

**BREAKFAST** | 주중 06:30am~09:30am / 주말 07:00am~10:00am

**LUNCH** | 주중 11:30~14:30 **DINNER** | 주중 18:00~21:30 ※주말 및 공휴일은 조식만 운영 함.



**SUITE HOTEL**  
NAMDAEMUN SEOUL

## ENA SIGNATURE MENU (3~4per)

KRW

### Set A

120.

#### Antipasto

이태리식 안티파스토

#### Combination Pizza

콤비네이션 피자

#### Seafood Pomodoro

해산물 토마토 파스타

#### Chop Steak

챗 스테이크

#### Coffee or Tea

커피 또는 차

### Set B

140.

#### Antipasto

이태리식 안티파스토

#### Combination Pizza

콤비네이션 피자

#### Seafood Pomodoro

해산물 토마토 파스타

#### Mushroom Risotto

버섯 크림 리조또

#### Chop Steak

챗 스테이크

#### Coffee or Tea

커피 또는 차

### Set C

160.

#### Antipasto

이태리식 안티파스토

#### Ceser Salad

시저 샐러드

#### Combination Pizza

콤비네이션 피자

#### Seafood Pomodoro

해산물 토마토 파스타

#### Mushroom Risotto

버섯 크림 리조또

#### Chop Steak

챗 스테이크

#### Affogato

아포가토

#### Coffee or Tea

커피 또는 차

## ENA LUNCH MENU (2인 SET)

KRW

### Set A

58.

#### Welcome Bread

식전빵

#### Rucola Cheese Salad

루꼴라 치즈 샐러드

#### Daily Soup

오늘의 스프

#### Pasta (choice two of six)

파스타 6종 중 택 2

(Aglione olio, Vongole, Arrabbiatar, Seafood Pomodoro, Carbonara, Ragu Rigatoni)

#### Coffe or Tea

커피 또는 차

### Set B

76.

#### Welcome Bread

식전빵

#### Caesar Salad

시저 샐러드

#### Daily Soup

오늘의 스프

#### Marigheritta

마르게리타 피자

#### Pasta (choice two of six)

파스타 6종 중 택 2

(Aglione olio, Vongole, Arrabbiatar, Seafood Pomodoro, Carbonara, Ragu Rigatoni)

#### Coffe or Tea

커피 또는 차

## APPETIZER

KRW

### Trio Antipasto

이태리식 안티파스토 (Caprese, Prosciutto, Seafood)

L. 30. / M. 24.

### Beef Carpaccio

비프 카르파초 (Beef, Arugula, Cherry Tomato)

21.

### Caesar Salad

시저샐러드 (Romane Lettuce, Anchovy, Cherry Tomato)

17.

### Arugula Cheese Salad

루꼴라와 치즈샐러드 (Arugula, Parmesan Cheese, Balsamic Dressing)

16.

### Caprese

카프레제 (Tomato, Buffalo Mozzarella)

16.

### Cheese, Ham Platter

모듬치즈와 햄 (Camembert, Parmesan, Emmental, Prosciutto)

L. 35. / M. 25.

## SOUP

### Daily Soup

오늘의 스프

5.

### Minestrone Soup

이탈리안 야채 스프 (Tomato, Onion, Carrot, Celery)

8.

### French Onion Soup

프랑스식 양파 스프 (Onion, Consomme)

10.

## PIZZA

KRW

<b>Margherita</b> 마르게리타 (Mozzarella, Dry tomato, Basil)	17.
<b>Diavola</b> 🌶️ 디아볼라 (Salami Sausage, Olive, Chili)	18.
<b>Prosciutto Arugula</b> 프로슈토 루꼴라 (Prosciutto, Arugula)	21.
<b>Gorgonzola</b> 고르곤졸라 (Gorgonzola, Onion, Honey)	21.
<b>Bolognese</b> 볼로네제 (Beef, Dry tomato, Mushroom, Eggplant, Basil)	21.
<b>Pescatore</b> 해산물 (Shrimp, Squid, Scallop, Dry tomato, Basil)	23.
<b>Combination</b> 콤비네이션 (Grilled Vegetable, Seafood, Dry tomato, Olive, Chili, Salami Sausage)	24.

