

MARIPOSA SET LUNCH

4-Courses

APPETIZER – SOUP

MAIN –DESSERT

KRW 75,000

5-Courses

APPETIZER X 2 - SOUP

MAIN – DESSERT

KRW 90,000

APPETIZER



Seared Scallops, Smoked Cauliflower, Sweet Peas

훈연 컬리플라워, 완두콩을 곁들인 가리비 판자 구이

OR



Charred Gem Lettuce, 6 Yrs Red Wine Vinegar, Pistachio, Parmigiano Cream

숯불 향을 곁들인 베이비 로메인, 6년 숙성 레드와인 비네거, 피스타치오, 파르미지아노 크림

OR



Prosciutto Di Parma, Ricotta Fonduta, Belgium Endive, Preserved Redcurrant

파르마산 프로슈토, 리코타 폰두타, 벨지움 엔다이브, 레드커런트

(돼지고기: 이탈리아산)

SOUP



Soupe D'asperges, Langoustine, Spring Herbs

아스파라거스 수프, 가시발 새우, 허브

MAIN COURSE



Grilled Australian Beef Tenderloin, Braised Fatsia Shoots, Salsa Verde

그릴에 구운 호주산 쇠고기 안심, 두릅, 살사 베르데

Supplement – Korean Hanwoo Beef Tenderloin + KRW 20,000

국내산 한우 쇠고기 안심 변경시 + 20,000원 추가

OR



Slow Poached Norwegian Salmon, Celeriac, Anchovy Brown Butter Sauce

저온 조리한 노르웨이산 연어, 구운 셀러리악, 앤초비 브라운 버터 소스

DESSERT

Mango, Piña Colada Éclair

망고, 피나 콜라다 에클레어



VEGETARIAN

채식주의자



GLUTEN FREE

글루텐 무함유



NUT FREE

견과류 무함유

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

MARIPOSA DEGUSTATION

HYPER LOCAL I MODERN EUROPEAN

KRW 150,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈부쉬

Shrimp Carpaccio, Seaweed Trilogy, Coriander Oil, Carta di Musica

새우 카르파치오, 해초, 고수 오일, 시칠리안 플랫 브래드

OR

Sea Scallop, Deep Ocean Caviar, Orange, Mustard Yogurt

가리비, 딥오션 캐비아, 오렌지, 머스타드 요거트

Soupe d'asperges, Jeju Langoustine, Spring Herbs

아스파라거스 수프, 제주 가시발 새우, 허브

Abalone, Black Garlic, Leek Fricasse

전복, 흑마늘, 대파 프리카세

Palate Cleanser | 소르베

John Dory, Seasonal Mountain Herbs, Serrano Jamon Broth

달고기, 봄 샐러드, 하몽 브로스 (돼지고기: 스페인산)

OR

U.S. Prime Beef Tenderloin, Jerusalem Artichoke, Taleggio Cream, Black Truffle

미국산 프라임 쇠고기 안심(150g), 돼지감자, 탈레지오 크림, 블랙 트러플

OR

🍷 Grilled Eggplant, Ratatouille de Mariposa

마리포사의 프랑스식 채소 요리

Seasonal Berry Pavlova, Mint Berry Coulis

계절 베리 파블로바, 민트 베리소스

WINE PAIRING | 3 Glasses KRW 55,000 | 5 Glasses : KRW 88,000

🌱 VEGETARIAN
채식주의자

🌾 GLUTEN FREE
글루텐 무함유

🥜 NUT FREE
견과류 무함유

🥛 DAIRY FREE
유제품 무함유

🍷 SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

CHEF'S COLLECTION

INSPIRED BY NATURE | MODERN EUROPEAN

KRW 180,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈부쉬

King Crab, Deep Ocean Caviar, Tapioca d'Orange, Fennel

킹크랩 다리, 딥오션 캐비아, 오렌지 타피오카, 펜넬

OR

Sea Bream Ceviche, Spanish Sparkling Wine, Smoked Ginger, Andalusian Olive Oil

도미 세비체, 스페인산 스파클링 와인, 훈연 생강, 안달루시아산 올리브오일 (도미: 일본산)

