

전채 요리

이탈리아 정통 홈메이드빵	\$4
이탈리아 북쪽지방의 전통적인 방법으로 만들어졌으며, 엑스트라버진 올리브오일과 발사믹식초와 함께 드세요.	
마늘빵	\$4
브루셰타	\$6
홈메이드 푸아그라 파테와 토스트	\$25
블루엔젤 전채요리 스페셜 (2인분)	\$40
프로슈트 산 다니엘레	\$35
(이탈리아 산 다니엘레지방 특산 햄) 다이닝룸에서 슬라이스 해 드립니다.	
신선한 굴	\$24
생굴 6개씩. 모네이소스(치즈맛), 킬패트릭(베이컨과 우스터소스), 플로렌틴(플로렌스풍 그라탕)	
와규 카르파초	\$40
아주 얇게 슬라이스한 블랙모어 브랜드의 와규 텐더로인 부분을 홈메이드 소스로.	
왕새우 그릴	\$45
가장 큰 왕새우의 그릴. 마늘과 레몬으로 가미합니다.	
연어 타르타르	\$35
랍스터 카르파초	\$85
블루엔젤 특제 오리지널 메뉴입니다! 활랍스터 한 마리로 만들어 집니다.(조개소프가 곁들어 집니다)	

스 프

랍스터 비스크	\$28
블루엔젤 특제! 홈메이드 랍스터 스프.	
홍합 스프 (2인분이상 가능합니다. 표시 가격은 1인분입니다)	\$25
토마토, 허브, 바질과 칠리가 들어간 이탈리아 스타일의 스프. 특제 그릇으로 서빙됩니다.)	
스캄피 비스크 (2인분)	\$60
왕새우스프. 신선한 왕새우와 함께. 2인분입니다.	

회

전복 회(100g당)	\$12
연어 회(1인분)	\$15
모듬 회	\$25
모든회는 간장과 와사비가 같이 나옵니다.	
모듬 해산물	\$40
엄선되고 신선한 해산물을 이탈리아 드레싱으로 향기롭게.	

리 조 토

시간은 25분 정도 소요됩니다.

오징어 먹물 리조토	\$38
신선한 오징어 먹물로 만든 리조토.	

포르치니 버섯 리조토

\$38

이탈리아 직수입 포르치니 버섯과 트리플 오일을 사용합니다.

마리나라

해산물이 가득한 리조토.

리조토 아라고스타 (2인분)

\$120

랍스터 한마리를 통째로 사용한 리조토(약1000그램)

스 파 게 티

정통 이탈리아의 맛을 살렸습니다.

페스토소스

\$25

홈메이드 후레쉬바질 소스와 잣.

알리오 올리오

\$25

칠리, 마늘, 파슬리와 엑스트라버진 올리브오일.

마리나라

\$35

해산물 모듬, 토마토, 바질 과 마늘.

왕새우스파게티

\$45

신선한 왕새우, 마늘, 파슬리, 화이트와인, 고소한 빵가루를 악센트로.

네로

\$35

오징어먹물 파스타. 연어 알이 곁들어 집니다.

홈메이드 파스타

정통 이탈리아의 맛을 살렸습니다.

- | | |
|---|-------------|
| 탈리아텔 와규비프 블로네이즈 소스 | \$35 |
| 홈메이드 파스타. 탈리아텔에 블랙모어 브랜드의 와규비프에 미트소스로 조리했습니다. | |
| 랍스터 라비올리 | \$35 |
| 신선한 랍스터 살과 랍스터 소스를 홈메이드 라비올리로. | |
| 와규비프 라비올리 | \$35 |
| 그레이트9+의 블랙모어 브랜드의 와규비프를 홈메이드 라비올리로. | |

생선 요리

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| 오늘의 생선요리 | \$38 |
| 손님의 취향에 따라 요리해드립니다. | |
| 이탈리아 샐러드 또는 쥬 야채와 로즈마리향 감자가 곁들여 집니다. | |

랍스터

- | | |
|---|--------------|
| 회 (1kg당) | \$108 |
| 와사비와 간장으로. | |
| 삶은 랍스터(1kg당) | \$108 |
| (준비시간 45분 정도 소요됩니다. 홈메이드 마요네즈가 곁들여 집니다) | |

그릴 랍스터(1kg당) 레몬버터 소스로.	\$108
마세라스(1kg당) (손님 테이블에서 준비합니다) 샐롯, 마늘, 케이퍼, 토마토, 화이트와인과 꼬냑을 조금 감미합니다.	\$120
테르미도르(1kg당) 머스터드 소스, 슈프림(화이트소스)	\$108
솔트 앤 페퍼(1kg당)	\$108
모네이(1kg당) 그뤼예르치즈, 슈프림소스, 파마산치즈	\$108
북경식(1kg당) 생강, 마늘, 파와 고수.	\$108
마르코 폴로(1kg당) (손님 테이블에서 준비합니다) 블루엔젤 특제요리. 모든 랍스터 요리에는 가든샐러드나 썬 야채가 같이 나옵니다.	\$120

와 규 비 프

모든 스테이크에는 블랙모어 브랜드 최고급 그레이드9+의 와규비프만 사용하고 있습니다.
모든 와규비프요리에는 가든 샐러드와 로즈마리향 감자가 곁들여 집니다.

타르타르 (손님 테이블에서 준비합니다) 와규, 양파, 케이퍼, 후레쉬머스터드, 안초비, 계란노란자, 우스터소스와 타바스코)	\$65
블랙모어 와규비프 셀로인 100g당 (그레이드9+ 만 제공합니다) 고기는 손님께 직접 확인 받은 후 바로 잘라 요리합니다.	\$25

텐더로인(필렛)100g당 (그레이드9+ 만 제공합니다) **\$30**
고기는 손님께 직접 확인 받은 후 바로 잘라 요리합니다.

타이 비프 샐러드 **\$45**
그레이드9+ 의 와규 아이필렛을 이색적인 타인풍의 드레싱으로.

와규필렛 로시니풍 **\$80**
옛부터 있던 요리가 블루엔젤에서 새로운 기법으로 다시 태어났습니다.
그레이드9+ 의 와규 텐더로인 200g에 푸아그라가 같이 나옵니다.

와규필렛 그린페퍼 **\$65**

와규 스테이크 다이안 **\$58**
(손님 테이블에서 준비합니다) 블루엔젤 특제 스테이크

와규필렛 발사미코 **\$58**

디저트

딸기 플람베 **\$30**
(2인분, 손님 테이블에서 준비합니다)

크레이프 수제트 **\$40**
(2인분, 손님 테이블에서 준비합니다)

자바이오네 **\$30**
(2인분, 이탈리아 크림 디저트)

크렘 카라멜 **\$15**

딸기 그랑마르니에향 크림	\$20
판나코타	\$15
티라미스	\$15
제철과일	\$10
젤라또	\$15

홈메이드 모듬 아이스크림입니다.