

MARIPOSA DEGUSTATION

HYPER LOCAL | MODERN EUROPEAN

KRW 150,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈 부쉬

🌱🌿 Scallop, Mustard, Pear, Prosciutto

가리비, 머스타드, 배, 프로슈토
(돼지고기: 이탈리아산)

🌱🌿🌿 Seasonal Forest Mushroom Velouté, Smoked Pork Sausage, Truffle Foam

제철 버섯 벨루테, 훈연한 소시지, 송로버섯 폼
(소시지-돼지고기: 미국산)

🌱🌿 Grilled Shrimp, Abalone, Charred Leek, Madeira

그릴에 구운 새우, 전복, 훈연한 대파, 마데이라

🌱🌿🌿 Butter Poached Halibut, Asparagus, Manchego Cream, Sous-vide Egg

버터에 조리한 광어, 아스파라거스, 만체고 크림, 저온 조리한 계란
(광어: 국내산)

OR

🌱🌿 Grilled Hanwoo Beef Tenderloin

Artichoke, Salmoriglio, Black Truffle from Molise

그릴에 구운 국내산 한우 안심, 아티초크
살모릴리오, 몰리세산 검은 송로버섯

OR

🌱🌿 Caponata, Open Lasagna, Parmesan Cheese

카포나타, 오픈 라자나, 파르메산 치즈

🌱🌿 Strawberry and Pear Mille-feuille

딸기, 배 밀푼유

WINE PAIRING

3 Glasses : KRW 55,000 | 4 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 PASSION | MODERN EUROPEAN

KRW 180,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈 부쉬

🍷🍴 Scallop, Mustard, Pear, Prosciutto

가리비, 머스타드, 배, 프로슈토
(돼지고기: 이탈리아산)

🍷🍴 Sea Urchin and Tuna Belly Tartare, Avocado Cream, Deep Ocean Caviar

성게알과 참치 배살 타르타르, 아보카도 크림, 딥오션 캐비아
(참다랑어: 원양산)

🍷🍴 Seasonal Forest Mushroom Velouté, Smoked Pork Sausage, Truffle Foam

제철 버섯 벨루테, 훈연한 소시지, 송로버섯 폼
(소시지-돼지고기: 미국산)

🍷🍴 Grilled Shrimp, Abalone, Charred Leek, Madeira

그릴에 구운 새우, 전복, 훈연한 대파, 마테이라

🍷🍴 Canadian Lobster Risotto, Celery, Bouillabaisse

캐나다산 랍스터 리소토, 셀러리, 부아베스
(쌀: 이탈리아산)

🍷🍴 Butter Poached Halibut, Asparagus, Manchego Cream, Sous-vide Egg

버터에 조리한 광어, 아스파라거스, 만체고 크림, 저온 조리한 계란
(광어: 국내산)

OR

🍷🍴 Grilled Hanwoo Beef Tenderloin

Artichoke, Salmoriglio, Black Truffle from Molise

그릴에 구운 국내산 한우 쇠고기 안심, 아티초크
살모릴리오, 몰리세산 검은 송로버섯

OR

🍷🍴 Caponata, Open Lasagna, Parmesan Cheese

카포나타, 오픈 라자나, 파르메산 치즈

Chestnut Mont Blanc

보너밤 몽블랑

WINE PAIRING

3 Glasses : KRW 55,000 | 4 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 COLLECTION

EPICURE I MODERN EUROPEAN

KRW 250,000

Mise-en-Bouche Mariposa
아뮤즈 부쉬

🍷🍴 Scallop, Mustard, Pear, Prosciutto
가리비, 머스타드, 배, 프로슈토
(돼지고기: 이탈리아산)

🌟🍷🍴 Sea Urchin and Tuna Belly Tartare, Avocado Cream, Deep Ocean Caviar
성게알과 참치 배살 타르타르, 아보카도 크림, 딥오션 캐비아
(참다랑어: 원양산)

🍷🍴 Seasonal Forest Mushroom Velouté, Smoked Pork Sausage, Truffle Foam
제철 버섯 벨루테, 훈연한 소시지, 송로버섯 폼
(소시지-돼지고기: 미국산)

🍷🍴 Grilled Shrimp, Abalone, Charred Leek, Madeira
그릴에 구운 새우, 전복, 훈연한 대파, 마테이라

🍷🍴 Canadian Lobster Risotto, Celery, Bouillabaisse
캐나다산 랍스터 리소토, 셀러리, 부야베스
(쌀: 이탈리아산)

🌟🍷🍴 Seared Pork Jowl, Cauliflower, Apple, Pork Jus, Amaro Averna, White Truffle From Molise
구운 돼지 항정살, 콜리플라워, 사과, 아마로 아베르나, 몰리세산 화이트 트러플
(돼지고기: 국내산)

Palate Cleanser | 소르베

🍷🍴 Butter Poached Halibut, Asparagus, Manchego Cream, Sous-vide Egg
버터에 조리한 광어, 아스파라거스, 만체고 크림, 저온 조리한 계란
(광어: 국내산)

OR

🍷🍴 Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
Artichoke, Salmoriglio, Black Truffle from Molise
그릴에 구운 국내산 한우 쇠고기 안심, 아티초크
살모릴리오, 몰리세산 검은 송로버섯