Charred Gem Lettuce, 6yrs Red Wine Vinegar, Pistachio, Parmigiano Cream

숯불 향을 결들인 베이비 로메인, 6년 숙성 레드와인 비네거, 피스타치오, 파마산 크림

Fava Bean Velouté, Langoustine, Mushroom

팜두콩 수프, 가시발 새우, 버섯

Grilled Octopus, Citrus Potato Cream, Salsa Verde, Romesco, Burnt Lemon Thyme

그릴에 구운 문어, 시트러스 감자 크림, 살사 베르데, 로메스코, 레몬 타임

Abalone, Black Garlic, Leek Fricasse

전복, 흑마늘, 대파 프리카세

Canadian Lobster, Saffron Poached White Asparagus, Gnocchi

캐나다산 랍스타, 사프란, 화이트 아스파라거스, 뇨키

OR

Hanwoo++ Beef Tenderloin, Forest Mushrooms,
7days Fermented Mushroom Vinegar, Chimichurri

국내산 한우++ 쇠고기 안심(130g), 계절 버섯, 7일 동안 숙성한 버섯 식초, 치미추리 소스

OR

🍷 Grilled Zucchini Farcies, Semi-dried Tomato, Manchego Curado

그릴에 구운 호박, 살짝 말린 토마토, 만체고 치즈

Mango, Pina Colada Éclair

망고, 피나 콜라다 에클레어

WINE PAIRING | 3 Glasses KRW 55,000 | 5 Glasses : KRW 88,000

🌱 VEGETARIAN
채식주의자

🌾 GLUTEN FREE
글루텐 무함유

🥜 NUT FREE
견과류 무함유

🥛 DAIRY FREE
유제품 무함유

🍷 SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

GALA MENU TRIBUTE

ARTISAN FARMING | PASSION

TO BOOK IN ADVANCE | 24 HOURS NOTICE

24 시간 하루 전 예약에 한함

KRW 250,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈 부쉬

Deep Ocean Caviar Served with Traditional Condiments

딥 오션 캐비아와 전통적인 컨디먼트

Hot-smoked Sturgeon Loin, Grapefruit, Garlic, Lime

훈연 칠갑상어 등심, 자몽, 마늘, 라임

Abalone, Black Garlic, Leek Fricasse

전복, 흑마늘, 대파 프리카세

Korean White Leg Shrimp, 3 year Aged Sea Salt, Bisque Crustacea

흰다리 새우, 3 년 숙성된 소금, 마리포사 랍스타 소스

John Dory, Seasonal Mountain Herbs, Serrano Jamon Broth

달고기, 봄 샐러드, 세라노 하몽 브로스 (돼지고기: 스페인산)

Palate cleanser | 소르베

Hanwoo++ Beef Tenderloin, Forest Mushrooms, 7days Fermented Mushroom, Vinegar Chimichurri

숯불에 구운 국내산한우++ 쇠고기 안심(120g), 계절 버섯, 7 일동안 숙성한 버섯식초, 치미추리 소스

OR

Braised Octopus, Clams, Sobrassada Mallorquina, Seaside Tomato, Bone Marrow

문어, 조개, 마요르카산 소시지, 바닷가에 자란 토마토, 본 매로우
(돼지고기: 국내산 / 쇠고기: 국내산 한우)

OR

Saffron Infused Jerusalem Artichoke Risotto, Cinnamon Cap Mushrooms

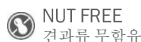
사프란 향이 가미된 돼지감자 리소토, 황금송이 버섯 (쌀: 이탈리아산)

