# DEGUSTATION

### King Crab Tartare, Caviar

펜넬 드레싱에 버무린 킹크랩 타르타르와 크리스탈 캐비어

## Smoked Scallop Mushroom Espuma, Coriander

훈연한 막시무스 관자와 버섯 에스푸마 (관자: 아일랜드산)

## Grilled Abalone, Apple, Oyster, Seaweed Sauce

완도산 전복 구이와 사과, 삼배체 굴, 김 소스 (전복: 국내산)

### Palate Cleanser

소르베

## Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Roasted Coffee Carrot

숯불에 구운 한우 안심과 커피 당근 (쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발,닭뼈: 국내산)

#### Yulmu Mousse, Rice Ice Cream

율무 무스케이크와 쌀 아이스크림

## Including 1 Glass of Sparkling Wine

스파클링 와인 1 잔 제공

KRW 200,000

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

#### King Crab Tartare, Caviar

펜넬 드레싱에 버무린 킹크랩 타르타르와 크리스탈 캐비어

#### Smoked Scallop Mushroom Espuma, Coriander

훈연한 막시무스 관자와 버섯 에스푸마 (관자: 아일랜드산)

## Grilled Abalone, Apple, Oyster, Seaweed Sauce

완도산 전복 구이와 사과, 삼배체 굴, 김 소스 (전복: 국내산)

### Truffle Chicken Roulade, Wild Mushroom Fricassee, Yellow Wine Sauce

트러플 닭고기 룰라드와 옐로우 와인 소스 (닭고기: 국내산 / 소스 - 닭발, 닭뼈: 국내산)

OR

### Lobster Cook in Konbu, Roasted Potato

다시마 속에서 익힌 랍스터와 구운 제철 감자

## Palate Cleanser

소르베

## Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Roasted Coffee Carrot

숯불에 구운 한우 안심과 커피 당근 (쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

Yulmu Mousse, Rice Ice Cream

율무 무스케이크와 쌀 아이스크림

# Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 230,000

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

King Crab Tartare, Caviar 펜넬 드레싱에 버무린 킹크랩 타르타르와 크리스탈 캐비어

Smoked Scallop Mushroom Espuma, Coriander 훈연한 막시무스 관자와 버섯 에스푸마 (관자: 아일랜드산)

Grilled Abalone, Apple, Oyster, Seaweed Sauce 완도산 전복 구이와 사과, 삼배체 굴, 김 소스 (전복: 국내산)

Truffle Chicken Roulade, Wild Mushroom Fricassee, Yellow Wine Sauce

트러플 닭고기 룰라드와 옐로우 와인 소스 (닭고기: 국내산 / 소스 - 닭발, 닭뼈: 국내산)

Palate Cleanser

소르베

Lobster Cook in Konbu, Roasted Potato 다시마 속에서 익힌 랍스터와 구운 제철 감자

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Roasted Coffee Carrot

숯불에 구운 한우 안심과 커피 당근 (쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

Apple Mint Panna Cotta & Blood Orange Jelly

애플민트 판나코타와 블러드 오렌지 젤리

Yulmu Mousse, Rice Ice Cream 율무 무스케이크와 쌀 아이스크림

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 260,000

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.



# A LA CARTE MENU

APPETIZER		CHARCOAL GRILL	
Daily Special Appetizer	33	Cumin Mariaded Chicken	38
마리포사 오늘의 에피타이저		Charcoal Grilled Chili	
Tomato Burrata Salad	35	큐민으로 양념한 닭고기, 숯에 구운 고추	
토마토 부라타 샐러드		(닭고기 : 국내산)	
Lobster Tartar	43	Grilled Daily Fish	48
Caviar, Avocado		마리포사 오늘의 생선요리	
랍스터 샐러드, 캐비어, 아보카토		Grilled Lobster	80
Grilled Beef Carpaccio Salad	38	Seasonal Vegetable, Bisque Sauce	
그릴한 쇠고기 샐러드, 샬롯 비네그레트		그럴한 랍스터, 브라운 버터, 비스크 소스	
(쇠고기: 국내산 한우)		Grilled Hanwoo Beef Tenderloin (120g) 🎂	98
King crab Tarta, Caviar	75	한우 안심 구이 (쇠고기: 국내산 한우)	
킹크랩 타르타르와 크리스탈 캐비어		(소스 – 소뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)	
		Charcoal Grilled Bistecca(700g)	180
		7days Fermented Herb Salt, Chimichurri, Asparagus	
HOT APPETIZER		티본 스테이크, 7 일 숙성한 허브 소금, 치미추리,	
		아스파라거스 (쇠고기: 미국산)	
Daily Special Soup	20		
마리포사 오늘의 스프		DESSERT	
Daily Special Pasta	38		
마리포사 오늘의 파스타		Mariposa Daily Dessert	18
Grilled Abalone with Kelp Veinaigrette	58	마리포사 오늘의 디저트	
그릴한 전복, 다시마 비네그레트		Blueberry Cheese Cake	18
(전복 : 국내산)		블루베리 치즈 케이크	
		Coconut Chocolate Cake	18

코코넛 초코렛 케익