



*11:30~14:30 Bruch Menu*

*18:00~22:00 Dinner Chef*

*15:00~18:00 Break Time*



# 샴페인 & 스파클링 런치 뷔페

벨라비타 브런치의 풍미 가득한 요리와 함께  
샴페인 2종 & 스파클링 3종을 무제한으로  
즐기실 수 있습니다.

35,000 per person

## East or West Brunch Menu

11:30~14:30



## East or West Brunch Menu

11:30~14:30

동양 or 서양 브런치 메뉴

### Wine

샴페인&스파클링 무제한 추가 시 +35,000

### Appetizer

뷔페 테이블에서  
다채로운 풍미와 풍성한 맛으로 여러분을 초대합니다.

#### Eastern

**Warm** 일본식 부드러운 계란찜  
Chawanmushi  
(Japanese steamed egg custard)

or

#### Western

트러플 향 버섯스프  
Truffle flavor mushroom soup

**Main** 7pc 벨라비타 스시  
Belavita sushi 7pcs

한우 라구 리가토니와 진갈비살  
Hanwoo Ragu rigatoni with short rib

### Dessert

뷔페 테이블에서  
특별한 순간을 다양한 디저트와 함께 만나보세요.

### Cafe

Included Coffee or Tea

따뜻한 커피 또는 티

58,000 / 1Person

10%의 세금과 10%의 봉사료가 포함된 금액입니다.  
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

## Beef Dinner Course

페스타 대관령 비프 디너

18:00 ~ 22:00



## Beef Dinner Course

페스타 대관령 비프 디너

Hanwoo tartare, caviar, sea laver  
한우 타르타르, 캐비어, 산마늘 잎, 김

Truffle capellini, sesame powder  
트러플 향 고소한 카펠리니

Green apple sorbet  
그린애플 셔벳

Hanwoo tenderloin, goatsbeard  
한우 안심 구이, 눈개승마

Beef striploin sushi, mountain green buckwheat maki  
한우 채끝 등심 초밥, 산나물 메밀 마끼

Profiteroles, green tea ice cream  
프로피테롤, 녹차 아이스크림

**198,000 | 1 People**

(와인 2잔 페어링 포함)



## Dinner | Chef Tasting

18:00 ~ 22:00



## Dinner | Chef Tasting

18:00 ~ 22:00

### *Amuse* Daily Chef welcome dish

Oyster au gratin 고흥 삼배채 굴 그라탕

### *Ocean* Ceviche Duo

Comb pen shell , Seabream from wando, Caviar 활 키조개, 자연산 완도 참돔, 철갑 상어 알

### *Farm* Salad

Garden salad, Burrata cheese, Jewel tomato 부라타 치즈, 보석 토마토 샐러드

### *Liquid* Soup

Truffle cappuccino mushroom soup 트러플 카푸치노 가을 버섯 스프

Main  
CHOICE

#### *Land*

Marinated beef skirt, Chimichurri sauce,  
Jeju farm seasonal leek, Romesco sauce  
안창살 구이와 지미추리 소스, 제주농장에서 재배한  
달큰한 서양 대파, 로메스코 소스

