



L'ESCAPE

# Event Room 8F

L'ESCAPE



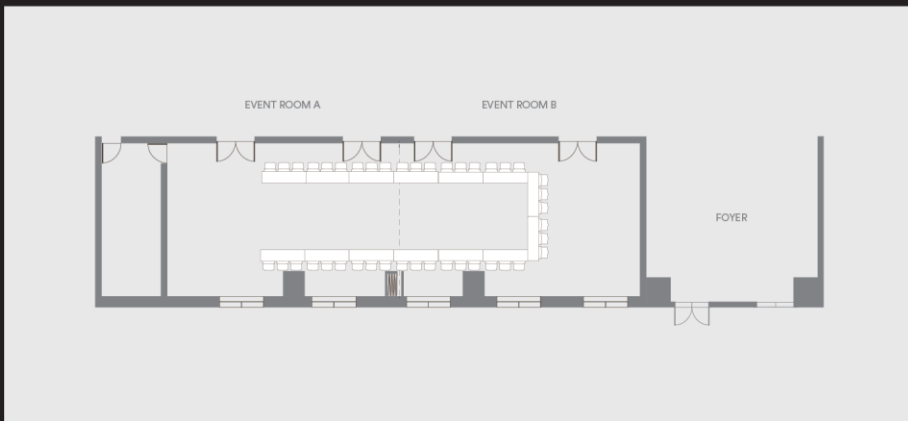
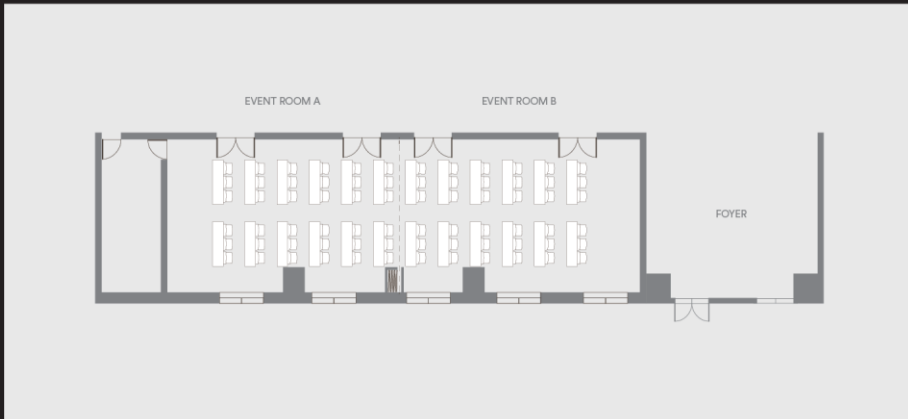
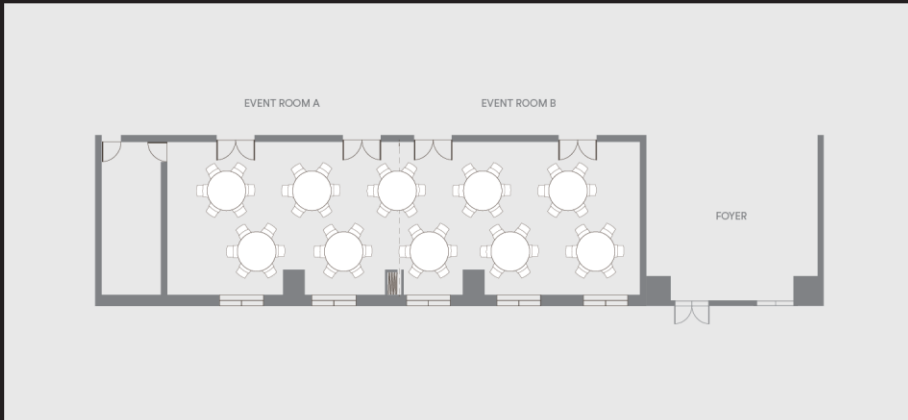
Ultra-stylish Event Room is a place where luxurious banquets, corporate occasions, private gatherings, and other events are hosted. A variety of productions are available according to different needs.





# Event Room 8F

L'ESCAPE



**연회장 면적**  
가로 x 세로 x 높이

[ EVENT ROOM A 6,725 X 10,125  
EVENT ROOM B 6,725 X 10,950 ]  
6,725 X 21,360 X 3000



BANQUET

60



CLASS

70



U SHAPE

30



THEATER

80



A 가로 현수막

스크린

3000 x 2300 (mm)

B

사이드 현수막

C

스크린

C

A 가로 현수막  
(연회장 전면/후면 설치 가능)

4000 x 600 (mm)

B 포디움 앞 부착 패널

600 x 300 (mm)

C 사이드 현수막

500 x 2350 (mm)

※ 현수막 제작 서비스는 지원되지 않습니다. 사이즈에 맞게 제작해 오시면 부착해 드립니다.

