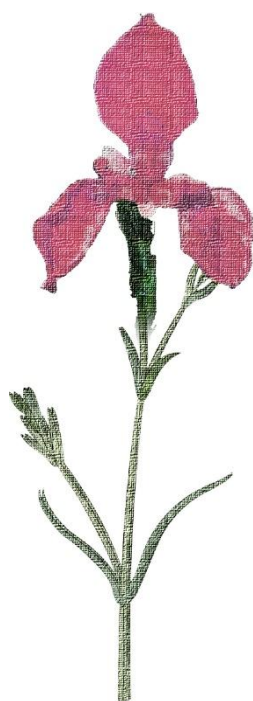


L'ESPACE

PARISIAN LOUNGE



닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두,
밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며,
그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts,
Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,
Shellfish(including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites
and Pine Nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance
if you have food allergies or dietary requirements

레스파스는 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

L'Espace uses sustainably sourced seafood to contribute
to marine environmental protection.

BINGSU

파리지앵 라운지 레스파스의 미식 빙수를 만나보세요.
올리브, 레몬 콘피, 샴페인 소르베와 바질 밀크 아이스로 상큼함을 더한
'시트롱 바질 빙수', 달콤한 망고와 프렌치 샹티 크림이 어우러진 '빙수 스크레'로
싱그러운 디저트 타임을 선사합니다.

A refreshing 'Citron Basil Bingsu' with olive, lemon confit, champagne sorbet
and basil milk ice, alongside the 'Bingsu Secret' featuring fresh mango and
French Chantilly cream—offering a distinctive dessert experience.

Available From 11:00 AM to 8:00 PM
오전 11시부터 오후 8시까지 주문 가능 합니다.



Citron Basil Bingsu
시트롱 바질 빙수

70,000

Champagne Paring
샴페인 페어링

Piper-Heidsieck, Essentiel Extra Brut

Add 2 Glasses + 30,000



Bingsu Secret
(Mango)
빙수 스크레

100,000

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

AFTERNOON TEA SET

120,000 / for 2 people

Available From 12:00 PM to 6:00 PM
오후 12시부터 6시까지 주문 가능합니다.

Gourmandises salées

Crêpe roulée au homard et caviar

랍스터와 캐비어 크레페 롤
Herb-poached lobster, Lemon and chive crème fraîche, Green apple, Osetra caviar, crêpe
허브 포치드 랍스터, 레몬과 차이브 크림 프레시, 청사과, 오세트라 캐비어, 크레페

Brioche au jambon de Paris

잠봉 드 파리 브리오슈
French Jambon, Comté, Mulberry shallot compote, Dijon mustard butter, Cornichon, Brioche
프렌치 잠봉, 콩테, 오디 샬롯 콤포트, 디종 머스터드 버터, 코니송, 브리오슈
(잠봉(돼지고기): 국내산)

Chou au crabe des neiges

대게 살을 채운 슈
Snow crab, Mulberry leaf lemon emulsion, Celery hearts, Savory choux
대게살, 뽕잎 레몬 에멀전, 셀러리 하트, 세이보리 슈

Tartelette de patate douce violette à la truffe

자색고구마 타틀렛과 트러플
Purple sweet potato mousse, Porcini duxelles, Black truffle, Tartelette
자색고구마 무스, 포르치니 뒤셀, 블랙 트러플, 타틀렛

Gourmandises sucrées

Tarte pomme mûres

오디 애플 타르트
Apple mulberry confit, Mulberry meringue
애플 오디 콩피, 오디 머랭

Entremet figue & Earl grey

무화과 얼그레이 앙트르메
Fig confit, Earl grey mousse, Dark chocolate crémeux
무화과 콩피, 얼그레이 무스, 다크 초콜릿 크레뮤