OR

#### *Sea*

Miso marinade soft sablefish  
미소에 절인 부드러운 샤빌피쉬

### *Field* Pasta

CHOICE

Lobster, Tomato sauce spaghetti  
랍스터가 올라간 토마토 소스 스파게티

OR

Fresh abalone, Bottarga oil sauce spaghetti  
활 전복, 보타르가 오일 스파게티

### *Sweet* Dessert

Tiramisu trifle bowl 티라미수

### *Coffee or tea*

Petit four

158,000 | 1Person

## *A La Carte Dinner Menu*

18:00 ~ 22:00



## Dinner | Chef Tasting

18:00 ~ 22:00

### *Amuse* Daily Chef welcome dish

Oyster au gratin 고흥 삼배채 굴 그라탕

### *Ocean* Ceviche Duo

Comb pen shell , Seabream from wando, Caviar 활 키조개, 자연산 완도 참돔, 철갑 상어 알

### *Farm* Salad

Garden salad, Burrata cheese, Jewel tomato 부라타 치즈, 보석 토마토 샐러드

### *Liquid* Soup

Truffle cappuccino mushroom soup 트러플 카푸치노 가을 버섯 스프

Main  
CHOICE

#### *Land*

Marinated beef skirt, Chimichurri sauce,  
Jeju farm seasonal leek, Romesco sauce  
안창살 구이와 지미추리 소스, 제주농장에서 재배한  
달큰한 서양 대파, 로메스코 소스

OR

#### *Sea*

Miso marinade soft sablefish  
미소에 절인 부드러운 샤빌피쉬

### *Field* Pasta

CHOICE

Lobster, Tomato sauce spaghetti  
랍스터가 올라간 토마토 소스 스파게티

OR

Fresh abalone, Bottarga oil sauce spaghetti  
활 전복, 보타르가 오일 스파게티

### *Sweet* Dessert

Tiramisu trifle bowl 티라미수

### *Coffee or tea*

Petit four

158,000 | 1Person



## Pasta

(데일리 스프 + 커피 or 티)

Lobster, Tomato sauce spaghetti  
랍스터가 올라간 토마토 소스 스파게티

**58,000**



Fresh abalone, Bottarga oil sauce spaghetti  
활 전복, 보타르가 오일 스파게티

**58,000**

## Sea

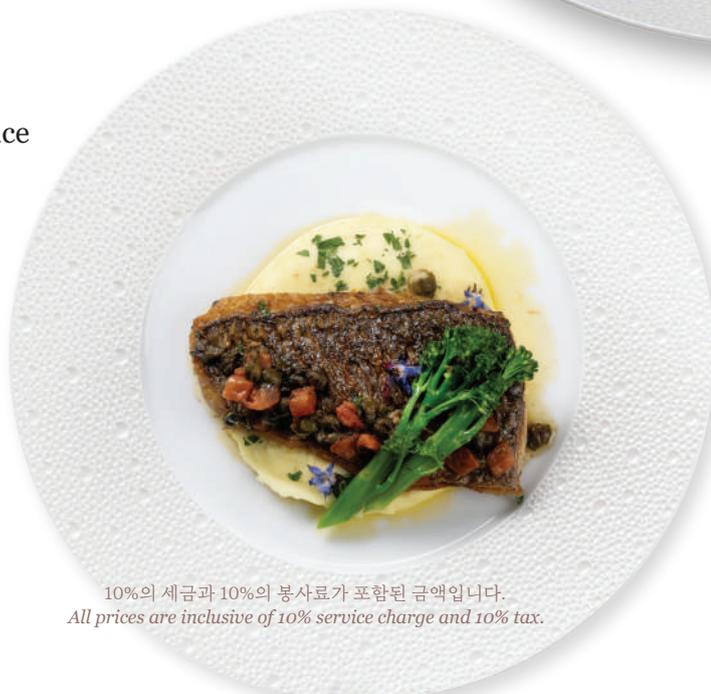
(청담샐러드 + 데일리 스프 + 커피 or 티)

Miso marinade soft sablefish  
미소에 절인 부드러운 샤빌피쉬

**80,000**

Baby snapper, grenoble sauce  
어린 돔 구이, 그르노블 소스

**88,000**



10%의 세금과 10%의 봉사료가 포함된 금액입니다.  
All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

## **Land**

(청담샐러드 + 데일리 스프 + 커피 or 티)

French rack, couscous, shephrerd's purse sauce  
양갈비, 쿠스쿠스, 냉이소스

**95,000**

Marinated beef skirt, Chimichurri sauce,  
Jeju farm seasonal leek, Romesco sauce  
프라임 등급 안창살 구이와 지미추리 소스,  
제주농장에서 재배한 달큰한 서양 대파, 로메스코 소스

