



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 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

[Only for Dinner / 5:30 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.