Scone & Confiture de mûres

오디 스콘
Freshly baked scone, Mulberry jam
갓 구운 스콘, 오디 잼

Bonbon à la Cardamome, Myrtille & Mûre

카다멈, 블루베리와 오디 봉봉 초콜릿
Cardamom, Blueberry and Mulberry bonbon

Bonbon au Caramel et aux Noisettes

헤이즐넛 캐러멜 봉봉 초콜릿
Hazelnut caramel bonbon

AFTERNOON TEA SET

DRINK SELECTION

SPARKILNG WINE

Veuve du Vernay, Brut
Vin de France, France (Airen, Trebbiano)
뵈브 드 베르네, 브뤼

MOCKTAIL

Velours Chocolat
벨루르 쇼콜라
Assam tea, Chocolate, Oat milk
아쌌 차, 초콜릿, 오토 밀크

TEA

Rooibos Au Calme
루이보스 오 캄
Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender
캐모마일, 허니부쉬, 루이보스, 레몬그라스, 로즈마리, 라벤더

Seoul Earl Grey
서울 얼그레이
Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel,
Roasted brown rice, Marigold, Cornflower
홍차, 허니부쉬, 루이보스, 레몬 필, 오렌지 필, 볶은 현미, 마리골드, 콘플라워

Autumn Grove
어텀 그로브
Pearl oolong tea, Lemon balm, Pine needles, Jasmine, Acacia
펄우롱차, 레몬밤, 솔잎, 자스민, 아카시아

Crimson Peach
크림슨 피치
Black tea, Hibiscus, Peach blossom, Peach
홍차, 히비스커스, 복숭아꽃, 복숭아

COFFEE
소피텔 엠베서더 서울의 시그니처 커피 블렌드 에피큐어 원두를 사용합니다.

Espresso
에스프레소

Americano
아메리카노

Café Latte (Vanilla / Hazelnut / Salted Caramel)
카페 라떼 (바닐라 / 헤이즐넛 / 솔티드 캐러멜)

Cappuccino
카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

BRUNCH COURSE

60,000 / for 1 person
Available From 11:00 AM to 3:00 PM
11시부터 3시까지 주문 가능 합니다.

APPETIZER

 Korean Pear & Burrata Salad
배와 부라타 샐러드

SOUP

Soup of the day
오늘의 수프

MAIN *_Choose 1*

Royal Lobster Tartine
로열 랍스터 타르틴

Or

Braised Beef Short Ribs & Potato mille-feuille
소갈비찜과 감자 밀푼유
(소고기: 미국산 / 소 뼈: 국내산)

해당 메뉴는 단품으로 주문 가능합니다.

Royal Lobster Tartine 37,000

Braised Beef Short Ribs & Potato mille-feuille 33,000

DRINKS *_Choose 1*

COCKTAIL

Yuzu Green Mojito
유자 그린 모히토
White rum, Yuzu marmalade, Yuzu sparkling
(Non-alcoholic option available.)

Pear Ginger Fizz
배 생강 피즈
Vodka, Pear juice, Ginger honey syrup, Pear puree, Club soda
(Non-alcoholic option available.)

Mimosa
미모사
Sparkling wine, Orange juice

COFFEE

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라떼 / 카푸치노

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

TEA

Seoul Earl Grey
서울 얼그레이
Black tea, Honeybush, Rooibos, Lemon peel, Orange peel,
Roasted brown rice, Marigold, Cornflower

Rooibos Au Calme
루이보스 오 칼
Chamomile, Honeybush, Rooibos, Lemongrass, Rosemary, Lavender

 Gluten Free

 Contains Pork

 Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

EVENING SET

120,000 / for 2 person

Available From 5:00 PM to 9:00 PM
5시부터 9시까지 주문 가능합니다.