**110,000**



## Specials Additional Menu

### *Oyster platter*

8pc | 72,000

add 2pc | 18,000

From south coast oyster with condiments and chef's special toppings

신선한 고흥 나로도 삼배채굴과 다채로운 소스,  
야채 스틱과 함께 제공되는 플래터  
소스 : 미노네트, 레몬

### *Caviar platter with condiments*

알마스 벨루가 캐비어  
450,000

20년 철갑 상어 알 과 컨디먼트  
캐비어, 보일드에그, 차이브, 샬롯, 사워크림, 메밀 멜바 토스트

## Coffee

	Decaf	Hot	Iced
아메리카노	9.0	8.0	9.0
카페라떼	12.0	11.0	12.0
에스프레소	9.0	8.0	

## Steven smith (for two)

24.0

\* 2인 티팟기준 24000원

### 녹차

- 자스민 실버 팁 (JASMINE SILVER TIP)
- 로즈시티 겐마이차 (ROSE CITY GENMAICHA)

### 홍차

- 로드 버가모트 (LORD BERGAMOT)
- 로즈시티 겐마이차 (ROSE CITY GENMAICHA)

### 허브(디카페인)

- 레드 넥타 (RED NECTAR)
- 메도우 (MEADOW)
- 부케 (BOUQUET)

## Soft Drink

콜라, 제로콜라, 사이다	6.0
아쿠아파냐(미네랄)	9.0
산 펠리그리노(스파클링)	9.0
한라봉, 천혜향, 청귤 주스	5.0

## Beer

스텔라 아르뚜아	10.0
코로나	10.0
호가든	10.0
라 벨라 로라	18.0
세르도스 볼라도레스	18.0

# 스티븐스미스티 총 6종

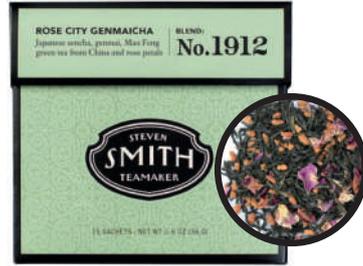
24,000 | 1 Tea (for 2)

## Green Tea



**No.96** Jasmine Silver Tip

자스민 실버팁  
자스민 향이 밴 녹차로 은은한  
자스민 향이 특징



**No.1912** Rose City Genmaicha

로즈시티 겐마이차  
푹푹한 녹차에, 고소한 현미와 향기로운  
장미가 더해진 스미스티만의 겐마이차

## Black tea



**No.55** Lord Bergamot

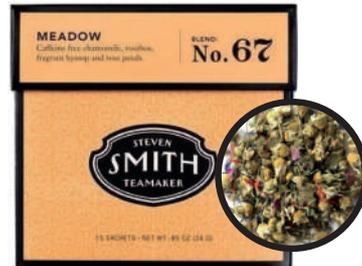
로드 버가모트  
한층 업그레이드 된 버가모트 향의 얼그레이 티  
스리랑카의 딤블라, 우바와 인도 아삼에서 선별한 찻잎

## Herbal Infusions



**No.13** Red Nectar

레드 넥타(루이보스)  
루이보스, 허니부쉬와 천연 과일향이  
어우러져 살짝 달콤함



**No.67** Meadow

메도우(카모마일)  
카모마일, 루이보스, 레몬머틀, 장미꽃잎,  
히솅풀 향이 어우러진 티



**No.320** Bouquet

부케  
부드러운 시트러스 향과 더불어  
신선하고 봄의 달콤한 에센스를 나타내는 티

**Scotch whisky****Highland**

	Glass(45ml)	Bottle
Glenmorangie Original	17.0	220.0
Glenmorangie lasanta	25.0	320.0
Glenmorangie The Nectar D'or	28.0	360.0
Glenmorangie Quinta Ruban	26.0	340.0
Glenmorangie Signet	65.0	850.0
Dalmore 12	28.0	360.0
Dalmore 12 Sherry Cask Select	35.0	450.0
Dalmore 15	53.0	690.0
Dalmore King Alexander III	100.0	1,300.0
Dalmore 18		1,800.0
Dalmore 21		3,900.0
Dalmore 25		8,500.0
Dalwhinnie 15	25.0	330.0
Glendronach 12	25.0	320.0
Oban 14	35.0	450.0

