

SPRING MENU IN CINEMA

STARTERS

Little Forest Bufala Cheese Mousse, Cherry Tomato Marinade, Lemon Yoghurt Gel, Basil Sherbet

Beef Tartare Chuck Tender, Cured Egg Yolk, Aioli Sauce, Wild Chive Oil

Caesar Salad Parmigiano Reggiano Cheese, Crouton, Sous-vide Chicken, Chorizo Sauce

Crab Tartelette Sherry Vineger Mousse, Cocoa Powder, Mango, Lemon Oil

Truffle Soup Gruyere Cheese Foam, Potato, Pancetta, Crouton

MAIN COURSE

All meat and fish main dishes will be served with fresh vegetables from the market.

* **Korean Hanwoo Tenderloin**

Marinade Boneless Beef Ribs

Australian Marinade Lamb Chop

Pan Fried Salmon

* **Abalone & Scallop Pasta** Linguine, Parmesan Cheese, Caper, Garlic, Hot Pepper, Anchovy

Chwinamul Pesto Pasta Spaghetтини, Chwinamul Pesto, Clam, Parmigiano Reggiano Cheese

* **Lobster Pasta** Linguine, San Marzano Tomato Sauce, Bisque, Peperoncino

DESSERT

La Vie En Rose Rose Mascarpone Cream, Strawberry Cream, Strawberry Sherbet

Bee Movie Coconut Mousse, Pineapple Cream, Tropical Jelly, Pistachio Dacquoise

Yuzu Mousse Mango Cream, Brown Cookie

Snow White Apple & Dill Ganache, Apple Filling, Apple Crumble

COFFEE or TEA

*Korean Hanwoo Tenderloin - Additional KRW 16,000 will be added

*Abalone & Scallop Pasta or Lobster Pasta - Additional KRW 9,000 will be added

General Manager - Kim Ji Hye

Executive Chef - Lee Ho Il

Select your favorite dish from the menu for your customized set lunch.

2 Courses 42,000

3 Courses 50,000

STARTERS

- 리틀 포레스트 버팔로 치즈 무스, 방울 토마토 마리네이드, 레몬 요거트 젤, 바질 샐러트 (Cinema)
- 비프 타르타르 꾸리살, 노른자 절임, 아이올리 소스, 달래 오일 (꾸리살: 국내산 한우)
- 시저 샐러드 파르마지아노 레지아노 치즈, 수비드 닭가슴살, 초리조 소스 (닭고기: 국내산, 초리조: 돼지고기 스페인산)
- 스노우 크랩 타르트레트 셰리 비네거 무스, 코코아 파우더, 망고, 레몬 오일
- 트리플 수프 치즈 폼, 감자, 판체타, 크루통 (판체타: 돼지고기 이탈리아산)

MAIN COURSE

모든 메인 요리는 신선한 제철 야채와 함께 제공 해 드립니다.

- * 우(牛)생순 한우 안심 (소고기: 국내산 한우), 소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산) 마리네이드 소 갈비살 (소고기: 미국산), 소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산) 마리네이드 양갈비 (양고기: 호주산), 소스: 양고기(호주산)
- 연어구이
- * 전복&관자 파스타 링귀니, 파마산 치즈, 케이퍼, 마늘, 청양고추, 엔초비 (전복: 국내산) 취나물 페스토 파스타 스타게티니, 취나물 페스토, 바지락, 파르마지아노 레지아노 치즈, 페페론치노
- * 랍스터 파스타 링귀니, 산마르치아노산 토마토 소스, 비스크, 페페론치노

DESSERT

- 라비앙 로즈 장미 마스카포네 크림, 딸기 크림, 라즈베리 툴, 딸기 스펀지, 딸기 샐러트 (Cinema)
- 꿀벌 대소동 코코넛 무스, 파인애플 크림, 트로피칼 젤, 피스타치오 다쿠와즈 (Cinema)
- 유자 무스 망고 크림, 통밀 쿠키
- 백설공주 사과&딜 가나슈, 사과 필링, 사과 크럼블 (Cinema)

COFFEE or TEA

- *국내산 한우 안심을 선택 시 16,000원이 추가 됩니다.
- *전복&관자 파스타 또는 랍스타 파스타를 선택 시 9,000원이 추가 됩니다.

