

| 아뮤즈 부쉬 | 푸아그라 (프랑스산 오리고기), 카르파치오 (국내산 쇠고기 한우),  
광어 (국내산), 도미 (국내산), 장어 (국내산), 오징어 (국내산)  
| 비프 콘소메 | 쇠고기 (국내산 한우)  
| 배추 | 국내산  
| 푸아그라 | 프랑스산 오리고기  
| 스테이크 소스 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음), 쇠고기 사골 (호주산)  
| 육수 | 닭고기 (국내산)  
| 연두부 | 콩 (국내산)

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두,  
대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),  
복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 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, Sulfites and Pine nuts can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

# Chef's Tasting

## Amuse Bouche

Vichyssoise with Humpback Shrimps, Beef Consomme Jelly, and Osetra Caviar  
꽃새우, 비프 콘소메 젤리와 오세트라 캐비아를 곁들인 비시스와즈

Bluefin Tuna Mariné with Tomato, Avocado, and Sesame Vinaigrette  
토마토, 아보카도와 참깨 비네그레트를 곁들인 참다랑어 마리네

Mixed with Abalone, Chicken Mousseline and Ginseng Flavored Silkie Chicken Veloute  
전복을 넣은 국내산 닭고기 무슬린과 인삼 풍미의 국내산 백봉오골계 벨루테

Crisp Silver Pomfret with Beluga Lentils and Artichoke Goulash  
벨루가 렌틸과 아티초크 굴라쉬를 곁들인 병어 구이

Cabbage Wrapped Sea Scallop with Baby Carrots, Beans,  
Vin Blanc Sauce, and Sliced Black Truffles  
베이비 당근, 빈스, 벵블랑 소스, 블랙 트리플과 배추로 감싸 익힌 가리비

Roast Foie Gras with Nuts, Rhubarb Pickle and Puree  
견과, 루바브 피클과 푸레를 곁들인 푸아그라 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, 셔벳

Modern Apple Mango  
모던 애플 망고

Mignardises

₩ 260,000

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

# Découverte

## Amuse Bouche

Vichyssoise with Humpback Shrimps, Beef Consomme Jelly, and Osetra Caviar

꽃새우, 비프 콘소메 젤리와 오세트라 캐비아를 곁들인 비시스와즈

Bluefin Tuna Mariné with Tomato, Avocado, and Sesame Vinaigrette

토마토, 아보카도와 참깨 비네그레트를 곁들인 참다랑어 마리네

Crisp Silver Pomfret with Beluga Lentils and Artichoke Goulash

벨루가 렌틸과 아티초크 굴라쉬를 곁들인 병어 구이

or

Cabbage Wrapped Sea Scallop with Baby Carrots, Beans,

Vin Blanc Sauce, and Sliced Black Truffles (₩20,000 extra)

베이비 당근, 빈스, 벵블랑 소스, 블랙 트러플과 배추로 감싸 익힌 가리비 (₩20,000 추가)

Char-grilled Australian Rack of Lamb with Couscous and Gastrique

쿠스쿠스와 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

Berries and Caramel Stuffed Chocolate Cheese Mousse with Plumcot Sherbet

베리와 카라멜을 채운 초콜릿 치즈 무스와 플럼코트 셔벗

## 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)

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 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, Sulfites and Pine nuts 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

Polenta Cake and Garden Vegetables with Sliced Black Truffle  
블랙 트러플을 곁들인 폴렌타 케이크와 가든 채소

Continental Vegan Cheese Selection  
콘티넨탈 채식 치즈 셀렉션

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

## Mignardises

₩ 180,000

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