3 Kinds Artisan Fromage, Roasted Pumpkin, Seoul Honey

3 가지 치즈, 구운 호박, 서울에선 생산된 꿀

Douceur 75% Dark Chocolate, Galliano, Mascarpone Cream, Espresso

프렌치 75% 다크 초콜릿, 갈리아노, 마스카포네 크림, 에스프레소

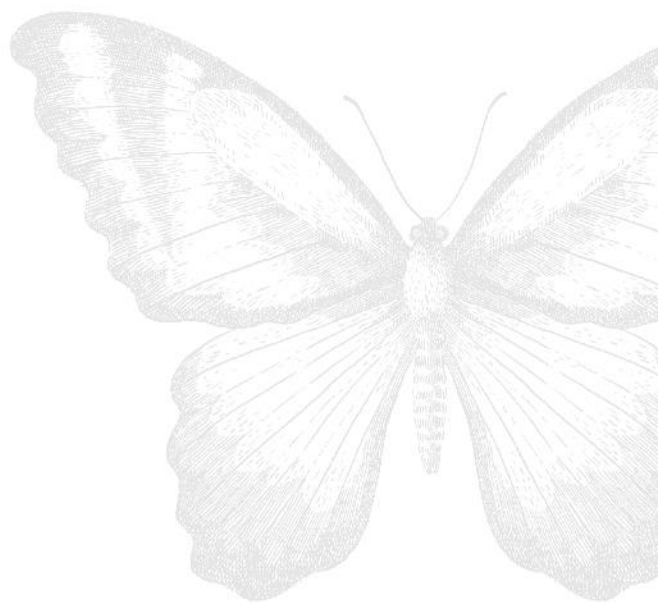
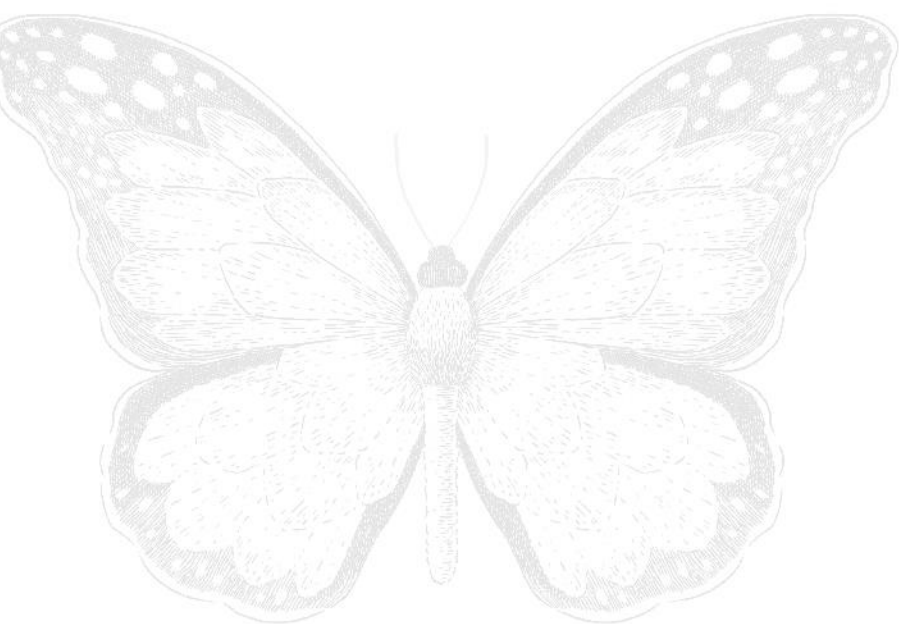


PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.



MARIPOSA



BAR SET MENU

LADIES NIGHT

190,000

N.V. Rosé, Taittinger, Brut, Réserve, Reims *or*

N.V Barons de Rothschild, Brut, Reims

with Canadian Lobster Roll

캐나다인 랍스타 롤 포함

ROMANCE IN M29

240,000

Vodka, Belvedere, Poland *or*

Gin, Hendrick's, UK

with Serrano Jamon Croquettes

세라노 하몽 크로켓 포함 (돼지고기:스페인산)

GENTLEMAN LEAGUE

350,000

Glenmorangie, La Santa, Highland *or*

Talisker 10y, Island

Daily Charcuterie Platter and M29 French Fries

데일리 샤케테리 플래터 그리고 M29 감자튀김

THE PENTHOUSE

1,000,000

Two bottles of 2010 Dom Pérignon, Epernay *or*

2008 Cuvée Joséphine, Cuvée Royal, Joseph Perrier, Reims

with Canadian Lobster Roll, M29 French Fries, Fruit plate

캐나다인 랍스타 롤, M29 감자튀김, 과일 플래터 포함

*Bar Sets Include Two Mixers And A Bottle Of Premium Water.
Set Menus Are Specially Priced. No Additional Discounts Are Available.*

스피릿 / 파티 세트는 두개의 믹서 그리고 프리미엄 워터 한 병을 포함합니다.

