

Tea Voyage

KRW 45,000
per person

Tea

Menu

Jasmin Sparkling Tea

자스민 스파클링 티

중국의 자스민을 이용하여 만든 스파클링 티. 자스민 꽃향이 은은하게 퍼지며 사과 썬더와 리치 바닐라 향이 기분 좋은 맛을 선사합니다.

Magnolia Tea

목련차

목련 꽃잎을 한 잎 한 잎 정성스레 펴서 만든 봄철 대표 티. 찻잔에서 서서히 만개하는 꽃잎과 함께 음미해 보시기 바랍니다.

Hoji Tea

호지차

가장 늦게 수확하는 찻잎으로 제조한 일본식 티. 호지차의 구수한 향을 입안 가득 채우며 마음까지 평온하게 만들어 보시기 바랍니다.

Green Tea Blending

녹차 블렌딩

소피텔 서울에서만 맛볼 수 있는 레스파스의 시그니처 티. 제주 유기농 차를 베이스로 블렌딩하여 감미롭고 은은한 향을 뽐내며 봉잎과 현미를 추가하여 고소한 감칠맛까지 경험해 보실 수 있습니다.

Matcha Affogato

마차 아포가토

바닐라 아이스크림의 달콤함과 진한 말차가 어우러진 티 디저트. 차 나무의 어린 잎을 가루로 만들어 영양성분이 가득한 말차와 바닐라 아이스크림의 달콤 쌉싸름한 조화를 음미해 보시기 바랍니다.

Green Tea Crêpe

with Sweet Potato Mousse, Chestnut

Green Tea, Crepe, Sweet Potato Mousse, Chestnut, Chestnut chip, Gold Powder

녹차 크레프, 고구마무스, 보닌 밤 카나페

5 Kinds of Spice

Bœuf Cheek Bourguignon Bouchee

5 Kinds of Spice Beef Cheek Bourguignon, Cheese Choux, Seaweed Potato Mash, Seasonal Vegetable Chip

5가지 아시안 향신료로 맛을 낸 뽕프 부르기농 부셰 (쇠고기:미국산)

Crème Brûlée aux Noisettes

Hazelnut Creme Brulee, Burdock Ice Cream, Chip

누아제트 크림 브뤼레

Orange Bonbon Chocolat

Orange Confit, Opalys White Chocolate Bonbon

오렌지 봉봉 쇼콜라

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 참 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 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 issue.

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