상기 메뉴 중 원하시는 메뉴를 선택하여 고객님의 점심 세트를 즐기실 수 있습니다.

2 Courses	42,000
3 Courses	50,000

CINÉ de CHEF SIGNATURE SET

WINE PAIRING

79,000
45,000

Villa Marcello, Prosecco, Brut NV Italy

Amuse Bouche

Patriarche, Bourgogne Chardonnay 2016 France

Crab Tartelette

Sherry Vinegar Mousse, Cocoa Powder
Mango, Lemon Oil

Truffle Soup

Gruyere Cheese Foam, Potato
Pancetta, Crouton

Gerard Bertrand, Terroir Corbiere 2014 France

Korean Beef Tenderloin (110g)

Lyonnais Puree
Caramelize Onion, Chorizo
Jus de Boeuf

Patriarche, Bourgogne Chardonnay 2016 France

Roasted Red Seabream

Small Octopus, Risotto
Cabbage, Burdock Chips, Sea Trumpet
Beurre Blanc Sauce

Bee Movie

Coconut Mousse, Pineapple Cream
Tropical Gel, Pistachio Dacquoise

“Le Petit Four”

Coffee or Tea

General Manager - Kim Ji Hye

Executive Chef - Lee Ho Il

All prices include 10% V.A.T
상기 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다

아뮤즈 부쉬

스노우 크랩 타르트레트

쉐리 비네거 무스, 코코아 파우더
망고, 레몬 오일

트러플 스프

그리에르 치즈 폼, 감자
판체타, 크루통 (판체타: 돼지고기 이탈리아산)

우(牛)생순 한우안심 110g (소고기: 국내산 한우)

소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산)

리오네즈 퓨레

카라멜리즈 양파, 초리조 (초리조: 돼지고기 스페인산)

주 드 뷔프 소스

또는

참돔 구이 (참돔: 국내산)

쭈꾸미, 울무 리조토

알배기, 우엉 칩, 감태

뷔르 블랑 소스

꿀벌 대소동 (Cinema)

코코넛 무스, 파인애플 크림

트로피칼 젤, 피스타치오 다쿠와즈

“쁘띠 푸흐”

커피 또는 차

CINÉ de CHEF EXPERIENCE SET
WINE PAIRING

130,000
45,000

Villa Marcello, Prosecco, Brut NV Italy

Amuse Bouche

Patriarche, Bourgogne Chardonnay 2016 France

Little Forest

Bufala Cheese Mousse, Lemon Yoghurt Gel
Cherry Tomato Marinade, Basil Sherbet

Beef Tartare

Chuck Tender, Cured Egg Yolk
Aioli Sauce, Wild Chive Oil

Roasted Lobster

Canelloni, Champagne Cream

Melini, Vino Nobile di Montepulciano 2014 Italy

Korean Beef Tenderloin (130g)

Lyonnais Puree
Caramelize Onion, Chorizo
Jus de Boeuf

La Vie En Rose

Rose Mascarpone Cream, Strawberry Cream
Raspberry Tuile, Strawberry Sponge
Strawberry Sherbet

“Le Petit Four”

Coffee or Tea

All prices include 10% V.A.T
상기 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다

아뮤즈 부쉬

리틀 포레스트 (Cinema)

버팔로 치즈 무스, 레몬 요거트 겔
방울 토마토 마리네이드, 바질 샤벳

비프 타르타르

꾸리살, 노른자 절임 (꾸리살: 국내산 한우)
아이올리 소스, 달래 오일

랍스터 구이

카넬로니, 샴페인 크림

우(牛)생순 한우안심 130g (소고기: 국내산 한우)

