DEGUSTATION

Carabinero, Kristal Caviar, Fennel Dressing

펜넬 드레싱에 버무린 까라비네로와 크리스탈 캐비어

Beef Tartar, Cheese Cracker, Button Mushroom 📾

한우 안심 타르타르와 바삭한 치즈 크래커,양송이버섯

(쇠고기: 국내산 한우)

Asparagus Royale, Abalone, Parmesan Espuma, Wild Chive oil 💩 신선한 전복과 파마산 에스푸마를 곁들인 아스파라거스 로열, 향긋한 달래 오일

(전복: 국내산)

Palate Cleanser

소르베

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Spring Vegetable Tart

숯불에 구운 한우 안심과 봄나물 타르트

(쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산 | 닭발, 닭 뼈: 국내산)

Isfahan White Mousse

이스파한 화이트 무스

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 190,000





CHEF'S COLLECTION

Carabinero, Kristal Caviar, Fennel Dressing

펜넬 드레싱에 버무린 까라비네로와 크리스탈 캐비어

Beef Tartar, Cheese Cracker, Button Mushroom 癒

한우 안심 타르타르와 바삭한 치즈 크래커,양송이버섯 (쇠고기: 국내산 한우)

Asparagus Royale, Abalone, Parmesan Espuma, Wild Chive oil 신선한 전복과 파마산 에스푸마를 곁들인 아스파라거스 로열, 향긋한 달래 오일 (전복: 국내산)

Suckling Pig Roulade, Nutmeg Potato Cream, Kumquat Sauce

바삭한 애저구이와 넛메그를 곁들인 감자 크림, 금귤 소스 (돼지고기: 스페인산)

OR

Branzino Sea Bass, Artichoke, Tea Tree Mushroom, Salted Duck Egg Yolk, Sea Urchin Sauce 브란지노 구이와 오리알, 아티초크, 차나무 버섯, 성게알 소스

Palate Cleanser

소르베

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Spring Vegetable Tart

숯불에 구운 한우 안심과 봄나물 타르트 (쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발 | 닭 뼈: 국내산)

Isfahan White Mousse

이스파한 화이트 무스

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 220,000



GALA MENU TRIBUTE COLLECTION

Carabinero, Kristal Caviar, Fennel Dressing 펜넬 드레싱에 버무린 까라비네로와 크리스탈 캐비어

Beef Tartar, Cheese Cracker, Button Mushroom

한우 안심 타르타르와 바삭한 치즈 크래커,양송이버섯

(쇠고기: 국내산 한우)

Asparagus Royale, Abalone, Parmesan Espuma, Wild Chive Oil 🐽 신선한 전복과 파마산 에스푸마를 곁들인 아스파라거스 로열, 향긋한 달래 오일 (전복: 국내산)

Seared Suckling Pig Roulade, Nutmeg Potato Cream, Kumquat Sauce

바삭한 애저구이와 넛메그를 곁들인 감자 크림, 금귤 소스

(돼지고기: 스페인산)

Palate Cleanser

소르베

Branzino Sea Bass, Artichoke, Tea Tree Mushroom, Salted Duck Egg Yolk, Sea Urchin Sauce

브란지노 구이와 오리알, 아티초크, 차나무 버섯, 성게알 소스

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Spring Vegetable Tart

숯불에 구운 한우 안심과 봄나물 타르트

(쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발 | 닭 뼈: 국내산)

Earl Grey Crème Brûlée 얼그레이 크림 브륄레

Isfahan White Mousse

이스파한 화이트 무스

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 250,000



A LA CARTE MENU

CAVIAR

Fairmont Deep Ocean Caviar 30g Served with Traditional Condiments

300.000

페어몬트 딥오션 캐비아 30 그램, 모둠 컨디먼트

APERITIVO

Tomato Burrata Salad 35,000 토마토 부라타 샐러드 **Daily Pasta** 38,000 오늘의 파스타 Canadian Lobster Tartar, Belgium Endive, Citron Tarragon Sabayon 38,000 랍스타 타르타르, 엔다이브, 레몬 타라곤 사바용 Hanwoo Beef Burger, Truffle, Tomato, Lettuce, Bacon 63,000 한우 쇠고기 버거, 송로버섯, 토마토, 양상추, 베이컨 (쇠고기: 국내산 한우 / 베이컨: 미국산) Assorted Cold Cut and Cheese Platter 75,000 Jamon Serrano, Chorizo, Salchichon, Lomo, Taleggio, Manchego, Tete De Moine 모둠 콜드컷, 치즈 플래터 (돼지고기: 스페인산) 하몬, 초리조, 살치촌, 로모, 탈레지오, 만체고, 테트 드 무안

FRIED

French Fries, Truffle Mayonaise, Piement d'Espelette Mayonaise	26,000
감자튀김, 트러플 마요네즈, 고추 마요네즈	
Crispy Fried Chicken, Sweet Chili Sauce	45,000
크리스피 치킨, 칠리소스 (닭: 국내산)	
Deep- Fried Oyster, Sweet Chili Sauce	48,000
크리스피 삼베체 굴, 칠리 소스	
Crispy Fried Shrimp, Curry Sauce	48,000
크리스피 새우 튀김, 커리 소스	

A LA CARTE MENU

CHARCOAL GRILL

Daily Grilled Fish	45,000	
오늘의 생선요리		
Assorted Grilled Sausage	48,000	
모둠 소시지 구이 (돼지고기: 국내산, 스페인산 / 쇠고기: 호주산)		
Grilled Hanwoo Beef Tenderloin (120g)	85,000	
한우 안심 구이 (쇠고기: 국내산 한우)		
Charcoal Grilled Bistecca, 7days Fermented Herb Salt, Chimichurri, Asparagus(700g)	170,000	
티본 스테이크, 7 일 숙성한 허브 소금, 치미추리, 아스파라거스 (쇠고기: 미국산)		
+ Add on Seasonal Grilled Vegetables	18,000	
+ 추가 구운 제철 야채		
SWEET		
Daily Dessert	18,000	
오늘의 디저트		
Blueberry Cheese Cake	18,000	
블루베리 치즈 케이크		
Assorted Chocolate	38,000	
모둠 초콜릿		
Seasonal Fruit Platter	65,000	
제철 과일 플래터		