

- | 애플 부쉬 | 푸아그라 (프랑스산 오리고기), 광어 (국내산),  
도미 (국내산), 장어 (국내산), 오징어 (국내산)
- | 초리조 | 스페인산 돼지고기
- | 프로슈토 | 이탈리아산 돼지고기
- | 베이컨 | 외국산 돼지고기
- | 푸아그라 | 프랑스산 오리고기
- | 콘소메 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음)
- | 스테이크 소스 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음), 쇠고기 사골 (호주산)
- | 오리 | 국내산 오리고기
- | 양 | 호주산 양고기
- | 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, 아황산류, 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 food allergies or dietary issues.

# Sommelier's Recommendations

## 3 Glasses of wine

Bereche et Fils, Brut Reserve, France (120ml)  
Leeuwin Estate 'Art Series' Chardonnay, Australia (100ml)  
Caymus Cabernet Sauvignon, U.S.A (100ml)

₩ 99,000

## 4 Glasses of wine

Bereche et Fils, Brut Reserve, France (120ml)  
Alphonse Mellot 'La Moussiere' Sauvignon Blanc, Sancerre, France (100ml)  
Leeuwin Estate 'Art Series' Chardonnay, Australia (100ml)  
Caymus Cabernet Sauvignon, U.S.A (100ml)

₩ 122,000

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

# Chef's Tasting

## OVERTURE

CAVIAR	Caviar with Snow Crab, Bavarois and Citrus Jelly Choice of Petrossian Beluga (additional charge of Market Price, only on advance request upon reservation) 캐비아를 올린 대게살과 바바루아 크림, 시트러스 젤리
SWEET SHRIMP	Marinated Shrimp with Toasted Sea Urchin, Herb Jelly, Shrimp Consommé, Spring Vegetables and Lime 성게알, 허브 젤리, 새우 콘소메, 제철 야채를 곁들인 단새우 샐러드
OCTOPUS	Lightly Braised Octopus with Lentils Niçoise, Garlic and Dijon Mustard Vinaigrette 니스풍의 야채와 렌틸, 디종머스터드 비네그레트를 곁들인 문어 샐러드
GREEN PEAS	Pea Cream Soup with Peas Royale, Bacon Foam and Jamón Tuille 완두콩 커스터드와 하몽 튀일을 곁들인 완두콩 수프
RED MULLET	Red Mullet en Papillote with Fennel Braise, Celeriac Purée and Wild Mushroom, served with Saffron Sauce (additional charge of ₩ 20,000, only on advance request upon reservation) 팬넬, 셀러리악 퓨레, 양송이버섯 퓨레와 사프란 소스의 금태 파피요트
or	
SEA SCALLOP	Pan-seared Sea Scallops from Maine with Herb-salted Crumbs, Vegetable Salsa, Cauliflower Purée and Curry Foam 컬리플라워 퓨레와 커리 향의 폼을 올린 메인주 가리비 구이
FOIE GRAS	Seared Foie Gras with Balsamic-glazed Wild Berries, Vanilla Beans and Macadamia 발사믹에 졸인 베리와 마카다미아 가니쉬의 푸아그라 구이

## CLIMAX

LAMB	Char-grilled French Rack of Lamb with Provençal, Carrots, Beans, Seasonal Vegetables and Épinard à la Crème 프랑스 빵가루, 콩 라구, 계절 야채를 곁들인 양갈비 숯불구이
or	
BEEF TENDERLOIN	Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Mashed Potatoes, Onion Trio and Épinard à la Crème, served with Sauce de Boeuf 계절 야채, 시금치 아 라 크렘과 마데이라 소스의 한우 안심 숯불구이
or	
BEEF RIBEYE	Char-grilled Korean Beef Ribeye with Mashed Potatoes, Onion Trio and Épinard à la Crème, served with Sauce de Boeuf 계절 야채, 시금치 아 라 크렘과 마데이라 소스의 한우 등심 숯불구이

## FINALE

CHOCOLATE QUINTESSENCE	Chocolate Brownie with Chocolate Ice Cream 초콜릿 브라우니와 초콜릿 아이스크림
---------------------------	-------------------------------------------------------------------

₩ 260,000

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

# Sommelier's Recommendations

## 2 Glasses of wine

Bereche et Fils, Brut Reserve, France (120ml)  
Caymus Cabernet Sauvignon, U.S.A (100ml)

₩ 66,000

## 3 Glasses of wine

Bereche et Fils, Brut Reserve (120ml)  
Leeuwin Estate 'Art Series' Chardonnay, Australia (100ml)  
Caymus Cabernet Sauvignon, U.S.A (100ml)

₩ 99,000

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

# Découverte

## OVERTURE

CAVIAR	Caviar with Snow Crab, Bavarois and Citrus Jelly Choice of Petrossian Beluga (additional charge of Market Price, only on advance request upon reservation) GIAVERI Osietra (additional charge of ₩ 35,000) 캐비아를 올린 대게살과 바바루아 크림, 시트러스 젤리
VEGETABLE BOUQUET	Spring Vegetables with Tomato Jelly, Oats, Barley and Cucumber, served with Blackcurrant Mayonnaise 토마토 젤리, 곡물 샐러드와 블랙커런트 마요네즈를 곁들인 제철 야채 부케
OCTOPUS	Lightly Braised Octopus with Lentils Niçoise, Garlic and Dijon Mustard Vinaigrette 니스푹의 야채와 렌틸, 디종머스터드 비네그레트를 곁들인 문어 샐러드
GREEN PEAS	Pea Cream Soup with Peas Royale, Bacon Foam and Jamón Tuille 완두콩 커스터드와 하몽 튀일을 곁들인 완두콩 수프
LOBSTER	Butter-poached Lobster with Fennel, Celery and Orange Bisque 펜넬, 셀러리, 오렌지 비스크를 곁들인 바닷가재

## CLIMAX

DUCK or	Pan-seared Duck Breast with Kohlrabi, Carrots, Bamboo Shoots, Duck Jus, Cilantro and Orange 콜라비, 당근, 죽순, 고수와 오렌지 향의 오리 가슴살 구이
LAMB or	Char-grilled French Rack of Lamb with Provençal, Carrots, Beans, Seasonal Vegetables and Épinard à la Crème (additional charge of ₩ 45,000) 프로방스 빵가루, 콩 라구, 계절 야채를 곁들인 양갈비 숯불구이
BEEF TENDERLOIN	Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Mashed Potatoes, Onion Trio and Épinard à la Crème, served with Sauce de Boeuf (additional charge of ₩ 45,000) 계절 야채, 시금치 아 라 크렘과 마테이라 소스의 한우 안심 숯불구이

## FINALE

CHOCOLATE QUINTESSANCE	Chocolate Brownie with Chocolate Ice Cream 초콜릿 브라우니와 초콜릿 아이스크림
---------------------------	-------------------------------------------------------------------

₩ 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, 아황산류, 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 food allergies or dietary issues.

# Vegetarian

## OVERTURE

Vegetable Bouquet

제철 야채 부케

White Asparagus Salad

화이트 아스파라거스 샐러드

Mushroom Consommé

버섯 콘소메

## CLIMAX

Polenta Cake with Ratatouille

폴렌타 케이크와 라타투이

## FINALE

Dessert

디저트

₩ 180,000

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