OR

🍷🍴 Caponata, Open Lasagna, Parmesan Cheese
카포나타, 오픈 라자나, 파르메산 치즈

Chestnut Mont Blanc
보너뎀 몽블랑

PREMIUM WINE PAIRING
5 Glasses : KRW 110,000

🌿 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

CHEF'S TABLE | PASSION

TO BOOK IN ADVANCE | 48 HOURS NOTICE

48 시간 전 예약에 한함

KRW 800,000

Mise-en-Bouche Mariposa

아뮤즈 부쉬

🍷 Deep Ocean Caviar | 딥 오션 캐비아

Exclusive To Mariposa

마리포사에서만 맛 볼 수 있는

🍷 Sumjin River Sturgeon 3Ways | 섬진강 철갑상어

Plain, Smoked, Umami

담백, 훈연, 감칠 - 3 가지 맛

Spanish Carabinero Shrimp | 스페인산 카라비네로 새우

Broccolini, Citrus Potato, Bisque de Mariposa

브로콜리니, 시트러스 감자, 마리포사의 비스크 소스

🍷 Jeolla-do Seasonal Mushroom Consommé | 전라도 계절 버섯 콩소메

7days Fermented Mushroom Vinegar

7 일동안 숙성한 버섯 식초

🍷 Jeju Abalone | 제주도산 전복

Raw & Brown Butter Brasied

2 가지 방법으로 조리한 제주도산 전복

5days Aged Jeju Black Pork | 5 일 숙성한 제주산 흑돼지

Seasonal Berries, Amaro Averna

계절 베리, 아마로 아베르나

Seasonal Live Crab | 계절 산개

Smoked Ginger Beurre Blanc, Cured Trout Roe

훈연 생강 버터 소스, 염장 송어 알

🍷 Jiri Mountain Hanwoo | 지리산 한우

Grilled Hanwoo++ Beef Tenderloin,

Pine Mushroom, Bone Marrow, Black Truffle

숯불에 구운 국내산 한우++ 쇠고기 안심(90g), 송이 버섯, 본 메로우, 검은 송로 버섯

🍷 84% Valrhona Chocolate | 84% 발로나 초콜릿

Le Sel, Black Truffle

프랑스산 소금, 검은 송로 버섯

🍷 VEGETARIAN
채식주의자

🍷 GLUTEN FREE
글루텐 무함유

🍷 NUT FREE
견과류 무함유

🍷 DAIRY FREE
유제품 무함유

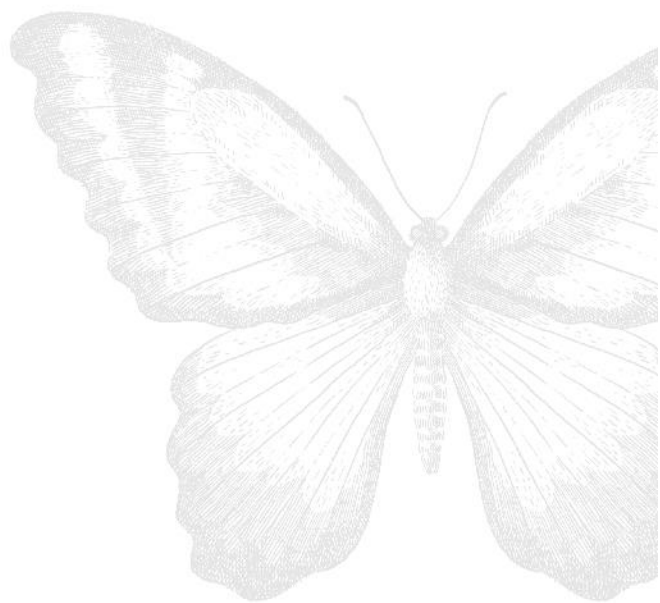
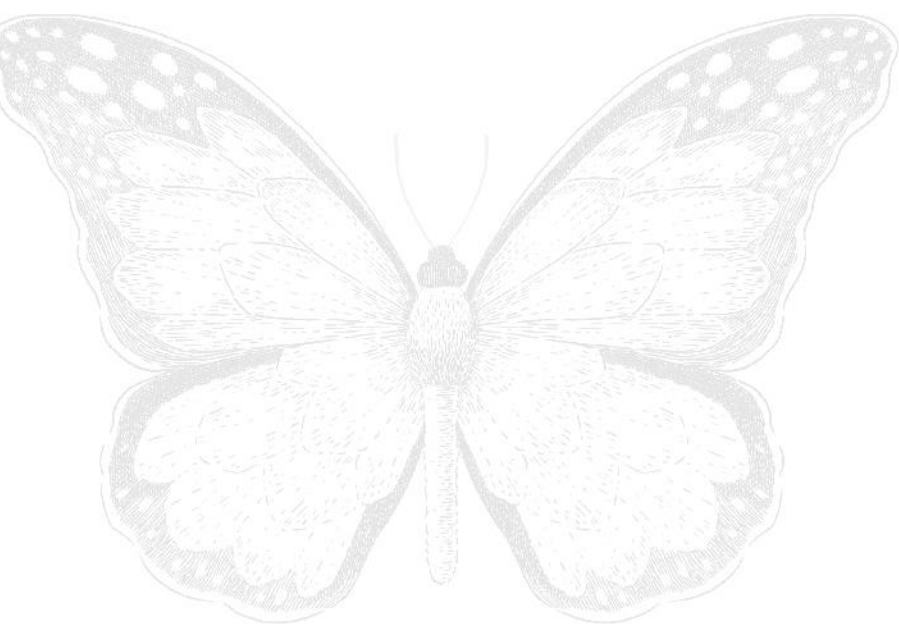
🍷 SIGNATURE DISH
시그니처 메뉴

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.



MARIPOSA