

| 오버추어 | 청포도(국내산)  
| 푸아그라 | 프랑스산 오리고기  
| 관자 | 국내산  
| 새우 | 국내산  
| 장어 | 국내산  
| 옥돔 | 국내산  
| 바닷가재 | 캐나다산  
| 베이컨 | 외국산 돼지고기  
| 콘소메 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음)  
| 스테이크 소스 | 쇠고기 (호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음), 쇠고기 사골(호주산)  
| 부르기농 | 호주산 쇠고기 갈비  
| 오리 | 국내산 오리고기  
| 안심 | 국내산 쇠고기 한우  
| 등심 | 국내산 쇠고기 한우  
| 양고기 | 호주산

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

## 4 GLASSES OF WINE

- Deutz, Brut Classic, France (120ml)
- Domaine Laporte, Sancerre ‘La Comtesse’, France (100ml)
- Domaine Sylvain Morey Chassagne Montrachet, France(100ml)
- Shafer, TD-9, U.S.A (100ml)

₩ 122,000

## 5 GLASSES OF WINE

- Deutz, Brut Classic, France (120ml)
- Domaine Laporte, Sancerre ‘La Comtesse’, France (100ml)
- Domaine Sylvain Morey Chassagne Montrachet, France(100ml)
- Shafer, TD-9, U.S.A (100ml)
- Chateau Suduiraut 2002, France (70ml)

₩ 150,000

---

## PAIRING WINE TAKE OUT PROMOTION

Deutz, Brut Classic	₩ 220,000 → ₩ 100,000
Shafer, TD-9	₩ 280,000 → ₩ 150,000

상기 금액은 페어링 와인 이용 시 제공되는 가격입니다.

---

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

# Chef's Tasting

CAVIAR	Ossetra Caviar with Shrimp Tartare and Onion Foam 오세트라 캐비아를 올린 새우 타르타르와 양파 크림
EEL	Smoked Eel with Foie Gras Terrine and Pineapple and Ginger Sauce, served with Brioche 파인애플 생강 소스를 곁들인 구운 장어 푸아그라 테린
ONION	Onion Consommé with Onion Cheese Cream Ball and Toasted Gruyère 양파 치즈 크림 볼과 그뤼에르 치즈 토스트를 곁들인 양파 콩소메
RED TILEFISH	Two Way Cooked Red Tilefish with Fennel and Tomato Fondue, served with Balsamic Emulsion 두가지 조리 방식을 활용한 발사믹 에멀션의 옥돔 요리
FOIE GRAS & LOBSTER	Pan-seared Foie Gras with Butter Poached Lobster Stuffed with Fruit Salsa, served with Fig Sauce 무화과 소스의 과일 살사로 속을 채운 바닷가재와 푸아그라 구이
—	
DUCK or	Pan-seared Orange Flavored Duck Breast with Long Onion, Truffle Flavored Wild Peach, Celeriac and Cilantro Purée 롱어니언, 복숭아, 셀러리악 고수 퓨레를 곁들인 오렌지 풍미의 오리 가슴살 구이
LAMB or	Char-grilled Rack of Lamb with Bean Ragout, Carrots, String Beans and Spinach à la Crème, served with Sauce de Agneau 부드러운 콩 라구, 당근, 스트링 빈, 시금치 아 라 크림을 곁들인 아노 소스의 양갈비 구이
BEEF BOURGUIGNON or BEEF TENDERLOIN	Braised Boneless Ribs with Polenta, Carrots, Potatoes and Morel à la Crème 폴렌타, 당근, 감자, 모렐 아 라 크림을 곁들인 비프 부르기뇽  Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Épinard à la Crème, served with Sauce de Boeuf 구운 리크와 버섯을 곁들인 마테이라 소스의 한우 안심 슛불구이
—	
Choice of Pre-dessert or Cheese Plate 셔벗 또는 치즈 플레이트	
CHOCOLATE QUINTESENCE	Chocolate Coated Coconut Mousse with Cookie and Cream Ice Cream 초콜릿을 입힌 코코넛 무스와 쿠키 엔 크림 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

