAYONNAISE [3pcs]</b> 와사비 마요네즈 새우 교자	20
<hr/>	
<b>JASMINE SMOKED RIBS [600g]</b> 자스민향 훈제 돼지 등갈비 (돼지고기   국내산)	40
<b>FRIED FLATFISH WITH BLACK PEPPER SAUCE [3pcs]</b> 흑후추 광어 페스트리 (광어   국내산)	24
<hr/>	
<b>BAKED CHICKEN PIE [3pcs]</b> 닭고기 타르트 (닭고기   국내산)	18
<b>FRIED SMOKED CIGAR SPRING ROLLS [3pcs]</b> 시가 춘권	15
<b>FRIED COCONUT SWEET CORN BUN [3pcs]</b> 옥수수 코코넛 밀크 번	15

더 라운지에서는 쌀(국내산) / 닭고기(국내산) / 베이컨(돼지고기 | 미국산) / 계살(수입산) / 쇠고기(호주산)을 사용합니다.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

메뉴에 표기된 가격은 원화기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.  
Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

# GOLD GLAM AFTERNOON TEA SET

2:30 PM - 5:30 PM

For one person 42

For two persons 84

Assorted sweets and savories with three signature items  
세가지 시그니처 외 다양한 디저트와 세이보리

## PUMPKIN PANNA COTTA

단호박 판나코타

## CHESTNUT ÉCLAIR

체스트넛 에클레어

## PUMPKIN BISCUIT CHOUX

단호박 비스킷 슈

One portion of tea or coffee

티 또는 커피 선택

## RISHI TEA SELECTION

리쉬 티

## KOREAN TRADITIONAL TEA BY SSANGGYE

한국 전통 쌍계차

## HOMMAGE ESPRESSO CLASSICS

오마쥬 커피

더 라운지에서는 쌀(국내산) / 닭고기(국내산) / 베이컨(돼지고기 | 미국산) / 계살(수입산) / 쇠고기(호주산)을 사용합니다.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

메뉴에 표기된 가격은 원화기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.  
Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

# A LA CARTE

11:00 AM - 10:30 PM

<b>CAESAR SALAD</b> Romaine lettuce, white anchovies, ink baguette crouton, bacon, caesar dressing 시저 샐러드 Add grilled chicken or shrimp 그릴드 치킨 또는 새우 추가 토폰	29 7
<b>COBB SALAD</b> Lettuce, chicken breast, bacon, tomato, blue cheese, egg, avocado, ranch dressing 콧 샐러드	25
<b>CLUB SANDWICH</b> Poached chicken breast, egg, bacon, cheddar cheese, mayonnaise, French fries 클럽 샌드위치	30
<b>HAN WOO (1+) BEEF BURGER</b> Hand cut premium Korean beef patty, bacon, cheddar cheese, French fries 한우 버거 (쇠고기   국내산 한우)	42
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b> Tagliatelle, beef, tomato, garlic, parmesan cheese 탈리아텔레 볼로네제 (쇠고기   호주산)	32
<b>CRAB MEAT LINGUINE AGLIO E OLIO</b> Linguine, crab meat, chili, garlic, extra virgin olive oil 게살 링귀네 알리오 올리오	28
<b>GLUTEN FREE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</b> Potassium   Vitamin B6   Folate   Fiber Gluten free spaghetti, tomato, garlic, onion, basil 글루텐 프리 토마토 스파게티	25

## SNACKS

<b>FRIED POTATO WEDGES</b> Sweet chili sauce, ketchup, mustard 웨이 감자튀김	13
<b>KOREAN DRIED SNACK SELECTION</b> Beef, fish, fruit, seaweed 마른 안주 (쇠고기   뉴질랜드산)	15
<b>MATCHSTICK CHICKEN WINGS</b> 닭날개 튀김 (닭고기   국내산)	15
<b>FRUIT PLATE</b> Sliced fruits in season 과일 플레이트	18
<b>CHEESE PLATE</b> Brie, emmental, cheddar, camembert, raisins, cracker 치즈 플레이트	25

## DESSERT

<b>TIRAMISU</b> 티라미수	9
<b>ÉCLAT</b> 에끌라	15
<b>THÉ VERT</b> 떼 베르	15
<b>ORANGE-NOUGAT</b> 오렌지-누가	15

더 라운지에서는 쌀(국내산) / 닭고기(국내산) / 베이컨(돼지고기 | 미국산) / 게살(수입산) / 쇠고기(호주산)을 사용합니다.

특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.  
날 음식과 덜 조리된 육류, 가금류, 해산물, 조개류와 계란 섭취는 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

매뉴에 표기된 가격은 원화기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사항합니다.  
Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.