프로모션 메뉴는 할인 메뉴로 별도의 할인 적용은 되지 않습니다.

Prices Are In Korean Won (Krw) And Include 10% Government Tax.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Alert Your Server Prior To Ordering.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

M29 SIGNATURE COCKTAIL

5 ELEMENTS

A BUTTERFLY TALE INSPIRED BY NATURE . . .

The Mariposa, Spanish for butterfly. Butterflies are symbols of pleasure, a life of prosperity and joy. In traditional Korean art, butterflies are often seen with flower, they represent a state of contentment and prosperity. Inspired by various meaning, Head bartender Ryan Shin has passionately created cocktails based on 5 nature elements, which affects the life of the butterfly; Water, Flower, Sun, Soil and Air. Reflecting on these key elements, also based on color, story and image we will showcase bespoke cocktails that are refreshing and revitalizing.

마리포사는 스페인어로 나비를 뜻하며 즐거움, 번영과 기쁨의 삶을 상징합니다.
한국의 전통미술에서 나비는 종종 꽃과 함께 보이며, 그들은 만족과 번영의 상태를 나타냅니다.
그런 다양한 의미에서 영감을 받아 M29의 헤드 바텐더 라인언이 자연에서 영감을 얻은 시그니처 칵테일을 소개합니다.
이 칵테일들은 물, 꽃, 햇살, 흙과 산소, 나비의 삶에 필수적인 5가지 자연 요소에 중점을 두고 있습니다.
자연이 가진 색깔과 이야기 그리고 이미지에 영감을 받아 탄생된 칵테일들을 즐겨 보세요.

25,000



WATER

WATER OF LIFE | 생명의 물

Ketel One | Italicus | Lemon | Grapefruit | Tonic Water



FLOWER

SON PARFUMÉ | 향긋한 소리

Tanqueray No.10 | Osmanthus Syrup | Lime | Lillet Blanc



SUN

DRUNKEN BUTTERFLY | 술 취한 나비

Johnnie Walker Black | Raspberry | Lemon | Agave Syrup | Vanilla Syrup | Egg White



SOIL

MARIPOSA FASHIONED | 마리포사 패션드

Mushroom Infused Plantation Rum | Agave Syrup | Bitter



AIR

WAKE ME UP | 깨워줘!

Cranberry Infused Don Julio Blanco | Cranberry Cordial | Apple Juice | Lime

MILESTONES IN FAIRMONT

TURNING MOMENTS INTO MEMORIES

For more than 100 years, Fairmont has always been associated with meaningful moment of countless history.

To remember such a variety of memories, we listed historical moments by the decade, and hand-picked related classic cocktails. Enjoy the scene of some important iconic moments at Fairmont, which have all started from 1907.

오랜 시간동안 페어몬트는 수많은 역사의 순간에 함께 해 왔습니다.
다양한 역사의 순간을 기억하고자 M29에서는 역사의 현장을 연대별로 나열하여 클래식 칵테일을 선정하였습니다.
1907년부터 시작된 페어몬트의 역사적인 순간을 칵테일로 즐겨보세요.