APPETIZER *_Choose 1*

 Tomato Lentil Velouté
토마토 렌틸 벨루테

French Onion Soup
프렌치 어니언 수프
(달걀: 국내산)

 Caesar Salad
시저 샐러드
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Lobster & Green Apple Salad
랍스터와 청사과 샐러드
add for Set + 10,000 | 선택 시 10,000원 추가

  Autumn Mushroom Tart
가을 버섯 타르트

MAIN *_Choose 2*

 Roasted Red Pepper & Burrata Rigatoni
구운 레드 페퍼와 부라타 리가토니

Seafood Linguine
해산물 링귀니

 Classic Club Sandwich
클래식 클럽 샌드위치
(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Hanwoo Beef Burger
한우 버거
(소고기: 국내산 한우 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 Plancha Seared Black Cod with Lobster Bisque Emulsion
플란차에 구운 은대구와 랍스터 비스크 에멀전

 U.S. Prime Beef Striploin Steak
U.S. 프라임 소고기 채끝 등심 스테이크
(소고기: 미국산)
add for Set + 25,000 | 선택 시 25,000원 추가

 Jeju Black Pork Belly & Doenjang Red Wine Jus
제주 흑돼지 삼겹살과 된장 레드와인 소스
(돼지고기: 국내산 / 백김치(배추): 국내산)

DRINKS *_Choose 2*

Espresso / Americano / Café Latte / Cappuccino
에스프레소 / 아메리카노 / 카페 라떼 / 카푸치노

Coke / Sprite / Zero Coke / Ginger Ale
코카콜라 / 스프라이트 / 코카콜라 제로 / 진저 에일

Decaffeinated coffee available.
모든 커피 음료는 디카페인으로 주문 가능합니다.

SPECIAL OFFER

REMY FERBRAS, Côtes Du Rhône Village Plan De Dieu
Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
레미 페부라스 꼬뜨 뒤 론 빌라쥐 플랑 드 디유
~~120,000~~ → 100,000

Terres Secrètes Les Préludes Saint Véran
Bourgogne (Chardonnay)
테르 스크레트, 레 프렐류드 생 베랑
~~130,000~~ → 100,000



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

KOREAN MENU



Korean Bulgogi 불고기

Beef bulgogi, Seafood salad, Korean side dishes,
Steamed rice, Korean daily soup
불고기, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국
(소고기(불고기): 호주산 / 소고기(미역국): 국내산 한우 /
쌀, 김치(배추, 고춧가루): 국내산 / 낙지: 중국산)

46,000

Pan-Seared Jeju Tilefish with Neungi Wild Mushroom Soy Jus

능이버섯 간장 소스를 곁들인 제주 옥돔 구이
Pan-seared Jeju tilefish with Neungi wild mushroom soy jus, Seafood salad,
Korean side dishes, Steamed rice, Korean daily soup
능이버섯 간장 소스를 곁들인 제주 옥돔 구이, 해산물 샐러드, 반찬, 밥, 국
(옥돔: 국내산 / 소고기(미역국): 국내산 한우 / 쌀: 국내산)

48,000

Rice is served with your choice of Steamed Multigrain, Black rice or White rice
함께 제공되는 밥은 잡곡밥, 흑미밥, 백미밥 중에서 선택 가능합니다.

 Jeju Black Pork Belly & Doenjang Red Wine Jus

제주 흑돼지 삼겹살과 된장 레드와인 소스
Crispy Jeju black pork belly, White Kimchi and pear terrine,
Charred leek, Kabocha purée, Chamnamul oil, Aged Doenjang and red wine jus
제주 흑돼지 삼겹살 구이, 백김치와 배 테린,
구운 리크, 단호박 퓨레, 참나물 오일, 숙성 된장 레드와인 주
(돼지고기: 국내산 / 백김치(배추): 국내산)

47,000

+ Add Extra Steamed Rice (Select one)

밥 추가 (쌀: 국내산)

4,000



Gluten Free



Contains Pork



Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ARABIC SELECTION

APPETIZER

- 

Falafel Platter36,000

팔라펠 플래터

Chickpea fritters, Yogurt, Tomatoes, Cucumber, Red onion, Rucola, Lemon

병아리콩 튀김, 요거트, 토마토, 오이, 적양파, 루콜라, 레몬
- 

Organic Hummus Salad32,000

오가닉 후무스 샐러드

Pita bread, Hummus, Chickpea, Cucumber, Mint, Parsley, Radish, Mini paprika, Celery, Cherry tomatoes, Sesame seeds, Olive oil, Paprika powder