## ESPRESSO CLASSICS

MADE FROM JW MARRIOTT SEOUL SIGNATURE  
DARK ROAST ESPRESSO BEANS - HOMMAGE

ESPRESSO	8
ESPRESSO MACCHIATO	9
DOUBLE ESPRESSO	14
AMERICANO	14
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE, MOCHA	16

REGULAR MILK, LOW FAT MILK, SOY MILK OR RICE MILK AVAILABLE  
ENJOY AS ICED COFFEE, +1,500 KRW

## RISHI TEA SELECTION 15

JASMINE PEARL, GREEN  
SILVER NEEDLE, WHITE  
PEACH OOLONG, OOLONG  
CHINA BREAKFAST, BLACK  
HIMALAYA CLASSIC, BLACK  
EARL GREY, BLACK  
MATE LEMONGRASS, HERBAL  
SCARLETT ORGANIC, HERBAL

## KOREAN TRADITIONAL TEA BY SSANGGYE 15

BELLFLOWER  
도라지차  
BURDOCK  
우엉차  
CHRYSANTHEMUM  
국화차  
PERSIMMON LEAF  
감잎차  
RED GINSENG CITRUS PEEL  
홍삼귤피차  
SEJAK GREEN  
세작 녹차  
ENJOY AS ICED TEA, +1,500 KRW

## CHINESE TEA SELECTION

THREE-YEAR OLD GONGMEI, WHITE TEA 3년 공미, 백차	16
TIE GUAN YIN, OOLONG 고법 철관음, 민남 우롱	16
QING XIANG, OOLONG 청경, 대만 우롱	16
JINGNAIDAZHAI, PU'ER 경매 대체, 보이차 생병	18
BULANGSHAN ZHEN CHUN, PU'ER 포랑산 진순, 보이차 숙병	18

## WINE AND CHAMPAGNE

		Glass	Bottle
CHARLES HEIDSIECK, BRUT RESERVE	France	29	180
BIBI GRAETZ, CASAMATTA BIANCO	Italy	14	60
CATENA ZAPATA, CHARDONNAY	Argentina	20	80
THE PINOT PROJECT, PINOT NOIR	USA	20	80
BIBI GRAETZ, CHIANTI	Italy	20	120
CHATEAU BELLE ASSISE COUREAU, ST- EMILION	France	25	120

## BEER - PREMIUM DRAUGHT

SUNTORY MALT'S BEER [250ml / 330ml] 9 / 12

## BOTTLED - INTERNATIONAL & CRAFT

CASS, KLOUD 12  
PERONI, ASAHI, HEINEKEN 16  
DAEGANG PALE ALE 20

## FRESH JUICE

GRAPEFRUIT | PINEAPPLE | ORANGE | APPLE 16

## HOMEMADE ADE

SWEETENED WITH ORGANIC AGAVE SYRUP,  
SERVED WITH STILL WATER OR SODA 17

### CLASSIC

Lemon, lime or orange

### LEMON & RASPBERRY

Lemon, mint, raspberry

## SOFT DRINKS

PEPSI, CHILSUNG CIDER, 8  
COKE LIGHT, MOUNTAIN DEW  
ARANCIATA, LIMONATA, POMPELMO BY SAN PELLEGRINO 9  
TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER, SODA BY THOMAS HENRY 8

## MINERAL WATER - SPARKLING

SAN PELLEGRINO [250ml] Italy 8  
BADOIT [330ml / 750ml] France 9 / 18

## MINERAL WATER - STILL

EVIAN [330ml / 750ml] France 9 / 18  
ACQUA PANNA [500ml] Italy 14

# THE LOUNGE MIXOLOGY

## APERITIF

<b>LUXE</b>	28
Poire william pear liquor, fresh lemon, aniseed melon ball, rose sparkling wine	
<b>PINKISH</b>	28
Mancino bianco vermouth, aperol, fresh grapefruit, rose sparkling wine	
<b>IMPROVED FRENCH 75</b>	28
Kinobi gin, fresh yuzu, lemon, lavender, rose sparkling wine	
<b>NON-ALCOHOLIC</b>	
<b>PINEAPPLE COBBLER</b>	20
Fresh pineapple, lime, coconut cream	

## THE VIOLET HOUR

<b>ROYAL SOUR</b>	26
Martel vsop cognac, cointreau orange liqueur, fresh lemon, pineapple, egg white	
<b>GREEN DESTINY</b>	26
Plantation 3 stars rum, green chartreuse, fresh cucumber, lime, mint	
<b>CHINESE MULE</b>	26
Absolut vodka , shinsen garaguchi sake, fresh lime, ginger, coriander, ginger beer	
<b>HAKKA</b>	27
Beefeater 24, sake, st-germain, passion fruit, coconut cream	
<b>NON-ALCOHOLIC</b>	
<b>CUCUMBER COLLINS</b>	20
Fresh cucumber, lime, lavender, mint, soda	

## DIGESTIF

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	26
Absolut vodka, pedro ximénez sherry wine, fresh espresso	
<b>SMOKEY NEGRONI</b>	26
Matsui kurayoshi whisky, homemade smoked vermouth, campari, aperol	
<b>SAFFRON OLD FASHIONED</b>	26
Homemade saffron bourbon, demerara sugar, orange bitter, aromatic bitter	
<b>NON-ALCOHOLIC</b>	
<b>CITRÓN</b>	20
Fresh grapefruit, yuzu, ginger, mint, lemon	

더 라운지 칵테일에 사용되는 레몬, 라임은 생과즙을 사용합니다.  
THE LOUNGE cocktails use only freshly squeezed lemon and lime.