23,000



Fairmont Le Château Frontenac

1907 FIRST FAIRMONT | FAIRMONT SAN FRANCISCO

CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL | 클래식 샴페인 칵테일
Taittinger, Champagne | Remy Martin VSOP | Brown Sugar

1912 FIRST AIR-CONDITIONED | FAIRMONT COPLEY PLAZA BOSTON

BOSTON COOLER | 보스턴 쿨러
Bacardi Superior | Lemon | Sugar | Ginger Ale

1930 THE GREAT DEPRESSION | THE PLAZA NEW YORK

WHITE LADY | 화이트 레이디
Bombay Sapphire | Cointreau | Lemon Juice | Sugar | Egg White

1943 INVASION OF NORMANDY | FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

MAPLE OLD-FASHIONED | 메이플 올드패션드
Canadian Whisky | Maple Syrup | Benedictine DOM | Apple Tincture

1969 JOHN LENON & YOKO ONO | FAIRMONT THE QUEEN ELIZABETH

HONEYMOON | 허니문
Apple Brandy | Benedictine DOM | Cointreau | Lemon Juice

1987 THE PURE SUGAR CANE | FAIRMONT ROYAL PAVILION BARBADOS

BARBADOS RUM PUNCH | 바베이도스 럼 펀치
Plantation Dark Rum | Clarified Milk Punch

1990 TROPICAL HAWAIIAN | FAIRMONT ORCHID HAWAII

HARRY YEE'S BLUE HAWAII | 블루 하와이
Bacardi Superior | Ketel One | Pineapple Milk Punch

2010 WORLD BEST BAR <AMERICAN BAR> | SAVOY LONDON BY FAIRMONT

HANKY PANKY | 행키 팽키
Tanqueray No.10 | Sweet Vermouth | Fernet Branca

2021 DANCHEONG 丹青 | FAIRMONT AMBASSADOR SEOUL

THE MAJESTIC PILLAR | 마제스틱 필라
Buja Gin | Italicus | Jeju Green Tangerine | Soda Water

SIGNATURE GIN & TONIC

A NATURAL SOLUTION

I Need To Be My Self / I Can't Be No One Else / I'm Feeling Super Sonic / Give Me My Gin And Tonic!

다른 곳에서 만날 수 없는 가장 특별한 진 토닉 셀렉션을 즐겨보세요!



FRUITY

OMI-TONIC | 오미 토닉

Omija Infused Buja Gin | Omija Cordial | Jeju Green Tangerine | Tonic Water

21,000

ZEN STYLE

SAMURAI-TONIC | 사무라이 토닉

Wabi Gin | Luxardo Maraschino | Cherry Blossom | Tonic Water

23,000

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

N.V.	Taittinger, Brut, Réserve, Reims	35,000
------	----------------------------------	--------

SPARKLING WINE

N.V.	Rosé, Lambrusco, Lini 910, Emilia Romagna, Italy	20,000
------	--	--------

WHITE WINE

2018	Chardonnay, Maison Roche de Bellene, Bourgogne, France	19,000
2019	Valenciso Bianco, Rioja, Spain	24,000
2018	Koshu de Gris, Grace Winery, Yamanashi, Japan	28,000
2019	Riesling, Cheeky Tilly, Barossa boy, South Australia	30,000

ROSÉ WINE

2019	Haru, Casa Rojo, Jumilla, Spain	20,000
------	---------------------------------	--------

RED WINE

2018	Pinot Noir, Maison Roche de Bellene, Bourgogne, France	19,000
2018	Malbec, Biutiful, Maal Wines, Mendoza, Argentina	22,000
2012	Tempranillo, Valenciso Reserva, Rioja, Spain	25,000
2013	Cabernet Sauvignon, Pilliteri, Niagara, Ontario, Canada	28,000
2018	Coyam, Emiliana, Colchagua Valley, Chile	30,000

SWEET WINE

2019	Moscato d'Asti, 499, Piemonte, Italy	18,000
2016	Ice wine, Vidal, Frozen Tundra, Niagara, Ontario, Canada	20,000

LOCAL BEER

Terra, Lager	12,000
Surleim, Sour Beer	15,000
Tamna, Pale Ale	18,000

IMPORTED BEER

Birra Moretti, Pale Lager I Italy	15,000
Voodoo Ranger, IPA I USA	18,000

KOREAN LIQUOR

Hwayo 17%	35,000
Tokki Soju 23%	55,000
Samhae Soju 40%	65,000
Gosori Sool 40%	80,000
Omirose Yeon	120,000

