| 아뮤즈 부쉬 | 푸아그라 (프랑스산 오리고기), 쇠고기 (국내산 한우),
광어 (국내산), 도미 (국내산), 장어 (국내산), 오징어 (국내산)
| 초리조 | 돼지고기 (스페인산)
| 베이컨 | 돼지고기 (외국산)
| 스테이크 소스 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음), 쇠고기 사골 (호주산)
| 육수 | 닭고기 (국내산)
| 연두부 | 콩 (국내산)
| 곡물 | 쌀 (국내산)

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두,
대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

Sommelier's Recommendations

5 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (90ml)
William Févre , Chablis 1er Cru 'Fourchaume', France 2014 (90ml)
Jules Taylor, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 2015 (90ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (75ml)

₩ 127,000

4 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (90ml)
William Févre , Chablis 1er Cru 'Fourchaume', France 2014 (90ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (75ml)

₩ 105,000

3 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (90ml)
William Févre , Chablis 1er Cru 'Fourchaume', France 2014 (90ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (90ml)

₩ 77,000

10% service charge and 10% tax has been added.
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

Chef's Tasting

Amuse Bouche

Osetra Caviar on Humpback Shrimp with Tomato Tartare and Jelly
토마토 타르타르, 젤리, 오세트라 캐비아를 곁들인 꽃새우

Little Octopus Mariné with
Beluga Lentil, Paprika, and Garlic Chorizo Vinaigrette
벨루가 렌틸, 파프리카와 마늘 초리조 비네그레트의 돌문어 마리네

Wild Mushroom Cream Soup
야생 버섯 크림 수프

Skate Wing à la Plancha with Scallion Salad and Soy Yuzu Glaze
쪽파 샐러드와 간장 유자 글레이즈의 홍어 플란차

Sea Scallop Risotto with Black Truffle
블랙 트러플을 올린 가리비 리소토

Sauteed Korean Duck Breast with
Bacon Flavored Cabbage Ragout and Sweet Potato Puree
베이컨 풍미의 양배추 라구와 고구마 퓌레를 곁들인 국내산 오리 가슴살 구이

Char-grilled Korean Beef Ribeye with Four Tasty Types of Onions
네 종류 맛의 양파를 곁들인 국내산 쇠고기 한우 등심 숯불구이

Continental Cheese Cellar Selection
콘티넨탈 치즈 셀러 셀렉션

Seasonal Fruit Consommé, Compote, Jelly, Sherbet
제철 과일 콘소메, 콤포트, 젤리, 셔벗

Grand Marnier Soufflé and Ice Cream
그랑 마니에르 수플레와 아이스크림

Mignardises

₩ 260,000

10% service charge and 10% tax has been added.
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

Sommelier's Recommendations

4 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (90ml)
William Févre , Chablis 1er Cru 'Fourchaume', France 2014 (90ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (60ml)

₩ 105,000

3 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (90ml)
William Févre , Chablis 1er Cru 'Fourchaume', France 2014 (90ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (90ml)

₩ 77,000

2 Glasses

Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France 2015 (100ml)
Château Brane Cantenac, Margaux, France 2013 (100ml)

₩ 60,000

10% service charge and 10% tax has been added.
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

Découverte

Amuse Bouche

Osetra Caviar on Humpback Shrimp with Tomato Tartare and Jelly
토마토 타르타르, 젤리, 오세트라 캐비아를 곁들인 꽃새우

Little Octopus Mariné with
Beluga Lentil, Paprika, and Garlic Chorizo Vinaigrette
벨루가 렌틸, 파프리카와 마늘 초리조 비네그레트의 돌문어 마리네

Skate Wing à la Plancha with Scallion Salad and Soy Yuzu Glaze
쪽파 샐러드와 간장 유자 글레이즈의 홍어 플란차
or
Sea Scallop Risotto with Black Truffle (₩20,000 extra)
블랙 트러플을 올린 가리비 리소토 (₩20,000 추가)

Char-grilled Australian Rack of Lamb with Beet, Celeriac, and Gastrique
비트, 셀러리악과 가스트리크를 곁들인 호주산 양갈비 숯불구이
or
Char-grilled Korean Beef Ribeye with Four Tasty Types of Onions (₩ 40,000 extra)
네 종류 맛의 양파를 곁들인 국내산 쇠고기 한우 등심 숯불구이 (₩ 40,000 추가)

Continental Cheese Cellar Selection
콘티넨탈 치즈 셀러 셀렉션
or
Seasonal Fruit Consommé, Compote, Jelly, Sherbet
제철 과일 콘소메, 콤포트, 젤리, 셔벗

Chocolate Yogurt Mousse with Hallabong Marmalade and Sherbet
한라봉 마멀레이드와 셔벗을 곁들인 초콜릿 요거트 무스

Mignardises

₩ 180,000

10% service charge and 10% tax has been added.
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

| 연두부 | 콩 (국내산)

| 곡물 | 쌀 (국내산)

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두,
대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

Vegetarian

Amuse Bouche

Mixed Tomato Carpaccio with Honey Lemon Dressing
허니 레몬 드레싱의 토마토 카르파치오

Asparagus and Avocado Salad with Passion Fruit Vinaigrette
패션프루트 비네그레트의 아스파라거스와 아보카도 샐러드

Wild Mushroom Consommé with Silken Beancurd
연두부를 곁들인 야생 버섯 콘소메

Grain Cake and Garden Vegetables with Sliced Black Truffle
블랙 트러플을 곁들인 곡물 케이크와 가든 채소

Continental Vegan Cheese Selection
콘티넨탈 채식 치즈 셀렉션

Seasonal Fruit Consommé, Compote, Jelly, Sherbet
제철 과일 콘소메, 콤포트, 젤리, 셔벗

Mignardises

₩ 180,000

10% service charge and 10% tax has been added.
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.