## PASTA & RISOTTO

<b>Aglie e olio</b> 🌶️ 알리오 올리오 (Garlic, Chili, Olive Oil)	15.
<b>Scallop Pollack roe Aglio e olio</b> 🌶️ 명란 관자 알리오 (Pollack roe, Scallop, Garlic, Chili, Olive Oil)	20.
<b>Vongole</b> 🌶️ 봉골레 (Clam, Garlic, Olive Oil)	18.
<b>Arrabbiata</b> 🌶️🌶️ 아라비아타 (Tomato Sauce, Salami Sausage, Chili)	17.
<b>Seafood Pomodoro</b> 해산물 토마토 (Shrimp, Squid, Mussel, Scallop, Abalone, Tomato Sauce)	20.
<b>Carbonara</b> 까르보나라 (Bacon, Whipped Cream, Parmesan Cheese)	16.
<b>Cream Diavola Pasta</b> 🌶️🌶️ 크림 디아볼라 파스타 (Shrimp, Squid, Mussel, Scallop, Abalone, Whipped Cream, Chili)	20.
<b>Ragu Rigatoni</b> 라구소스 리가토니 (Home-made Meat Sauce)	17.
<b>Mushroom Risotto</b> 버섯 크림 리조또 (Mushroom, Truffle Mushroom, Whipped Cream)	20.
<b>Seafood Basil Cream Risotto</b> 해산물 바질 크림 리조또 (Shrimp, Squid, Mussel, Scallop, Abalone, Basil, Whipped Cream)	23.
<b>Abalone Seaweed Risotto</b> 전복 미역 리조또 (Abalone, Seaweed, Barley)	23.

## MAIN DISH

KRW

### Rib-eye Steak

꽃등심 (국내산)

38.

### Tenderloin Steak

안심 (국내산)

42.

### Chop Steak

찰스테이크 (국내산)

48.

### Lamb Chop (pre-order / 예약주문)

양갈비 (호주산)

42.

### Seasonal Fish (Only Dinner)

오늘의 생선구이

40.

### Daily Iberico (Only Dinner)

오늘의 이베리코구이 (스페인산)

38.

## DESSERT

### Daily Sherbet 오늘의 샤벳

6.

### Ice Cream 아이스 크림

10.

### Affogato 아포가토

10.

### Tiramisu 티라미수

12.

## FRESHLY SQUEEZED JUICE & ADE

KRW

---

Orange, Grapefruit Juice 오렌지, 자몽	10.
Lemonade, Orangeade, Grapefruitade 레몬에이드, 오렌지에이드, 자몽에이드	9.

## COFFEE & TEA (Iced)

---

Americano 아메리카노	7. (8.)
Espresso 에스프레소	7.
Cappuccino 카푸치노	9.
Caffe Latte 카페라떼	9. (10.)
English Breakfast, Earl Grey 잉글리쉬 블랙퍼스트, 얼그레이	7. (8.)
Camomile, Peppermint 카모마일, 페퍼민트	7. (8.)
Green Tea 녹차	7. (8.)

## SOFT DRINKS

---

Coke, Light Coke, Cider 콜라, 라이트 콜라, 사이다	6.
---	----

## BEER & DRAFT BEER

---

Cass, Hite, OB 카스, 하이트, 오비	6.
Cass(500ml), Hite(500ml)	9.
Budweiser 버드와이저	9.
Heineken, Asahi, Corona 하이네켄, 아사히, 코로나	10.
Guinness 기네스	11.
Kloud(Draft) 클라우드 생맥주	6.



## MINERAL & SPARKLING WATER

KRW

---

Evian 에비앙	6.
Perrier(330ml) 페리에	6.
San Pellegrino(500ml) 산펠레그리노	8.
Tonic 토닉	5.

## SPIRITS

---

Glenfiddich 12y(700ml) 글렌피딕 12y	GLS 10. BTL 200.
J&B Reserve(500ml) J&B 리저브	GLS 8. BTL 120.
Bombay Gin(750ml) 봄베이 진	GLS 5. BTL 100.
Smirnoff Vodka 스미노프 보드카	GLS 4. BTL 60.
Hennessy VSOP(500ml) 헤네시 VSOP	GLS 9. BTL 180.
Hwayo(200ml) 화요(火堯)	BTL 20.

### 소고기

육우 등심 (국내산), 육우 안심 (국내산), 육우 흉두깨살 (국내산), 소불고기:목심 (호주산), 우민찌 (호주산)

### 돼지고기

항정살 (스페인산), 목살(스페인산)

### 닭고기

대닭 (국내산), 닭발 (국내산), 닭뼈 (국내산)

### 양고기

램찜 (호주산)

### 햄

국살라미 (돼지고기:국내산, 소고기:호주산), 세라노 (돼지고기:스페인산)

### 쌀

(국내산)

## 수산물

### 새우

두절탈각새우(베트남산)

### 가리비 관자

(중국산)

### 전복

(국내산)

### 대왕오징어

(칠레산, 중국산, 페루산)

### 연어

훈제연어 (칠레산)

### 홍합

그린홍합(뉴질랜드산)