



11:30~14:00 *Lunch Menu*

15:00~18:00 *Break Time*

18:00~22:00 *Chef menu*

22:00~23:00 *Night snack menu*

Lunch set menu (11:30~14:00)

런치 세트 메뉴 주문 시,  
탄산 음료를 무료로 제공해드립니다.



후또마끼 + 새우튀김 세트



차가운 제주 메밀 소바

### Lunch A (2인)

후또마끼와 새우튀김 세트  
차가운 제주 메밀소바

61,000 **41,000**

### Lunch B (3인)

타이 스타일 칠리 글라스 누들 샐러드  
흑후추 베이컨 크림 파스타  
3가지 햄 & 3가지 치즈 피자

116,000 **78,000**



타이 스타일 칠리 글라스 누들 샐러드



흑후추 베이컨 크림 파스타



3가지 햄 & 3가지 치즈 피자



부라타치즈, 보석토마토, 직영농장 샐러드



칠리 해산물 볶음 쌀국수

### Lunch C (3인)

부라타치즈, 보석토마토, 직영농장 샐러드  
칠리 해산물 볶음 쌀국수  
숯 향 입힌 통 우대갈비, 계절 야채 (600g)  
갈라마리 튀김, 레몬 크림 소스

159,000 **110,000**



숯 향 입힌 통 우대갈비, 계절 야채



갈라마리 튀김, 레몬 크림 소스

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



프리미엄 수제 생맥주 **OBC Lager**

**1 + 1**

**12,000원**

체코산 노블 사츠홉의 은은한 허브향과  
드라이한 피니시가 특징인 라거스타일의 맥주를  
**1+1**으로 만나보세요





## Whisky Sampler

### GIN Tasting Set

Monkey47 • Le Bon Tikka • Tenu

30,000

### The Balvenie Tasting Set

The Balvenie 14y Caribbean Cask • The Balvenie 14y The Week Of Peat •  
The Balvenie 12y American Oak

45,000

### By country Tasting Set

Alfred Giraud Harmonie (France) • Limavady (Ireland) • Yamazaki 12y (Japan)

58,000

### Tequila Tasting Set

Patron Anejo • Clase Azul Reposado • Don Julio 1942

65,000

### Premium Tasting Set

Glenfiddich 23y Grandcru • The Dalmore 18y • The Balvenie 21y Port Wood

\*파베 초콜릿 3ea+ 과일칩 제공

150,000

Tasting Set 주문시 Johnnie Walker Blue Label ~~45,000~~ → 30,000

18:00~23:30

## Signature Highball

Name	Recipe	Price
<b>The orange Highball</b>	Glenmorangie Original 1/2 an orange tonic water soda water Orange wedges, to garnish	18.0
<b>Whiskey Highball</b>	Whisky Soda, Tonic, Ginger Ale Top up Lemon Garnish	18.0
<b>Flower Highball</b>	Whiskey St.Germain Tonic Water top up Thyme Garnish	18.0
<b>Earlgrey Highball</b>	Earlgrey infused Gin Tonic Water top up Orange Garnish	18.0
<b>Hibiscus Highball</b>	Hibiscus infused Gin Tonic Water Thyme Garnish	18.0
<b>Yuzu Highball</b>	Tsuru-ume Yuzu Tonic Water Lsemon Garnish	18.0



## Hard Liquor Dispenser

더 시에나 라운지 청담에서 하드 리쿼 디스펜서를 새롭게 선보입니다.  
입문자부터 애호가들을 위한 다양한 하드리쿼들을 만나보세요.

**Talisker 10y**  
탈리스커 10y

18,000

**Glengrant 10y**  
글렌그란트 10y

15,000

**Auchentoshan12y**  
오켄토션 12y

14,000

**Glenmorangie  
Quinta Ruban**  
글렌모렌지 쿼타루반

19,000

**Ballentine's 30**  
발렌타인 30y

95,000

**Johnnie Walker Blue**  
조니워커 블루

45,000

## Classic Cocktail

Base	Name	Price
<b>GIN</b>	Gimlet	16.0
	Dry Martini	
	Negroni	
	Gin Fizz	
<b>Rum</b>	Mojito	
	daiquiri	
<b>Vodka</b>	Cosmopolitan	
	Espresso Martini	
<b>Liqueur</b>	China Blue	
	Elder Flower Sour	
<b>Whiskey</b>	Godfather	
	Old Fashioned	
<b>Beer</b>		
<b>Guinness</b>		13.0
<b>Hoeggarden</b>		10.0
<b>Stella Artois</b>		10.0
<b>Heineken Draft</b>		13.0
<b>Labellalola</b>		18.0
<b>Cerdos Voladores</b>		18.0
<b>Seasonal special</b>		
샹그리아 (500ml)		35.0

루프탑 바 디아만테의 비법 레시피로 만든 상큼한 샹그리아

THE SIENA LOUNGE { *Rooftop Bar Diamante* }





## Signature Menu

과카몰레, 사워크림을 곁들인 더블치즈나초

37,000

숯 향 입힌 통 우대갈비, 계절 야채 600g  
900g

67,000  
108,000



## Chef Menu

차가운 제주 메밀 소바

23,000

그린망고, 칠리 파우더 솔트

25,000



Chef menu (11:30~22:00)



지중해식 4가지 곡물 건강 샐러드 (Only lunch)