GIN SELECTION

ASIAN

	GLASS	BOTTLE
Buja Gin Korea	19,000	210,000
Wabi Gin Japan	20,000	310,000

EUROPEAN

Bombay Sapphire UK	17,000	260,000
Christian Drouin Le Gin Blanc France	17,000	260,000
Citadelle Italy	17,000	260,000
Hayman's Old Tom Gin UK	17,000	260,000
Gin Mare Spain	17,000	260,000
Tanqueray No.10 UK	17,000	260,000
G'Vine Floraison France	19,000	290,000
Hendrick's UK	25,000	380,000
Sip Smith UK	25,000	380,000
Monkey 47 Germany	40,000	430,000

AMERICAN

Koval USA	19,000	210,000
-------------	--------	---------

VODKA

Ketel One Netherlands	17,000	260,000
Tito's USA	17,000	260,000
Belvedere Poland	23,000	350,000
Ciroc France	23,000	350,000
Grey Goose France	23,000	350,000
Absolut Elyx Sweden	25,000	380,000
Beluga Noble Russia	25,000	380,000

RUM SELECTION

	GLASS	BOTTLE
Bacardi Superior Cuba	17,000	260,000
Plantation Original Dark Rum Barbados	17,000	260,000
Smith & Cross Jameica	17,000	260,000
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	19,000	290,000
Ron Zacapa 23 Y.O. Guatemala	20,000	310,000
Plantation O.F.T.D Barbados	17,000	370,000

CACHAÇA | SPICED RUM

Cachaça 51	17,000	260,000
Sailor Jerry 'Spiced Rum' Virgin Island	17,000	260,000

TEQUILA

Don Julio Blanco	17,000	235,000
Don Julio Reposado	20,000	310,000
Don Julio Añejo	30,000	460,000
Patrón Silver	33,000	510,000
Patrón Añejo	35,000	540,000

MEZCAL

Monte Alban, Mezcal	25,000	380,000
---------------------	--------	---------

GRAPPA

Sarpa di Poli Oro	21,000	320,000
-------------------	--------	---------

PISCO

Tabernerero, La Botija, Pisco, Puro Italia	17,000	260,000
--	--------	---------

WHISK(E)Y

CAMPBELTOWN

	GLASS	BOTTLE
Kilkerran 8yrs	23,000	350,000
Hazelburn 10yrs	29,000	450,000
Spring Bank 10yrs	29,000	450,000

SPEYSIDE

anCnoc 12yrs	23,000	350,000
The Balvenie Double Wood 12yrs	23,000	350,000
Glenfiddich 12yrs	23,000	350,000
Glenfiddich 15yrs	29,000	450,000
The Glenlivet 15yrs	29,000	450,000
Macallan 12yrs	29,000	450,000
Macallan 15yrs	37,000	570,000
Macallan 18yrs	55,000	850,000
Glenfiddich 18yrs	37,000	570,000
The Balvenie Port Wood 21yrs	68,000	1,105,000
The Glenlivet 21yrs	68,000	1,105,000

HIGHLAND

Dalwhinnie 15yrs	23,000	350,000
Glendronach 12yrs	23,000	350,000
Glenmorangie Lasanta	29,000	450,000
Oban 14yrs	29,000	450,000
Glendronach 18yrs	37,000	570,000
Glenmorangie Signet	68,000	1,050,000

LOWLAND

Auchentoshan 12yrs	23,000	350,000
--------------------	--------	---------

ISLAY	GLASS	BOTTLE
Ardbeg 10yrs	23,000	350,000
Laphroaig 10yrs	23,000	350,000
Bowmore 12yrs	29,000	450,000
Laphroaig Quarter Cask	29,000	450,000
Bowmore 18yrs	39,000	600,000
Lagavulin 16yrs	39,000	600,000

ISLAND		
Arran 10yrs	29,000	450,000
Highland Park 12yrs	29,000	450,000
Talisker 10yrs	29,000	450,000
Highland Park 18yrs	39,000	600,000

BLENDED		
Johnnie Walker Black Label	23,000	350,000
Ballentine 17yrs	35,000	540,000
Johnnie Walker Blue Label	55,000	850,000
Johnnie Walker King George V	155,000	2,400,000
Royal Salute 38yrs	178,000	2,700,000

