

# NOBLESSE MENU

# BEVERAGE

---

## 음료

### ADE

	<b>COLD</b>
자몽에이드 Grapefruit Ade	8.5
레몬에이드 Lemon Ade	8.5
청포도에이드 Green Grape Ade	8.5
뱅쇼 비타민 에이드 Mulled Wine Vitamin Ade	9.5

### SODA

	<b>COLD</b>
스프라이트/제로 스프라이트 Sprite (can)	5.5
콜라/제로 콜라 Coke (can)	5.5
한라봉에이드 Hallabong Ade (can)	5.5
키위에이드 Kiwi Ade (can)	5.5

### TEA

	<b>COLD</b>
복숭아 아이스티 Peach Iced Tea	5.5

### GLASS WINE

레드 와인 Red wine	10.0
화이트 와인 White wine	10.0

## Lunch Hour in Noblesse

11:00am - 15:30pm

### BEST SELLER SET

**BEST SELLER COUPLE TABLE A SET (2인)** 57,000

오늘의스프2·꽃등심스테이크1·새우 알리오1·캔음료1 (4종 中 선택1)

**BEST SELLER COUPLE TABLE B SET (2인)** 67,000

오늘의스프2·프라임 안심 스테이크1  
·디마레 토마토 파스타1·캔음료1 (4종 中 선택1)

**BEST SELLER FAMILY TABLE C SET (3인)** 100,000

오늘의스프3·꽃등심 스테이크1·칠리소스 왕새우구이3  
·애플피칸테 고르곤졸라 피자1·캔음료2 (4종 中 선택2)

**BEST SELLER FAMILY TABLE D SET (4인)** 130,000

오늘의스프4·프라임 안심 스테이크1·꽃등심스테이크1  
·까르보나라1·마르게리따피자1·캔음료2 (4종 中 선택2)

☆ 캔음료: 콜라/제로 콜라, 스프라이트/제로 스프라이트, 한라봉에이드, 키위에이드 선택

### CUTLET MENU

**Iberico Donmahawk Set** 35,000

이베리코 돈마호크 세트

☆ 스프, 웨지감자, 라이스, 과일, 후식차포함

**Pork cutlet** 25,000

돈가스

☆ 스프, 웨지감자, 라이스, 과일, 후식차포함

### KOREAN MENU

**Table of seasonal Korean food** 30,000

제철 한식 한상 : 고기볶음, 생선구이, 샐러드, 찬4종, 밥, 국, 과일

10% VAT가 포함 된 가격입니다. 10% VAT is already added in prices.

# Noblesse course Menu

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

쉐프 스페셜

Course Menu All day  
₩110,000 / ₩180,000

(예약인원 8명 이상)



쉐프 스페셜과 페어링하기 좋은 와인

Wine pairing

~~155,000~~

140,000



Textbook, Napa Cabernet Sauvignon  
텍스트북, 카베르네소비뇽

미국(U.S.A)

10% VAT가 포함 된 가격입니다. 10% VAT is already added in prices.



# Premium course Menu

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

Course Menu All day - ₩78,000

프리미엄 코스

## AMUSE BUSH

셰프 추천 요리

## APPETIZER

버터에 포칭한 전복구이

## BREAD

어니언 포카치아

## SOUP

오늘의 크림스프

## MIDDLE

지중해식 농어구이와 토마토소스 대파

## SALAD

부라타치즈 샐러드

## MAIN

프라임 안심스테이크 / 와인소스

## DESSERT

셰프 추천 디저트

## COFFEE OR TEA

커피 또는 티

프리미엄코스 와 페어링하기 좋은 와인

*Wine pairing*



Wapi Gran Reserva Cabernet Sauvignon  
와피그랑 레세르 바가베르네 소비뇽

~~65,000~~ 60,000  
칠레 (CHILE)

~~90,000~~ 75,000



Kim Crawford Sauvignon Blanc  
킴 크로포드 말보르 소비뇽 블랑

뉴질랜드 (New Zealand)

모든 식자재는 지역 특산품을 우선 사용합니다.

All food ingredients use local specialties first.



# Salad & Soup

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

## SALAD

**Beef balsamic salad** 25,000

소고기 발사믹 샐러드  
(양상추, 적근대, 비타민, 로즈, 소고기, 발사믹드레싱)

**Bogocini shrimp salad** 23,000

보고치니 새우 샐러드  
(양상추, 적근대, 비타민, 로즈, 새우, 발사믹드레싱)

**Burrata cheese salad** 23,000

부라타 치즈 샐러드  
(부라타치즈, 양상추, 로즈, 비타민, 적근대, 유자청드레싱)

**Cajun Salad** 17,000

케이준 샐러드  
(치킨텐더, 양상추, 로즈, 비타민, 적근대, 아시안드레싱)

**a one-person garden salad** 5,000

1인 가든 샐러드  
(양상추, 믹스아채, 데일리드레싱)

※ 상위 샐러드 메뉴 구성은 재료 수급에 따라 변동 될수 있습니다.

