

BUSINESS LUNCH COURSE A

60.

카프레제 샐러드

Caprese Salad with Cherry Tomatoes, Burrata Cheese and Tomato Vinegar Balsamic Dressing

SELECTION OF (1)

토마토 소스의 피스타치오 미트볼 스파게티 (쇠고기: 호주산)
Spaghetti with Pistachio Beef Meatballs in Tomato Sauce

OR

부가티니 카르보나라
(판체타(돼지고기): 국내산, 베이컨(돼지고기): 외국산)
Bucatini Carbonara with Pancetta and Bacon

과일 플래터

Fresh Fruit Platter

커피 또는 차

Coffee or Tea

BUSINESS LUNCH COURSE B

99.

아스파라거스 퓨레와 참치 무스 & 저온 조리한 달걀과 새우
(참치: 원양산)

Sous-vide Cooked Egg and Prawn with Asparagus Puree and Tuna Mousse

파로를 곁들인 채소 스프

Farro and Vegetables Soup

SELECTION OF (1)

프라임 미국산 안심 스테이크와 포트 와인 버섯 소스, 계절 야채
(쇠고기: 미국산)
Prime U.S. Beef Tenderloin Steak with Port Wine Mushroom Sauce
and Seasonal Vegetables

OR

농어 스테이크 (농어: 칠레 원양산)
Pan-Seared Sea Bass Steak with Caper-Anchovy and Tomato Coulis

레몬 무스

Lemon Mousse

커피 또는 차

Coffee or Tea

* Course Menu는 멤버십 할인(10%)이 적용되며, 식사권 사용은 제한됩니다.
10% membership discount applies to the course menu, and meal vouchers are not accepted.

* 음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시, 직원에게 알려주시기 바랍니다.
If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker.

* 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 10% V.A.T. is included.