피타 브레드, 후무스, 병아리콩, 오이, 민트, 파슬리, 래디쉬, 미니 파프리카, 셀러리, 방울토마토, 참깨, 올리브 오일, 파프리카 파우더
- 

Tomato Lentil Soup32,000

토마토 렌틸 수프

Orange lentil, Tomato essence, Carrot, Celery, Onion, Naan

오렌지 렌틸콩, 토마토 에센스, 당근, 셀러리, 양파, 난

MAIN

- Lamb Kabsa46,000

양고기 캡사

Marinated halal lamb shoulder, Kabsa rice, Coriander, Mint labneh

마리네이드한 할랄 양 어깨살, 캡사 라이스, 고수, 민트 라브네

(양고기: 호주산 / 쌀: 인도산)
- Beef Tagine51,000

소고기 타진

Halal beef, Basmati rice, Green olives, Sesame pickled plum

할랄 소고기 채끝, 바스마티 쌀, 그린 올리브, 참깨 자두 절임

(소고기: 호주산 / 쌀: 인도산)
- Chicken Shawarma Sandwich42,000

닭고기 샤와르마 샌드위치

Marinated halal chicken thighs, Pickled dill, Butterhead lettuce, Garlic cream, Red onion, Apple, Pita bread

마리네이드한 할랄 닭다리살, 딜 피클, 버터헤드 레터스, 갈릭 크림, 적양파, 사과, 피타 브레드

(닭고기: 브라질산)

DESSERT

- 

Date Pudding23,000

대추 푸딩

Date, Milk, Fresh cream, Vanilla bean

대추, 우유, 생크림, 바닐라 빈
- 

Halawa Cheesecake28,000

할라와 치즈케이크

Halawa, Cream cheese, Vanilla bean, Digestive biscuits

할라와, 크림치즈, 바닐라빈, 다이제스티브 비스킷
- 

Seasonal Fruits Platter25,000

계절 과일 플래터

 Gluten Free

 Contains Pork

 Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

APPE'TIZER

 **Caesar Salad** 33,000

시저 샐러드

Romaine salad, Seared chicken breast, Boiled egg, Baguette crostini, Crispy bacon, Shaved comté, Caesar dressing

로메인 샐러드, 팬에 구운 닭가슴살, 삶은 달걀, 바게트 크로스티니, 크리스피 베이컨, 콩테 치즈, 시저 드레싱

(닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)

 **Lobster & Green Apple Salad** 36,000

랍스터와 청사과 샐러드

Herb-poached lobster, Celeriac rémoulade, Verjus-compressed green apple, Toasted hazelnut, Verjus vinaigrette

허브 포치드 랍스터, 셀러리악 레몰라드, 압착한 베르주 청사과, 구운 헤이즐넛, 베르주 비네그레트

 **Autumn Mushroom Tart** 30,000

가을 버섯 타르트

Savory tart, Mushroom duxelles, Roasted mushrooms, Whipped ricotta and comté cream, Fresh black truffle

세이보리 타르트, 버섯 뒤셀, 구운 버섯, 리코타와 콩테 크림, 블랙 트러플

French Onion Soup 30,000

프렌치 어니언 수프

Caramelized onion, Chicken bouillon, Gratinated with comté cheese

캐러멜라이즈드 어니언, 치킨 부용, 콩테 치즈 그라탱

(닭 뼈: 국내산)

 **Cold Cuts and Cheese Platter** 42,000

콜드 컷 & 치즈 플래터

Three kinds of cold cuts and four kinds of French cheese served with nuts and dried fruits

콜드 컷 3종과 프렌치 치즈 4종, 견과류, 건과일

(세라노, 살치촌, 초리조(돼지고기): 스페인산)