## SOUP

**Today's cream soup** 5,000

오늘의 크림 스프

모든 식자재는 지역 특산품을 우선 사용합니다.

All food ingredients use local specialties first.

# A la carte

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

## STEAK (빵, 스프, 가든 샐러드, 후식차 포함)

**Lobster tail with prime beef tenderloin steak** 59,000

랍스터테일과 프라임 안심스테이크  
(양송이, 표고버섯 와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Sous vide prime rib steak and grilled king prawns** 53,000

수비드 우대갈비 스테이크와 왕새우구이  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Lamb chops steak and grilled king prawn** 50,000

양갈비 스테이크와 왕새우구이  
(민트젤리, 와인소스, 칠리소스, 야채가니쉬 홀그레인소스)

**Prime beef tenderloin steak and abalone** 50,000

프라임 안심스테이크와 전복구이  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Sous vide prime rib steak** 48,000

수비드 우대갈비 스테이크  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Premium ribeye steak and grilled king prawn** 45,000

최상급 꽃등심스테이크와 왕새우구이  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Beef tenderloin steak** 43,000

안심스테이크  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Premium ribeye steak** 39,000

꽃등심스테이크  
(와인소스, 야채가니쉬, 홀그레인소스)

**Chopped steak** 35,000

챱스테이크  
(파프리카, 양파, 버섯, 텍사스소스)

10% VAT가 포함 된 가격입니다. 10% VAT is already added in prices.

# Pilaf & Pasta

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

## F I S H (빵, 스프, 가든샐러드, 후식차 포함)

**Grilled king prawn chili cheese** 39,000

왕새우구이(3ea)와 치즈칠리소스/ 야채가니쉬, 칠리소스, 모짜렐라치즈

**Salmon steak and dill sauce** 37,000

연어스테이크와 딜소스/ 야채가니쉬, 홀그레인소스, 딜소스

## P I L A F (빵, 가든샐러드)

**Sous vide Iberico pork neck steak** 38,000

수비드 이베리코 목살 필라프/ 파프리카, 양파, 당근, 수제굴소스

**King shrimp pilaf** 37,000

왕새우 필라프/ 파프리카, 양파, 당근, 수제굴소스

## R I S O T T O (빵, 가든샐러드)

**King prawn tomato risotto** 37,000

왕새우 토마토 리조또/ 새우, 마늘, 양파, 버섯, 수제토마토소스

**Bacon Cream Risotto** 35,000

베이컨 크림리조또/ 베이컨, 마늘, 양파, 버섯, 수제크림소스

## P A S T A S E T

### O I L (빵, 후식차 포함)

**Burrata Olive Pasta** 23,000

부라타 올리브 파스타/ 부라타치즈, 마늘, 수제올리브소스, 루꼴라

**Shrimp Alio** 22,000

새우 알리오/ 새우, 마늘, 토마토

**Perilla sauce pasta** 22,000

들깨소스 파스타/ 수제들깨소스, 마늘, 양파, 버섯, 표고버섯

모든 식자재는 지역 특산품을 우선 사용합니다.

All food ingredients use local specialties first.

# Pasta & Pizza

All Day Dining / Order time 11:00~21:00 / L.O 20:30

## **C R E A M** (빵, 후식차 포함)

**Black Pasta** 24,000

블랙 파스타/ 수제블랙소스, 문어, 크림소스, 마늘

---

**Gorgon Cheese Clam Cream Pasta** 23,000

고르곤 치즈 관자 크림 파스타/ 관자, 베이컨, 고르곤치즈, 수제크림소스

---

**Carbonara** 20,000

까르보나라/ 베이컨, 수제크림소스

---

## **T O M A T O** (빵, 후식차 포함)

**DiMare Tomato Pasta** 22,000

디마레 토마토 파스타/ 새우, 바지락, 그린홍합, 꽃게, 주꾸미, 토마토소스, 다시마부각

---

**Bacon Bolognese Pasta** 22,000

베이컨 볼로네제 파스타/ 베이컨, 크러쉬 드레드페퍼, 수제 미트소스

---

**DiMare Rosé Pasta** 22,000

디마레 로제 파스타/ 새우, 바지락, 그린홍합, 꽃게, 주꾸미, 수제로제소스, 다시마부각

---

## **P I Z Z A**

**Mare Verte pizza** 28,000

마레 베르테 피자/ 토마토소스, 파프리카, 새우, 모짜렐라치즈, 믹스야채, 발사믹크림

---

**Margherita pizza** 24,000

마르게리타 피자/ 토마토소스, 바질, 모짜렐라치즈, 방울토마토

---

**Apple piccanter pizza** 24,000

애플피칸테 피자/ 사과, 고르곤치즈, 모짜렐라치즈, 벌꿀

---

10% VAT가 포함 된 가격입니다. 10% VAT is already added in prices.