소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산)
리오네즈 퓨레
카라멜리즈 양파, 초리조 (초리조: 돼지고기 스페인산)
주 드 뷔프 소스

라비앙 로즈 (Cinema)

장미 마스카포네 크림, 딸기 크림
라즈베리 툴, 딸기 스펀지
딸기 샤벳

“쁘띠 푸흐”

커피 또는 차

STARTERS

Caesar Salad

Parmigiano Reggiano Cheese, Crouton
Sous-vide Chicken
Chorizo Sauce

시저 샐러드

파르마지아노 레지아노 치즈, 크루통
수비드 닭가슴살 (닭고기: 국내산)
초리조 소스 (초리조: 돼지고기 스페인산)

18,000

Little Forest

Bufala Cheese Mousse, Lemon Yoghurt Gel
Cherry Tomato Marinade, Basil Sherbet

리틀 포레스트 (Cinema)

버팔로 치즈 무스, 레몬 요거트 젤
방울 토마토 마리네이드, 바질 샤벳

20,000

Beef Tartare

Chuck Tender, Cured Egg Yolk
Aioli Sauce, Wild Chive Oil

비프 타르타르

꾸리살, 노른자 절임 (꾸리살: 국내산 한우)
아이올리 소스, 달래 오일

21,000

Crab Tartelette

Sherry Vineger Mousse, Cocoa Powder
Mango, Lemon Oil

스노우 크랩 타르트레트

쉐리 비네거 무스, 코코아 파우더
망고, 레몬 오일

23,000

SOUP

Truffle Soup

Gruyere Cheese Foam, Potato
Pancetta, Crouton

트러플 스프

그리에르 치즈 폼, 감자
판체타, 크루통 (판체타: 돼지고기 이탈리아산)

18,000

MEAT

All meat and fish main dishes will be served with fresh vegetables from the market

Marinade Boneless Beef Ribs (200g)

마리네이드 소갈비살 (소고기: 미국산) 48,000
소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산)

Australian Rack of Lamb (200g)

양갈비 구이 (양고기: 호주산) 48,000
소스: 양고기(호주산)

Korean Hanwoo Tenderloin (200g)

한우 안심 (소고기: 국내산 한우) 68,000
소스: 소고기(국내산 한우와 호주산을 섞음), 닭고기(국내산)

General Manager - Kim Ji Hye
Executive Chef - Lee Ho Il

All prices include 10% V.A.T

상기 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다

FISH

Roasted Red Seabream

Small Octopus, Risotto
Cabbage, Burdock Chips, Sea Trumpet
Beurre Blanc Sauce

참돔 구이 (참돔: 국내산)

쭈꾸미, 울무 리조또
알배기, 우엉 칩, 감태
뵈르 블랑 소스

35,000

Pan-Fried Salmon

Small Octopus, Risotto
Cabbage, Burdock Chips, Sea Trumpet
Beurre Blanc Sauce

연어 구이

쭈꾸미, 울무 리조또
알배기, 우엉 칩, 감태
뵈르 블랑 소스

35,000

PASTA

Abalone & Scallop Pasta

Linguine, Parmesan Cheese, Caper
Garlic, Hot Pepper, Anchovy

전복&관자 파스타 (전복: 국내산)

링귀니, 파마산 치즈, 케이퍼
마늘, 청양고추, 엔초비

35,000

Chwinamul Pesto Pasta

Spaghettini, Chwinamul Pesto, Clam
Parmigiano Ressiano Cheese

취나물 페스토 파스타

스파게티니, 취나물 페스토, 바지락
파르마지아노 레지아노 치즈

35,000

Lobster Pasta [Half/Whole]

