



LUNCH SPECIAL COURSE MENU

11:30 - 15:00

런치코스 A / Lunch Course A 15,0

두 가지의 식전 빵 + 오늘의 스프 + 계절 샐러드

+ 파스타 *or* 리조또 중 1가지 + 커피 *or* 오늘의 차

2 TYPES OF BREAD + TODAY'S SOUP + SEASONAL SALAD
+ {PASTA OR RISOTTO} + COFFEE OR TODAY'S TEA

런치코스 B / Lunch Course B 28,0

두 가지의 식전 빵 + 오늘의 스프 + 계절 샐러드

+ 시그니처 파스타 *or* 돼지 삼겹 콩피^[150g] + 커피 *or* 오늘의 차

2 TYPES OF BREAD + TODAY'S SOUP + SEASONAL SALAD
+ {SIGNATURE PASTA OR PORK CONFIT} + COFFEE OR TODAY'S TEA

런치코스 C / Lunch Course C 40,0

두 가지의 식전 빵 + 오늘의 스프 + 계절 샐러드

+ 등심 스테이크^[200g] *or* 안심 스테이크^[180g] + 커피 *or* 오늘의 차

2 TYPES OF BREAD + TODAY'S SOUP + SEASONAL SALAD
+ {SIRLOIN STEAK OR TENDERLOIN STEAK} + COFFEE OR TODAY'S TEA

BRUNCH

11:30 - 15:00 / 주말 및 공휴일만 이용 가능

오픈 샌드위치 with Semi-Buffer 19,5

- 커피 또는 음료 중 택 1



01 콧 오픈 샌드위치

통식빵, 랜치 드레싱, 옥수수, 병아리콩, 토마토, 햄,
보일드 에그, 야채스틱

02 시저 오픈 샌드위치

통식빵, 시저드레싱, 통로메인,
오렌지 마리네이드 치킨, 써니사이드 업, 야채스틱

03 감바스 오픈 샌드위치

통식빵, 매쉬포테이토, 구운마늘, 감바스,
써니사이드, 야채스틱

HOURS

LUNCH · BRUNCH[WEEKEND]

11:30 AM - 15:00 PM

DINNER

17:00 PM - 22:00 PM

SALAD

네 가지 스타일의 카프레제 / Four-style Caprese 21,0



네 가지의 드라이 토마토들과 두가지의 후레쉬 토마토의 카프레제
4 kinds of tomato, Mozzarella, Balsamic dressing

시저 샐러드 / Caesar Salad 18,0

신선하고 아삭한 로메인과 라이트한 시저 드레싱을 곁들인 샐러드
Romaine lettuce, Grana padano cheese, Anchoby dressing

아보카도 샐러드 / Avocado Salad 18,0



아보카도 무스에 어린 루꼴라와 레몬 드레싱을 곁들인 샐러드
Avocado, baby Rocket salad, Lemon dressing

PASTA

알리오 올리오 / Aglio e Olio 17,0

엑스트라 버진 올리브 오일에 마늘과 4종의 올리브로 맛을 낸 오일 파스타
4 kinds of olive, Grana padano cheese, Extra virgin oil, Garlic, Spaghetтини

오리지널 까르보나라 / Original Carbonara 17,0



엑스트라 버진 올리브 오일과 계란 노른자로 만든 오리지널 까르보나라
Extra virgin oil, Grana padano cheese, Egg yolk, Bacon, Spaghetтини

호두 페스토 라자냐 삐콜레 18,0

/ Walnut Pesto Lasagna Piccole

구운 호두로 만든 페스토와 버섯이 들어간 작은 사이즈의 라자냐
Walnut pesto, mushrooms, Grana padano cheese, Lasagna

크림 스피나치 페투치네 / Cream Spinach Fettuccine 19,0

크림 시금치 딥 소스와 잘 구운 새우에 마늘 후레이크를 곁들인 페투치네
Spinach dip sauce, Shrimp, Garlic flakes, Fettuccine

칼라마리를 얹은 먹물 리조또 20,0

/ Nero Risotto with Calamari



버터로 맛을 낸 먹물 리조또와 마질 페스토를 곁들인 칼라마리 튀김
Squid ink, Rice, Fried squid, Fried Chicpea, basil pesto

트리플 향이 가득한 버섯 페투치네 19,0

/ Mushroom sauce Fettuccine

세가지 버섯으로 만든 크림 베이스의 버섯 퓨레에 트리플 오일이 가미된 페투치네
3 kinds of Duxelles, Cream sauce, Truffle oil, Fettuccine

IB TERRACE

GASTRO PUB STYLE & ITALIAN FOOD RESTAURANT

SIGNATURE PASTA

라구 리가토니 / Ragu Rigatoni 21,0

전통 방식의 라구 소스와 리가토니 면, 마늘 콩피
Ragu, Garlic confit, Grana padano cheese, Rigatoni

아보카도 리조또 / Avocado Risotto 23,0



구운 아보카도와 수란을 곁들인 리조또
Baked avocado, Poached egg, Grana padano cheese

라구 소스의 가지 라자냐 / Eggplant Lasagna 22,0



전통 방식의 라구 소스와 구운 가지 라자냐면
Ragu, Bechamel sauce, Eggplant, Grana padano cheese, Lasagna

레몬 버터 대하 페투치네 / Lemon Butter 23,0

레몬 버터 소스의 대하 새우 페투치네
Lemon butter sauce, Prawn, Grana Padano cheese

MAIN DISH ★★★★★

안심 스테이크 230g 39,0
/ Tenderloin Steak

청정 호주산 안심과 데미 글라스 소스를 곁들인 스테이크

채끝 등심 스테이크 250g 35,0
/ Sirloin Steak

매쉬포테이토와 데미글라스 소스를 곁들인 스테이크

돼지 삼겹 콩피 / Pork Confit 220g 29,0

블루베리 소스를 곁들인 돼지 삼겹 콩피



햄, 닭고기, 쌀, 홍합, 바지락, 돈민찌[국내산]
안심, 우민찌[호주산]
삼겹살[칠레산]
연어[노르웨이산] 새우, 쭈꾸미[베트남산]
채끝 등심[미국산]

* VAT 포함 가격입니다.
* 모든 요일에 세금 10%가 부과됩니다.



조식 시간 : 07:00 ~ 10:00

*숙박 정보는 프런트/ 아이비씨호텔 홈페이지를 이용해 주시기 바랍니다.

- 7월 오픈 예정입니다. -

카푸치노 / Cappuccino	5,0	5,5
-------------------	-----	-----