

전통의 맛을 세심하고 세련되게 표현한 한식당, 羅宴.
禮와 格을 갖추어 차려낸 최고의 한식 정찬을 선보입니다.
전국에서 가장 훌륭한 제철 식재료를 수급하여
정통 조리법을 바탕으로 현대적으로 재해석한 라연에서
한식의 정수를 경험해 보시기 바랍니다.

Expressing traditional Korean cuisine through delicate refinement,
La Yeon serves elegant Korean Haute Cuisine with the spirit of propriety and dignity.
Using the highest quality local and seasonal ingredients,
La Yeon interprets traditional cooking methods into contemporary taste.
La Yeon invites you to experience the quintessence of Korean cuisine.

KOREAN RESTAURANT

원산지

쌀: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 도미: 국내산,
낙지: 국내산, 김치: 국내산 배추, 국내산 고춧가루

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.

어
울
림
술

SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

3 Glasses of Korean Liquor ₩ 49,000

- 오미로제 Omija Sparkling Wine (150ml)
- 풍정사계 ‘춘’ Filtered Rice Wine (60ml)
- 미인탁주 Turbid Rice Wine (100ml)

2 Glasses of Wine ₩ 47,000

- Chablis Grand Cru ‘Les Clos’, Christian Moreau 2015 (93ml)
- Pinot Noir, Marlborough, Jules Taylor 2016 (93ml)

주전부리
Appetizing Nibbles

환영 음식
Welcome Dish

문어 냉채
Chilled Marinated Octopus with Yuzu Flavored Soy Jelly and Shredded Cabbage

육전
Pan-fried Korean Beef Slices Coated with Flour and Egg

국내산 한우요리 _ 등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택 (₩45,000 추가)
Char-grilled Korean Beef Sirloin with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Thin Char-grilled Slices of Korean Beef Marinated in Soy Sauce with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Braised Korean Beef Short Ribs in Sweet Soy Sauce with Chestnut and Date
(All beef dishes above ₩45,000 extra)

진지 _ 전복 비빔 솔밥, 육회 비빔밥 중 선택
Hot Pot Rice with Vegetables and Abalone or
Mixed Rice with Vegetables and Korean Beef Tartare

제철 과일숙과 얼음과자
Seasonal Fruit, Iced Treat, Compote, Jelly

차와 다과
Korean Tea and Refreshments

₩ 98,000

궁중 신선로 추가 주문 가능합니다. (₩60,000 extra)
Royal Hot Pot can be added at an extra charge of ₩60,000.

한우 쇠고기, 낙지, 도미, 쌀, 배보쌈김치(배추),
더덕김치(배추, 고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

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

식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

어
울
림

술

S O M M E L I E R ' S R E C O M M E N D A T I O N S

4 Glasses of Korean Liquor ₩ 75,000

- 오미로제 Omija Sparkling Wine (150ml)
- 풍정사계 ‘춘’ Filtered Rice Wine (60ml)
- 청양 둔송 구기주 Filtered Rice and Gugija Wine (40ml)
- 계룡백일주 12년숙성 Gyeryongsan Soju 12 years old (40ml)

3 Glasses of Wine ₩ 98,000

- Chablis Grand Cru ‘Les Clos’, Christian Moreau 2015 (93ml)
- Savennières ‘Coulée de Serrant’, Nicolas Joly 2013 (93ml)
- Côte-Rôtie ‘Terres Sombres’, Yves Cuilleron 2013 (93ml)

L A Y E O N

라
연
羅
宴

주전부리
Appetizing Nibbles

환영 음식
Welcome Dish

도미 냉채
Chilled Sea Bream with Soy Bean Paste Sauce

삼합죽
Abalone, Sea Cucumber and Beef Porridge

금태 양념찜
Steamed Red Mullet with Red Pepper Seasoning Juice

국내산 한우요리 _ 등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택
Char-grilled Korean Beef Sirloin with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Thin Char-grilled Slices of Korean Beef Marinated in Soy Sauce with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Braised Korean Beef Short Ribs in Sweet Soy Sauce with Chestnut and Date

진지 _ 전복 비빔 솔밥, 육회 비빔밥, 양지 소면, 제철 솔밥 중 선택
Hot Pot Rice with Vegetables and Abalone or
Mixed Rice with Vegetables and Korean Beef Tartare or
Plain Noodles with Brisket Broth or Seasonal Hot Pot Rice

제철 과일숙과 얼음과자
Seasonal Fruit, Iced Treat, Compote, Jelly

차와 다과
Korean Tea and Refreshments

₩ 180,000

궁중 신선로 추가 주문 가능합니다. (₩60,000 extra)
Royal Hot Pot can be added at an extra charge of ₩60,000.

한우 쇠고기, 낙지, 도미, 쌀, 배보쌈김치(배추), 더덕김치(배추, 고춧가루),
나박김치(배추, 고춧가루), 무김치(고춧가루)는 국내산을 사용합니다.

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

식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.