## 3 GLASSES OF WINE

Deutz, Brut Classic, France (120ml)  
Domaine Sylvain Morey Chassagne Montrachet, France (100ml)  
Shafer, TD-9, U.S.A (100ml)

₩ 99,000

## 4 GLASSES OF WINE

Deutz, Brut Classic, France (120ml)  
Domaine Laporte, Sancerre 'La Comtesse', France (100ml)  
Domaine Sylvain Morey Chassagne Montrachet, France (100ml)  
Shafer, TD-9, U.S.A (100ml)

₩ 122,000

---

## PAIRING WINE TAKE OUT PROMOTION

Deutz, Brut Classic	₩ 220,000 → ₩ 100,000
Shafer, TD-9	₩ 280,000 → ₩ 150,000

상기 금액은 페어링 와인 이용 시 제공되는 가격입니다.

---

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

# Découverte

VEGETABLE BOUQUET	Seasonal Vegetables with Tomato Jelly, Oats, Barley and Black Truffle Gastrique 토마토 젤리, 곡물 샐러드, 블랙 트러플 가스트릭을 곁들인 계절 야채 부케
SEA SCALLOP	Marinated Sea Scallops with Caviar, Leek Purée and Citrus Jelly 캐비아, 리크 퓨레와 시트러스 젤리를 곁들인 동해산 가리비 세비체
SWEET PUMPKIN	Sweet Pumpkin Soup with Mascarpone Cream Foam 마스카르포네 크림을 곁들인 단호박 크림 수프
SKATE FISH	Pan- seared Skate Fish with Morel, Caper, and Baked Apple, served with Mustard Sauce 모렐버섯, 케이퍼, 구운 사과를 곁들인 머스터드 소스의 홍어 구이
RED TILEFISH	Two Way Cooked Red Tilefish with Fennel and Tomato Fondue, served with Balsamic Emulsion (additional charge of ₩ 20,000) 두가지 조리 방식을 활용한 발사믹 에멀션의 옥돔 요리 (₩ 20,000 추가)
—	
DUCK  or	Pan-seared Orange Flavored Duck Breast with Long Onion, Truffle Flavored Wild Peach, Celeriac and Cilantro Purée 롱어니언, 복숭아, 샐러리악 고수 퓨레를 곁들인 오렌지 풍미의 오리 가슴살 구이
BEEF BOURGUIGNON or LAMB  or	Braised Boneless Ribs with Polenta, Carrots, Potatoes and Morel à la Crème 폴렌타, 당근, 감자, 모렐 아 라 크림을 곁들인 비프 부르기농  Char-grilled Rack of Lamb with Bean Ragout, Carrots, String Beans and Spinach à la Crème, served with Sauce de Agneau (additional charge of ₩ 50,000) 부드러운 콩 라구, 당근, 스트링 빈, 시금치 아 라 크림을 곁들인 아노 소스의 양갈비 구이 (₩ 50,000 추가)
BEEF TENDERLOIN	Char-grilled Korean Beef Tenderloin with Épinard à la Crème, served with Sauce de Boeuf (additional charge of ₩ 50,000) 구운 리크와 버섯을 곁들인 마테이라 소스의 한우 안심 숯불구이 (₩ 50,000 추가)
—	
	Choice of Pre-dessert or Cheese Plate 서벳 또는 치즈 플레이트
CHOCOLATE QUINTESSENCE	Chocolate Coated Coconut Mousse with Cookie and Cream Ice Cream 초콜릿을 입힌 코코넛 무스와 쿠키 앤 크림 아이스크림

₩ 180,000

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

| 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

Vegetable Bouquet

제철 야채 부케

Pickled Seasonal Wild Mushroom with Cresson Purée

제철 버섯 샐러드

Sweet Pumpkin Soybean Cream Soup

단호박 두유 크림 수프

Polenta cake

폴렌타 케이크

Dessert

디저트

₩ 180,000

10% service charge and 10% tax has been added.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.