메뉴에 표기된 가격은 원화기준이며, 10% 봉사료와 10% 세금이 포함되어 있습니다. 팁은 정중히 사양합니다.  
Prices are in KRW x 1000, inclusive of 10% service charge and 10% VAT. No tipping please.



## SPIRITS

### VODKA

ABSOLUT	Sweden	11
ABSOLUT CITRON	Sweden	11
ABSOLUT ELYX	Sweden	18
ABSOLUT MANDARIN	Sweden	11
BELVEDERE	Poland	18
GREY GOOSE	France	18
TITOS	USA	16

### GIN

BEEFEATER 24	UK	16
BOTANIST	Scotland	16
CITADELLE	France	16
GIN MARE DRY	Spain	18
G'VINE FLORAISON	France	18
HAYMAN'S OLD TOM	UK	16
HENDRICKS	Scotland	16
KI NO BI	Japan	31
MONKEY 47	Germany	31
ST. GEORGE DRY RYE	USA	31
TANQUERAY NO.10	UK	18

### RUM

BACARDI	Puerto Rico	11
DIPLOMATICO MANTUANO	Venezuela	23
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	Venezuela	22
PLANTATION 3 STAR	Jamaica	16
PLANTATION ORIGINAL DARK	Jamaica	16
RON ZACAPA 23 YEAR	Guatemala	23

### CACHACA

CAPUCANA	Brasil	23
----------	--------	----

### TEQUILA

CIMARRON BLANCO		16
DON JULIO REPOSADO		16
DON JULIO ANEJO		28
PATRON SILVER		28

**ADD ANY MIXER, +6,000 KRW**

## MEZCAL

MIEL DE TIERRA 22

## PISCO

ENCANTO ACHLADO Peru 16

## CALVADOS

COMTE LOUIS DE LAURISTON CALVADOS France 16

BOULARD GRAND SOLAGE CALVADOS France 31

## COGNAC

CAMUS XO 52

HENNESSY XO 52

MARTEL XO 50

## RYE WHISKEY

BULLEIT 16

## BOURBON

BUFFALO TRACE 16

BULLEIT 16

MAKER'S MARK 16

REBEL YELL 16

WOODFORD RESERVE 26

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

AUCHENTOSHAN THREE WOOD Lowland 32

BALVENIE 12 YEAR DOUBLEWOOD Speyside 25

GLENFIDDICH 15 YEAR Speyside 25

GLENFIDDICH 21 YEAR Speyside 68

LAGAVULIN 16 YEAR Islay 28

LAPHROAIG 10 YEAR Islay 25

MACALLAN 12 YEAR Speyside 25

MACALLAN 18 YEAR Speyside 52

SINGLETON 12 YEAR Speyside 20

GLENLIVET 18 YEAR Speyside 38

## BLENDED SCOTCH WHISKY

CHIVAS 12 YEAR 16

CHIVAS 18 YEAR 32

JOHNNIE WALKER BLACK 16

JOHNNIE WALKER BLUE 52

MONKEY SHOULDER 18

**ADD ANY MIXER, +6,000 KRW**

## IRISH WHISKEY

JAMESON 16

## JAPANESE WHISKY

SUNTORY KAKUBIN 16

MATSUI 8 YEAR 35

## SOJU

HWAYO 41 11

HWAYO X PREMIUM 32

## APERITIF | DIGESTIF

APEROL 16

CAMPARI 16

CYNAR 16

LUXARDO BITTER BIANCO 16

PERNOD 16

PIMM'S NO. 01 16

RICARD 16

## VERMOUTH

MANCINO BIANCO AMBRATO 16

MANCINO ROSSO 16

## LIQUEURS

BAILEY'S CREAM 16

CHARTREUSE GREEN 16

CHARTREUSE YELLOW 16

DOM BENEDICTINE 16

FERRAND DRY CURCAO 16

GRAND MARNIER 16

DISARONNO AMARETTO 16

LUXARDO SAMBUCA 16

LUXARDO ESPRESSO 16

PATRON XO CAFÉ 16

ST. GERMAIN 16

**ADD ANY MIXER, +6,000 KRW**