**Spey side**

The Glenlivet 12	25.0	320.0
The Glenlivet 15	34.0	440.0
The Glenlivet 18	48.0	630.0
The Balvenie 12 Double wood	27.0	350.0
The Balvenie 25		3,500.0
The Balvenie 30		15,000.0
Macallan Double Cask 15	41.0	530.0
Macallan Sherry Oak Cask 18	85.0	1,100.0
Macallan M Decanter		20,000.0
Glenfiddich 15	28.0	360.0
Glenfiddich 18	48.0	630.0
Glenfiddich 21 Gran Reserva	77.0	1,000.0
Glenfiddich 23 Gran Cru	115.0	1,500.0
Glengrant 10	21.0	270.0
Glengrant 15	27.0	350.0
Glengrant 18	55.0	720.0
Glenallachie 12	27.0	350.0
Glenallachie 15	46.0	600.0

## Scotch whisky

	Glass(45ml)	Bottle
<b>Lowland</b>		
Glenkinchie 12	25.0	320.0
Glenkinchie The Distillers Edition 2022	31.0	400.0
Auchentoshan Three Wood	30.0	390.0
Auchentoshan 12	18.0	240.0
Auchentoshan S/B	21.0	270.0
<b>Islay</b>		
Adbeg 10	25.0	320.0
Laphroaig Quarter Cask	25.0	320.0
Lagavulin 16	46.0	600.0
Bowmore 12	21.0	270.0
<b>Islands</b>		
Talisker 10	25.0	320.0
Highland Park 12	25.0	320.0
Highland Park Viking Pride 18	54.0	700.0
<b>Blended</b>		
Ballentine's 17	28.0	370.0
Ballentine's 21	45.0	590.0
Ballentine's 30	130.0	1,700.0
Johnnie Walker Gold	28.0	370.0
Johnnie Walker Blue	62.0	800.0
Johnnie Walker King George		2,800.0
Royal Salute 21	45.0	590.0

<b><i>American whisk(e)y</i></b>	<b>Glass(45ml)</b>	<b>Bottle</b>
Jack Daniel's Single Barrel	27.0	350.0
Maker's Mark	19.0	250.0
Sagamore Double Oak Rye	30.0	390.0
Sagamore Rye CS	37.0	480.0
 <b><i>Japanese whiskey</i></b>		
Hibiki Harmony		450.0
Yamazaki 12		850.0
 <b><i>French whiskey</i></b>		
Alfred Giraud Voyage	58.0	750.0
Alfred Giraud Harmony	69.0	900.0
 <b><i>Irish Whiskey</i></b>		
Limavady	21.0	270.0
 <b><i>Cognac</i></b>		
Hennessy XO	62.0	800.0
Remy Martin XO	62.0	800.0
Remy Martin Louis XIII		15,000.0

## Spirits

### Gin

Bombay Sapphire	13.0	170.0
Tanqueray No.Ten	16.0	210.0
Hendrick's	18.0	240.0
Monkey47	35.0	280.0

### Rum

Bacardi Carta Blanca	13.0	170.0
Bacardi Carta Oro	13.0	170.0

### Vodka

Absolute	13.0	170.0
Grey Goose	18.0	240.0

### Tequila

Jose Cuervo Reposado	13.0	170.0
Jose Cuervo 1800 Silver	18.0	240.0
Patron Silver	31.0	400.0
Patron Anejo	34.0	440.0
Clase azul Reposado	60.0	780.0
Don Julio 1942	62.0	800.0