부라타치즈, 보석토마토, 직영농장 샐러드



시칠리아식 포항문어, 야채 절임



그라브락스 연어, 앤다이브



타이 스타일 칠리 글라스 누들 샐러드



리용식 샐러드

## Starter

- 지중해식 4가지 곡물 건강 샐러드 (11:30~14:00) 25,000  
큐민향 곡물, 야채, 아보카도, 민트 요거트 드레싱
- 부라타치즈, 보석토마토, 직영농장 샐러드 18,000
- 시칠리아식 포항문어, 야채 절임 35,000
- 리용식 샐러드 반숙, 샐러드, 오이, 감자 + 베이컨 19,000
- 그라브락스 연어, 앤다이브 27,000
- 타이 스타일 칠리 글라스 누들 샐러드 33,000



Chef menu (11:30~22:00)



후또마끼 + 새우튀김 세트 (Only lunch)

## Noodle & Rice

후또마끼 + 새우튀김 세트 (11:30~14:00)	26,000
한우 라구 소스 리가토니	36,000
스파이시 앤초비 오일 스파게티	27,000
킹크랩 로제 소스 링귀니	36,000
칠리 해산물 볶음 쌀국수	33,000
흑후추 베이컨 크림 파스타	33,000
XO소스 관자, 게살 볶음밥	36,000
김치 볶음밥	36,000
그린 아스파라거스 새우 리조 파스타	35,000
차가운 제주 메밀 소바	23,000
브레드 바스켓	5,000



한우 라구 소스 리가토니



스파이시 앤초비 오일 스파게티



김치 볶음밥



그린 아스파라거스 새우 리조 파스타



차가운 제주 메밀 소바



흑후추 베이컨 크림 파스타

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





Chef menu (11:30~22:00)

## Grilled & Fries



진갈비 살 로스트 비프, 계절야채

진갈비 살 로스트 비프, 계절야채 25~30분 소요 63,000

토스카나 스타일 아롱사태 스투 + 마늘빵 바스켓 56,000

숯 향 입힌 통 우대갈비, 계절 야채 600g 67,000

900g 108,000

과카몰레, 사워크림을 곁들인, 더블 치즈 나초 37,000

깔라마리 튀김, 레몬 크림 소스 23,000

트리플 감자튀김 13,000

알싸한 마라 치킨 윙과 고추부각 (18:00~22:00) 37,000

버팔로 치킨 윙 스틱 (18:00~22:00) 37,000



토스카나 스타일 아롱사태 스투 + 마늘빵 바스켓



깔라마리 튀김, 레몬 크림 소스



과카몰레, 사워크림을 곁들인, 더블 치즈 나초



알싸한 마라 치킨 윙과 고추부각(Only dinner)



Chef menu (11:30~22:00)

## *Sandwich & Pizza*

크로크마담 샌드위치 체다치즈, 꼬또햄, 베사멜소스, 썬니 사이드업 (11:30~14:00) 25,000

3 Ham, 3 Cheese Pizza 3가지 햄 & 3가지 치즈 피자 32,000

고르곤졸라 피자, 벌꿀 32,000

## *Live*

샤퀴테리 즉석 슬라이스와 (프로슈토, 초리조, 꼬또, 모르타델라, 코파) 38,000

3가지 절인 올리브 (카스텔라베트리노, 체리놀라, 갈라마타)



크로크마담 샌드위치 (Only lunch)



3 Ham, 3 Cheese Pizza



샤퀴테리 즉석 슬라이스



Night snack menu(22:00~23:00)



치즈 & 과일 플래터

치즈 & 과일 플래터

55,000

샤퀴테리 즉석 슬라이스

38,000

육포, 한치, 견과류를 곁들인 마른안주

36,000

떡태, 청양 마요 소스

23,000

그린망고, 칠리 파우더 솔트

25,000

카사노바 보타르가(70g), 무 슬라이스

60,000

과카몰레, 사워크림을 곁들인, 더블 치즈 나초

37,000



샤퀴테리 즉석 슬라이스



카사노바 보타르가(70g), 무 슬라이스



육포, 한치, 견과류를 곁들인 마른안주



그린망고, 칠리 파우더 솔트

Chef menu (11:30~14:00)

## Dessert Menu



한라봉,  
바닐라아이스크림  
15,0



티라미수  
15,0



바스크 치즈케익,  
제주 녹차아이스크림  
21,0

## Seasonal special

샹그리아 (500ml)

35.0

루프탑 바 디아만테의 비법 레시피로 만든 상큼한 샹그리아

## Dessert

한라봉,바닐라 아이스크림

15.0

티라미수

15.0

바스크 치즈케이크, 제주 녹차 아이스크림

21.0

## Coffee

새턴버드(프리미엄 콜드브루)

Hot

Iced

8.0

9.0

NO.5 코코아와 카라멜의 단맛과 쓴맛의 절묘한 균형

## Tea (오설록)

제주 동백꽃 티 홍차베이스

12.0

제주 순수녹차

12.0

제주 유채&꿀 티 녹차베이스

12.0

제주 화산우롱차 우롱차베이스

12.0

## Soft Drink

콜라, 제로콜라, 사이다

6.0

아쿠아파냐(미네랄)

9.0

산 펠리 그리뇨(스파클링)

9.0

한라봉, 천혜향, 청귤 주스

5.0

## Beer

Guinness

13.0

Hoeggarden

10.0

Stella Artois

10.0

Heineken Draft

13.0

Labellalola

18.0

Cerdos Voladores

18.0



THE SIENA LOUNGE *Rooftop Bar Diamante*