## 반상차림

### 한식 A 90,000 KRW

#### APPETIZER

##### 반찬 4종

four kinds of side dishes

#### SOUP

##### 황태복어국

Bean sprouts soup with dried pollack

#### MAIN

##### 소갈비찜

Braised beef short ribs

##### 주꾸미 볶음

Stir-fried ocellated octopus

#### MEAL

##### 밥

Rice Boiled

#### DESSERT

##### 계절과일

Seasonal fruit

### 한식 B 90,000 KRW

#### APPETIZER

##### 반찬 3종

three kinds of side dishes

#### SOUP

##### 갈비탕

Beef short rib soup

#### MAIN

##### 주꾸미 볶음

Stir-fried ocellated octopus

#### MEAL

##### 밥

Rice Boiled

#### DESSERT

##### 계절과일

Seasonal fruit



## 양식 A: Lunch only

### 양식 A 100,000 KRW

#### APPETIZER

식전빵 (캄파뉴, 브리오슈 롤), 레스큐어 가염버터  
Pain de Campagne & Brioche roll, Salted Butter

#### SALAD

샴페인 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드 (관자, 새우, 오징어)  
Seafood Salad with Champagne Dressing (Scallops, Shrimp, Squid)  
관자: 미국산 오징어: 베트남산

SOUP  
컬리플라워 크림스프  
Cauliflower Cream Soup

#### MAIN

안심 스테이크와 홀 그레인 머스터드 소스  
Tenderloin Steak with Whole Grain Mustard Sauce  
소고기: 호주산, 스테이크 소스: 국내산 한우 뼈

DESSERT  
프로마쥬 블랑  
Fromage blanc

#### COFFEE or TEA

커피 or 티  
Coffee/ Tea

### 양식 B 120,000 KRW

#### APPETIZER

식전빵 (캄파뉴, 브리오슈 롤), 레스큐어 가염버터  
Pain de Campagne & Brioche roll, Salted Butter

#### SALAD

샴페인 드레싱을 곁들인 해산물 샐러드 (관자, 새우, 오징어)  
Seafood Salad with Champagne Dressing (Scallops, Shrimp, Squid)  
관자: 미국산 오징어: 베트남산

SOUP  
컬리플라워 크림스프  
Cauliflower Cream Soup

#### MAIN

안심 스테이크와 홀 그레인 머스터드 소스  
Tenderloin Steak with Whole Grain Mustard Sauce  
소고기: 국내산 한우, 스테이크 소스: 국내산 한우 뼈

DESSERT  
프로마쥬 블랑  
Fromage blanc

#### COFFEE or TEA

커피 or 티  
Coffee/ Tea

### 양식 C 150,000 KRW

#### APPETIZER

식전빵 (캄파뉴, 브리오슈 롤), 고메버터 & 게랑드 솔트  
Pain de Campagne & Brioche roll, Gourmet butter & Sel de Guerande

#### SALAD

연어알과 캐비어가 올라간 아보카도 샐러드와 연어 타르타르  
Avocado Salad with Salmon Tartare, Salmon Roe, and Caviar

#### SOUP

밀크 폼을 곁들인 포르치니 버섯 스프  
Porcini Mushroom Soup with Milk Foam

#### SORBET

레몬 셔벳  
Lemon Sorbet

#### MAIN

레드와인 소스와 72시간 웻 에이징 안심 스테이크  
72-Hour Wet-Aged Tenderloin Steak with Red Wine Sauce  
소고기: 호주산, 스테이크 소스: 국내산 한우 뼈