 **Gluten Free**  **Contains Pork**  **Vegetarian**

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

MAIN

	Hanwoo Beef Burger 한우 버거 Hanwoo beef patty, Crispy bacon, Aged comté, Tarragon dijon mustard aioli, Caramelized onions, Tomato, Rucola 한우 비프 패티, 크리스피 베이컨, 숙성 콩테 치즈, 타라곤 디종 머스타드 아이올리, 캐러멜라이즈드 어니언, 토마토, 루꼴라 (소고기: 국내산 한우 / 베이컨(돼지고기): 미국산)	43,000
	Classic Club Sandwich 클래식 클럽 샌드위치 Chicken, Lettuce, Bacon, Tomato, Egg 치킨, 상추, 베이컨, 토마토, 달걀 (닭고기: 국내산 / 베이컨(돼지고기): 미국산)	38,000
	Seafood Linguine 해산물 링귀니 Linguine, Prawns, Clams, Braised fennel, Zucchini, Lemon zest, Parsley, Extra virgin olive oil, Grated bottarga 링귀니, 새우, 조개, 브레이즈드 펜넬, 추키니, 레몬 제스트, 파슬리, 엑스트라 버진 올리브 오일, 보타르가 글루텐 프리 면으로 변경 가능합니다. Gluten-free pasta available upon request.	40,000
	Roasted Red Pepper & Fresh Burrata Rigatoni 구운 레드 페퍼와 부라타 리가토니 Rigatoni, Roasted red pepper and confit garlic sauce, Fresh burrata, Sage pangrattato 리가토니, 구운 레드 페퍼와 마늘 콩피 소스, 부라타, 세이지 판그라타토	38,000
	U.S. Prime Beef Striploin Steak U.S. 프라임 쇠고기 채끝 등심 스테이크 Prime beef striploin(160g) with potato pavé, Glazed baby leek, Autumn mushrooms, Madeira jus 프라임 소고기 채끝 등심(160g), 감자 파베, 글레이즈 베이비 리크, 가을 버섯, 마데이라 주 (소고기: 미국산 / 소 뼈: 국내산)	68,000
	Plancha-Seared Black Cod with Lobster Bisque Emulsion 플란차에 구운 은대구와 랍스터 비스크 에멀전 Black cod, Lobster tail, Cauliflower purée, Roasted cauliflower, Butter spinach, Lobster bisque emulsion 은대구, 랍스터 테일, 콜리플라워 퓨레, 구운 콜리플라워, 버터에 볶은 시금치, 랍스터 비스크 에멀전	48,000

 Gluten Free

 Contains Pork

 Vegetarian

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERT

- 

Chocolate Fudge Brownie

초콜릿 퍼지 브라우니

Chocolate brownie, Vanilla ice cream, Crème anglaise, Mango

초콜릿 브라우니, 바닐라 아이스크림, 크림 앙글레즈, 망고

28,000
- 

Banoffee Cake

바노피 케이크

Banoffee cake, Cream cheese filling, Almond streusel, Diplomat cream

바노피 케이크, 크림치즈 필링, 아몬드 스트루젤, 디플로마 크림

23,000
- 

Pecan & Vanilla Mascarpone Tart

피칸 바닐라 마스카포네 타르트

Pecan tart, Vanilla mascarpone cream

피칸 타르트, 바닐라 마스카포네 크림

25,000

Signature tea time Le Goûter

프랑스의 달콤한 간식 시간, ‘르 구페’를 소피텔 시그니처 티타임으로 만나보세요.
당일 갓 구운 ‘만다린 플랑’의 향긋한 시트러스 풍미와 부드러운 식감으로 느긋한 오후를
함께합니다.

Experience Sofitel's signature tea time 'Le Goûter', and treat yourself to a sweet French sweet ritual.
Daily fresh-baked Mandarin Flan elevates your day with its elegant citrus aroma and velvety texture.

Mandarin Flan 만다린 플랑

Time | 3:00 PM - 9:00 PM

Price | KRW 12,000 (per piece)