



FESTIVA

COURSE

LUNCH SEMI-BUFFET

ANTIPASTI BUFFET

Italian Mediterranean-style salad buffet

이탈리아풍의 지중해 스타일 샐러드 뷔페

Coffee & Tea

커피와 차

MAIN (CHOICE 1)

Bolognese	한우볼로네제파스타	한우 야채로 장시간 끓여 만든 라구소스파스타
Pescatora	해산물크림파스타	제철 해산물과 크림소스를 곁들인 파스타
Gambass	새우감바스파스타	마늘, 큰 새우에 고추로 맛을 낸 감바스 파스타
Risotto	샤프란리소토	샤프란으로 만든 한우라구소스와 리소토
Chicken breast Steak	닭가슴살 스테이크	마리네이드한 닭가슴살과 감자메쉬, 그릴야채 브라운버터소스의 닭가슴살스테이크
Hanwoo 1+ Controfiletto	한우 1+채끝 등심스테이크	한우1+채끝등심 그릴야채구이 그레이비소스 + ₩ 25,000 (120g) 25,000원 추가
Agnello (Lamb steak)	호주산 양갈비 스테이크	저온숙성양갈비 그릴야채구이 그레이비소스 + ₩ 25,000 (150g) 25,000원 추가

₩ 49,000 (부가세 포함)

FESTIVA A LA CARTE

ANTIPASTO/APPETIZER

Salmone 숙성시킨 연어와 아보카도 동양식 간장베이스에 이탈리아 드레싱으로 만든 샐러드	연어샐러드	₩ 18,000
Melanzane 모짜렐라 치즈와 바질로 속을 채운 가지구이	가지치즈구이	₩ 22,000
Zuppa 재철 재료로 만든 데일리 스프	오늘의 스프	₩ 12,000

PASTA/ RISOTTO

Gambass 마늘, 큰 새우에 고추로 맛을 낸 감바스 파스타	새우감바스파스타	₩ 28,000
Pescatora 제철 해산물과 크림소스를 곁들인 파스타	해산물크림파스타	₩ 33,000
Bolognese 한우와 야채로 장시간 끓여 만든 라구소스파스타	한우 볼로네제 파스타	₩ 33,000
Risotto 세계에서 가장비싼 향신료인 샤프란으로 만든 리소토와 한우라구소스	샤프란 리소토	₩ 33,000

SECONDI/MAIN

Agnello(Lamb steak) 양갈비 감자메쉬 야채구이 브라운버터소스 민트젤리	양갈비스테이크(300g)	₩ 110,000
Hanwoo 1+Controfiletto 한우1+채끝등심 그릴야채구이 그레이비소스	한우1+채끝등심스테이크(250g)	₩ 110,000

DESSERT & SNACK

Tiramisu	티라미수	₩ 12,000
French fries	감자튀김	₩ 12,000
Ham cheese plate	햄치즈 플레이트	₩ 30,000

FESTIVA SIGNITURE DINNER COURSE

APPETIZER

Flitto 튀김
전복 내장소스와 전복 & 표고버섯튀김

Melanzane 가지치즈구이
모짜렐라 치즈와 바질로 속을 채운 가지구이

Manzo 수비드 등심
저온 조리한 소등심과 참치소스

Carpacio 카르파치오
이탈리안 제철생선 사시미와 캐비아

Soup 오늘 의 스프

PASTA

Gambass 새우감바스 파스타
마늘, 큰 새우에 고추로 맛을 낸 감바스 파스타

Sorbetto 패션 후르츠 소르베

MAIN

**Hanwoo 1+
Controfiletto** 채끝 등심 스테이크
한우 1+ 채끝 등심 (80g)

DESSERT 티라미수

COFFEE OR TEA 커피 또는 차

₩ 130,000

BREAKFAST

Homemade style breakfast buffet
Start your beginning of a day with
Our homemade style healthy breakfast buffet.

모두의 입맛을 만족시켜줄 하루의 시작
신선한 식재료로 풍성하게 구성된
브런치 스타일의 아름다운 조식과 뷔페를 즐겨보세요.

성인 Adult

₩ 27,500

어린이 Child (35개월 ~ 만 12세 / 36months to 12 years)

₩ 18,000

유아 an infant child (36개월 미만 / Under 36 months)

FREE

Festiva aims to support wellness of its customers.
It selects menus of natural food and bring out the taste of the ingredients.
Using only salt and pepper for seasoning, no artificial condiments are used.
Seasonal vegetables and fish are chosen and all sauce and dressing are made from scratch.
We will do our best to provide you with top-quality cuisine.

페스티바는 고객의 건강을 지향하며, 자연에서의 먹거리를 선정하고, 원재료의 맛을 살리기 위해 소금과 후추 외에는 어떠한 인공 조미료도 사용하지 않습니다.
제철의 채소와 생선 등을 선택하고 모든 소스는 직접 수제로 만듭니다.

오늘도 감사의 마음을 담아, 최고의 음식을 준비하겠습니다.

원산지 Country of Origin

Beef (Domestic, Australia) / 소고기 (국내산) Pork (Domestic) / 돼지 고기 (국내산) Chicken (Domestic) / 닭고기 (국내산) Mutton (Australia) / 양 (호주산) Bass (Domestic) / 대구 (국산) Red sea-bream (Domestic) / 참돔 (국내산) Eel (Domestic) / 장어 (국내산) Mackerel (Domestic) / 고등어 (국내산) Squid (Domestic, Thailand) / 한치 (국내산) Shrimp (Vietnam) / 새우 (태국산) Octopus (Domestic) / 문어 (국내산) Salmon (Norway) / 연어 (노르웨이산) Clam (Domestic) / 아패류 (국내산) 전복 (국내산) Rice (Domestic) / 쌀 (국내산) Bean (France, Canada) / 콩 (프랑스산) Salted cabbage (Domestic) / 절임배추 (국내산) Cheese (France, Italy) / 치즈 (프랑스산, 이태리산) Flour (Domestic, Italy) / 밀가루 (국내산) Sea Urchin Roe (Canada) / 성게알 (캐나다산) Beef (USA) / 소고기 (미국산)



FESTIVA

COURSE