AMERICAN		
Koval White Whiskey Single Barrel Bourbon	26,000	280,000
Redemption Bourbon	23,000	350,000
Koval Four Grain Bourbon	26,000	400,000
Michter's Rye	26,000	400,000
Sazerac Rye	35,000	400,000
Noah's Mill Bourbon	35,000	540,000
Woodford Reserve Bourbon	35,000	540,000

IRISH	GLASS	BOTTLE
Bushmills Original	23,000	350,000
Lambay Single Malt	29,000	450,000
CANADIAN		
Crown Royal	23,000	350,000
JAPANESE		
Suntory Kakubin	23,000	350,000
Mars Iwai	25,000	380,000
Yamazaki 12yrs	55,000	850,000
TAIWANESE		
Kavalan Sherry Oak	23,000	350,000
COGNAC I ARMAGNAC		
Remy Martin V.S.O.P	23,000	350,000
Chateau de Laubade X.O.	25,000	380,000
Christian Drouin X.O.	30,000	460,000
Hennessy X.O.	50,000	790,000
Remy Martin Louis XIII	360,000	5,500,000

LIQUEUR	GLASS	BOTTLE
Campari, Italy	17,000	260,000
Aperol, Italy	17,000	260,000
Fernet Branca, Italy	17,000	260,000
Lillet, Italy	17,000	260,000
Kahlua, Mexico	17,000	260,000
Baily's Irish Cream, Ireland	17,000	260,000
Disaronno, Italy	17,000	260,000
Italicus, Italy	17,000	260,000
St. Germain, France	17,000	260,000
Kwai Feh, Netherlands	17,000	260,000
Antica Formula, Italy	17,000	260,000
Ricard, France	17,000	260,000
Frangelico, Italy	17,000	260,000
Drambuie, France	17,000	260,000
Jagermeister, Germany	17,000	260,000
Benedictine DOM, France	20,000	310,000
Yellow Chartreuse, France	20,000	310,000
Green Chartreuse, France	20,000	310,000

NON - ALCOHOLIC

FRESH JUICE

Orange, Grapefruit, Apple	14,000
---------------------------	--------

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite	8,000
------------------------------------	-------

Lemon Lavender Soda	12,000
---------------------	--------

Ginger Rose Soda	12,000
------------------	--------

Omija Mint Soda	12,000
-----------------	--------

STILL WATER

Evian I 330ml	8,000
---------------	-------

Evian I 750ml	12,000
---------------	--------

SPARKLING WATER

Perrier I 330ml	8,000
-----------------	-------

Perrier I 750ml	12,000
-----------------	--------

BAR SNACK

CAVIAR

Deep Ocean Caviar 30g Served with Traditional Condiments	350,000
딥 오션 캐비아 30g, 전통적인 컨디먼트	

APERITIVO

Guaca-Burrata, Pesto di Genovese, Focaccia Bianco, 20 yrs Red Wine Vinegar	21,000
구아카-부라타, 제노바산 페스토, 포카치아, 20 년산 레드 와인 비네거	

Spring Onion, Calamari, Romesco	25,000
샷불에 구운 양파, 국내산 오징어, 로메스코	

Serrano Jamon Croquettes	21,000
세라노 하몽 크로켓 (돼지고기:스페인산)	

Parmigiana di Melanzane, Boquerones	23,000
이탈리아식 가지요리, 식초에 절인 엔초비	

Canadian Lobster Roll, Citron & Estragon Mayonaise	29,000
캐나디안 랍스타 롤, 레몬 타라곤 마요네즈	

M29 French Fries, Truffle Mayonaise, Piment d'Espelette Mayonaise	21,000
M29 감자튀김, 트러플 마요네즈, 에스펠레테 고추 마요네즈	

Prices Are In Korean Won (Krw) And Include 10% Government Tax.
상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.
If You Have Any Concerns Regarding Food Allergies, Please Aleret Your Server Prior To Ordering.
특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.