| 아뮤즈 부쉬 | 푸아그라 (프랑스산 오리고기), 카르파치오 (국내산 쇠고기 한우),
광어 (국내산), 도미 (국내산), 장어 (국내산), 오징어 (국내산)
| 오징어 | 국내산
| 프로슈토 | 이탈리아산 돼지고기
| 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 Oysters, Abalone, and Mussels),
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.

Sommelier's Recommendations

3 Glasses A for Seafood

Château Ferrande, Graves, France 2015 (90ml)
Far Niente Chardonnay, Napa Valley, USA 2016 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (60ml)

₩ 81,000

3 Glasses B for Meat

Château Ferrande, Graves, France 2015 (90ml)
Joel Gott 815 Cabernet Sauvignon, Califonia, USA 2015 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (60ml)

₩ 72,000

2 Glasses A for Seafood

Château Ferrande, Graves, France 2015 (100ml)
Far Niente Chardonnay, Napa Valley, USA 2016 (100ml)

₩ 61,000

2 Glasses B for Meat

Château Ferrande, Graves, France 2015 (100ml)
Joel Gott 815 Cabernet Sauvignon, Califonia, USA 2015 (100ml)

₩ 50,000

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

Continental Tasting

Amuse Bouche

Sea Scallop Mariné with Micro Salad and Yuzu Vinaigrette
마이크로 샐러드와 유자 비네그레트의 가리비 마리네

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

Wild Mushroom Veloute with Black Truffle
블랙 트러플을 곁들인 야생 버섯 벨루테
or
Crisp Red Tilefish à la Niçoise
니스 풍미의 바삭하게 구운 옥돔

Butter-poached Lobster with Shallot, Artichokes, Leek Agnolotti, and Vin Blanc Sauce
샬롯, 아티초크, 리크 아뇰로티, 뱅블랑 소스의 버터에 익힌 바닷가재
or
Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Black Garlic and Pumpkin Puree
흑마늘과 단호박 퓌레를 곁들인 국내산 쇠고기 한우 안심 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)

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

Herbs Sabayon Mousse Coated with Chocolate
초콜릿을 입힌 허브 사바용 무스

Mignardises

₩ 150,000

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

Sommelier's Recommendations

3 Glasses A for Fish

Château Ferrande, Graves, France 2015 (90ml)
Far Niente Chardonnay, Napa Valley, USA 2016 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (60ml)

₩ 81,000

3 Glasses B for Meat

Château Ferrande, Graves, France 2015 (90ml)
Kalleske Greenock Shiraz, Barossa Valley, Australia 2016 (90ml)
Chateau Coutet, 1er Cru Classe, Barsac, France 2013 (60ml)

₩ 72,000

2 Glasses A for Fish

Château Ferrande, Graves, France 2015 (100ml)
Far Niente Chardonnay, Napa Valley, USA 2016 (100ml)

₩ 61,000

2 Glasses B for Meat

Château Ferrande, Graves, France 2015 (100ml)
Kalleske Greenock Shiraz, Barossa Valley, Australia 2016 (100ml)

₩ 50,000

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

Gourmet

Amuse Bouche

Sea Scallop Mariné with Micro Salad and Yuzu Vinaigrette
마이크로 샐러드와 유자 비네그레트의 가리비 마리네
or
Bluefin Tuna Mariné with Tomato, Avocado, and Sesame Vinaigrette
토마토, 아보카도와 참깨 비네그레트를 곁들인 참다랑어 마리네

Wild Mushroom Veloute with Black Truffle
블랙 트러플을 곁들인 야생 버섯 벨루테

Crisp Red Tilefish à la Niçoise
니스 풍미의 바삭하게 구운 옥돔
or
Char-grilled Australian Rack of Lamb with Couscous and Gastrique
쿠스쿠스와 가스트리크를 곁들인 호주산 양갈비 숯불구이
or
Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Black Garlic and Pumpkin Puree (₩ 20,000 extra)
흑마늘과 단호박 퓌레를 곁들인 국내산 쇠고기 한우 안심 숯불구이 (₩ 20,000 추가)

Seasonal Fruit Consommé, Compote, Jelly, Sherbet
제철 과일 콘소메, 콤포트, 젤리, 셔벗
or
Citrus Millefeuille with Coconut Ice Cream and Dark Chocolate Sauce
코코넛 아이스크림과 다크 초콜릿 소스의 시트러스 밀푀유

Mignardises

₩ 97,000

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 Oysters, Abalone, and Mussels),
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
or
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

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

Mignardises

₩ 97,000

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