

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, 갑오징어: 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, 아황산류, 잣 등은  
알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 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.

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

**2 Glasses Non-Alcohol Pairing**

₩ 35,000

1879 Z Maset Zero, Spain (150ml)

Le Petit Béret < Muscat Doux >, France (150ml)

**4 Glasses < YE > Course Pairing**

₩ 95,000

오미로제 < Omi Rosé Kyol > Omija Sparkling Wine (150ml)

Alsace Grand Cru < Saering >, Domaine Shlumberger, France (150ml)

이강주 < Leegangju > Distilled Rice, Pears and Ginger Soju (100ml)

Coteaux du Layon < Carte d'Or >, Domaine des Baumard, France (100ml)

주전부리  
Appetizing Nibbles

환영 음식  
Welcome Dish

갑오징어 냉채  
Chilled Cuttlefish Salad with Yuzu Flavored Soy Jelly

봄나물 키조개죽  
Pen Shell Porridge with Spring Greens

국내산 한우요리\_등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택 (각각 ₩49,000 추가)  
Char-grilled Korean Beef Ribeye with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or  
Char-grilled 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 ₩49,000 extra each)

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, Ice sherbet, Compote, Jelly

다과  
Korean Tea and Refreshments

₩109,000

구절판 추가 주문 가능합니다. (₩30,000 extra)

Platter of Nine Delicacies may be added  
at an extra charge of ₩30,000

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

궁중 신선로 추가 주문 가능합니다. (₩80,000 extra, 2인 기준)

Royal Hot Pot (serves 2) may be added  
at an extra charge of ₩80,000

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

2 Glasses Non-Alcohol Pairing

₩ 35,000

1879 Z Maset Zero, Spain (150ml)

Le Petit Béret < Muscat Doux >, France (150ml)

5 Glasses < LAYEON > Course Pairing

₩ 135,000

Welcome Cocktail < 경성 과하주 + Cremant de Bourgogne > (150ml)

Meursault < Clos des Meix Chavaux >, Domaine Francois Gaunoux, France (150ml)

중원 청명주 < Chungmyungju > Fermented Rice Yakju, (100ml)

Bandol Rouge, Chateau Pradeaux, France (150ml)

고도리 복숭아 와인 < Godori Peach Wine > (125ml)

# L A Y E O N

# 라 연 羅 宴

주전부리  
Appetizing Nibbles

환영 음식  
Welcome Dish

왕우럭조개 냉채  
Chilled Keen's Gaper Salad with Wild Greens Soy Bean Paste Sauce

소고기적  
Char-grilled Slices of Korean Beef Marinated in Soy Sauce

금태 구이  
Pan-Fried Red Mullet with Spring Greens Sauce

국내산 한우요리\_등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택  
Char-grilled Korean Beef Ribeye with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or  
Char-grilled 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, 명게 비빔밥 중 선택  
Hot Pot Rice with Vegetables and Abalone or  
Mixed Rice with Vegetables and Korean Beef Tartare or  
Mixed Rice with Sea Squirt, Vegetables and Red Pepper Paste

제철 과일숙과 얼음과자  
Seasonal Fruit, Ice sherbet, Compote, Jelly

다과  
Korean Tea and Refreshments

₩ 199,000

구절판 추가 주문 가능합니다. (₩ 30,000 extra)

Platter of Nine Delicacies may be added  
at an extra charge of ₩ 30,000

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

궁중 신선로 추가 주문 가능합니다. (₩ 80,000 extra, 2인 기준)

Royal Hot Pot (serves 2) may be added  
at an extra charge of ₩ 80,000

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

N O K

VEGETARIAN MENU

녹  
綠

주전부리  
Appetizing Nibbles

환영음식  
Welcome Dish

채소 전채  
Assorted Seasonal Vegetables Appetizer

영양 잣죽  
Nutritious Pine Nut Porridge

저나  
Sautéed Dish

채소찜  
Assorted Steamed Seasonal Vegetables

진지\_채식 비빔밥  
Mixed Rice with Vegetables

후식  
Dessert

다과  
Korean Tea and Refreshments

₩ 150,000

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.