Linguine, San Marzano Tomato Sauce
Bisque, Peperoncino

랍스터 파스타

링귀니, 산마르치아노산 토마토 소스
비스크, 페페론치노

38,000/55,000

SIDE DISHES

French Fries, Truffle

Sauté Baby Potato, Parsley
Roasted Cauliflower

프렌치 프라이, 트러플

알감자 구이, 파슬리
컬리플라워 구이

8,000

8,500

8,500

DESSERTS

La Vie En Rose

Rose Mascarpone Cream, Strawberry Cream
Raspberry Tuile, Strawberry Sponge
Strawberry Sherbet

라비앙 로즈 (Cinema)

장미 마스카포네 크림, 딸기 크림
라즈베리 툴, 딸기 스펀지
딸기 샤벳

15,500

Bee Movie

Coconut Mousse, Pineapple Cream
Tropical Gel, Pistachio Dacquoise

꿀벌 대소동 (Cinema)

코코넛 무스, 파인애플 크림
트로피칼 젤, 피스타치오 다쿠와즈

15,500

Yuzu Mousse

Mango Cream, Brown Cookie

유자 무스

망고 크림, 통밀 쿠키

15,500

Snow White

Apple & Dill Ganache
Apple Filling, Apple Crumble

백설공주 (Cinema)

사과&딜 가나슈
사과 필링, 사과 크럼블

15,500

All prices include 10% V.A.T

상기 금액에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다

Häagen-Dazs Ice Cream 4.5
 Strawberry | Belgian Chocolate | Macadamia Nut | Green Tea

Snacks & Meal

CINE de CHEF's Pop-Corn (Corn : USA)
 Creamy Caramel 4.5
 Cheese & Caramel | Sweet & Salt 4.0
 French Fries [Original | Seasoning | Truffle] 7.0/7.5
 Sausage&Rice Cake (Sausage : Pork Foreign-made) 7.0
 Homemade Cheese Hot dog (Sausage : Pork Foreign-made) 8.0
 Cheese Stick 12.0
 French Fries & Nacho with Salsa Sauce (Nacho : USA) 15.0
 Deep Fried Calamari Ring, Mixed Salad 16.0
 Chicken Tender, Mixed Salad (Chicken : Korea) 17.0
 Assorted Cheese, Mixed Nuts 24.0
 Cinema Dish (Beef : Korean Hanwoo) 50.0
 Korean Chop Steak Salad, Today's Appetizer, Bread, Chocolate Tarte 7.0

Homemade Ice Cream

Vanilla Ice Cream 6.6
 Strawberry Sherbet 6.6

Sweets

Assorted Macaron 10.0
 Snow White, Apple&Dill Ganache 15.5

Order Time ; 11:30 ~ 21: 30

Häagen-Dazs Ice Cream 4.5
 스트로베리 | 벨지안 초콜렛 | 마카다미아 너트 | 그린티

Snacks & Meal

씨네드쉐프 팝콘 (옥수수 : 미국산)
 크림 카라멜 4.5
 치즈 & 카라멜 | 스위트 & 솔트 4.0
 프렌치 프라이 [오리지널 | 시즈닝 | 트러플] 7.0/7.5
 소떡소떡 (소시지 : 돼지고기 외국산) 7.0
 수제 치즈 핫도그 (소시지 : 돼지고기 외국산) 8.0
 치즈 스틱 12.0
 프렌치 프라이, 나초와 살사 소스 (나초 : 미국산) 15.0
 한치 튀김, 믹스 샐러드 16.0
 치킨 텐더, 믹스 샐러드 (닭고기 : 국내산) 17.0
 모듬 치즈, 모듬 너트 24.0
 씨네마 디쉬 (소고기 : 국내산 한우) 50.0
 한우 찹스테이크 샐러드, 오늘의 에피타이저, 빵, 초코 타르트

Homemade Ice Cream

바닐라 아이스크림 6.6
 딸기 샤벳 6.6

Sweets

마카롱 5종 10.0
 백설공주 15.5

Order Time ; 11:30 ~ 21: 30