DESSERT  
오렌지 블라썸  
D'orange blossom

#### COFFEE or TEA

커피 or 티  
Coffee/ Tea



## 중식 A: Lunch only

### 중식 A 100,000 KRW

#### APPETIZER

**짜사이, 오이샐러드**  
*Zhacai, Cucumber Salad*

#### SOUP

**킹크랩 옥수수 수프**  
*King Crab & Corn Soup*

#### MAIN

**능이 버섯과 홍소 두부**  
*Braised Tofu, Sarcodon,  
Green Vegetables with Oyster Sauce*

**휘다오주닭고기**  
*Braised Chicken, Basil,  
Ginger Chinese 'Hua Diao' wine and Soya sauce*

#### MEAL

**복건식 볶음밥**  
*Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn, Chicken, Scallop,  
Oyster Sauce*

#### DESSERT

**코코넛 밀크와 두유 푸딩**  
*Coconut Milk with Soymilk Pudding*

### 중식 B 120,000 KRW

#### APPETIZER

**짜사이, 오이샐러드**  
*Zhacai, Cucumber Salad*

#### SOUP

**산라탕**  
*Hot and Sour Soup*

#### DIMSUM

**쇼마이, 하가우**  
*Pork, Black Truffle Siu Mai, Har Gow*

#### MAIN

**팔보라조**  
*Stir-fried Seafood and Vegetables, Chili*

**흑후추소고기&번**  
*sauteed Beef with Black Pepper Sauce  
& Steamed Chinese Bun*

#### MEAL

**복건식 볶음밥**  
*Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn,  
Chicken, Scallop, Oyster Sauce*

#### DESSERT

**코코넛 밀크와 두유 푸딩**  
*Coconut Milk with Soymilk Pudding*

### 중식 C 150,000 KRW

#### APPETIZER

**짜사이, 오이샐러드**  
*Zhacai, Cucumber Salad*

#### SOUP

**미니불도장**  
*"Buddha Jumps Over The Wall"*

#### DIMSUM

**흑후추페이스트리 & 하가우**  
*Black Pepper Beef Puff & Har Gow*

#### MAIN

**마늘소스 대구튀김**  
*Shanghai-Style Deep Fried Black Cod,  
Golden Garlic, Chili*

**차수구볶음&번**  
*Wok-Fried Pork with Tea Tree Mushroom  
& Steamed Chinese Bun*

#### MEAL

**복건식 볶음밥**  
*Fujian-Style Fried Rice, with Diced Prawn,  
Chicken, Scallop, Oyster Sauce*

#### DESSERT

**에그 타르트 & 코코넛 밀크와 두유 푸딩**  
*Flaky Egg Tart & Coconut Milk with Soymilk Pudding*





## Coffee / Tea Only

커피/티 Only

**10,000 KRW**

1회 서비스

## Coffee Break PKG

Option1

커피/티  
쿠키 2종

**15,000 KRW**

1회 서비스

Option2

커피/티  
과일데니쉬 또는 크로와상

**21,000 KRW**

1회 서비스

Option3

커피/티  
쿠키 2종, 과일 2종

**30,000 KRW**

1회 서비스

Option4

커피/티  
과일 2종, 크로와상 샌드위치

**36,000 KRW**

1회 서비스

## Option 1

커피/티  
쿠키 2종



## Option 2

커피/티  
과일 데니쉬 또는  
크로와상



## Option 3

커피/티  
쿠키 2종,  
과일 2종



## Option 4

커피/티  
과일 2종  
크로와상 샌드위치



## House Wine

[White] Wolf Blass Bilyara Chardonnay <i>울프블라스 빌야라 샤르도네 - 호주</i>	70,000 KRW
[Red] Wolf Blass Bilyara Cabernet sauvignon 2022 <i>울프블라스 빌야라 카베르네 쇼비농 - 호주</i>	70,000 KRW

## Soft Drink

Coke <i>코카콜라 (250ml 캔)</i>	7,500 KRW
Sprite <i>스프라이트 (250ml 캔)</i>	7,500 KRW
Zero Coke <i>코카콜라 제로 (250ml 캔)</i>	7,500 KRW
Tonic Water <i>토닉워터 (250ml 캔)</i>	7,500 KRW

## Beer

CASS CAN (355ML) <i>카스 (355ml 캔맥주)</i>	9,000 KRW
Stella Artois CAN (330ML) <i>스텔라 아르투아 (330ml 캔맥주)</i>	10,000 KRW
J Larger (20L) <i>제이 라거 (20l 케그 맥주)</i>	400,000 KRW

## Liquor

Ilpoom Jinro 25% (375ML) <i>일품진로 25% (375ml)</i>	7,500 KRW
---	-----------

## Free Flow

1 Hour <i>3 KINDS OF WINE &amp; Draft BEER &amp; Soft Drink</i>	50,000 KRW
2 Hour <i>3 KINDS OF WINE &amp; Draft BEER &amp; Soft Drink</i>	70,000 KRW
Munchies <i>Cheese &amp; Fruit Platter (6 to 8 servings)</i>	70,000 KRW