

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 - 소뽕: 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.



ASC CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD

ASC 인증 지속가능한 해산물



LOCALLY SOURCED 현지 생산

TABLE D'HÔTE

3-COURSES

APPETIZER – MAIN – DESSERT

KRW 100,000

4-COURSES

APPETIZER – 2nd APPETIZER - MAIN -
DESSERT

KRW 120,000

5-COURSES

APPETIZER – 2nd APPETIZER - PASTA
- MAIN - DESSERT

KRW 140,000

APPETIZER

Shrimp Tartare, Finger Lime, Local Caviar with 

Crispy Shrimp Head and Chili Peanut Sauce

팽거 라임을 곁들인 꽃새우 타르타르와 국내산 캐비어 그리고 새우 머리 튀김과 매콤한 땅콩 소스

2nd APPETIZER

Amberjack Ceviche, Marinated Pear and Mullet Roe with Yuza and Jamon Salsa

제철 잭팟어 세비체, 절인 배와 송어알 그리고 유자와 하몽 살사

(방어 : 일본산 / 하몽 : 스페인)

PASTA

Truffle, Fregola Gratin with Wild Mushroom Fricassee and Macadamia

트러플, 프레콜라 그라탕과 야생버섯 프리카세와 마카다미아

MAIN

Grilled Beef Tenderloin, Sambal Ragout

숯불에 구운 쇠고기 안심 스테이크와 삼발 라구

(쇠고기: 미국산 / 소스 - 소뽕: 호주산, 닭발, 닭뿔: 국내산)

OR

Roasted Mero, Green Pea, Chopped Cuttle Fish and Kohlrabi Puree with Smoked Beurre Blanc

구운 메로, 완두콩, 잘게 다진 갑오징어 그리고 콜라비 퓨레와 스모크 베르 블랑

OR

Grilled Hanwoo Tenderloin, Sambal Ragout 

숯불에 구운 한우 안심 스테이크와 삼발 라구

(쇠고기: 국내산 한우)

+ KRW 38,000

DESSERT

Mont Blanc, Cassis Sauce, Mascarpone Ice Cream

밤 몽블랑과 카시스 소스 마스카포네 아이스크림

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.



ASC CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD

ASC 인증 지속가능한 해산물



LOCALLY SOURCED 현지 생산

TABLE D'HÔTE

4-COURSES

APPETIZER – 2nd APPETIZER - MAIN - DESSERT

KRW 130,000

5-COURSES

APPETIZER – 2nd APPETIZER – PASTA

- MAIN - DESSERT

KRW 150,000

APPETIZER

Shrimp Tartare, Finger Lime, Local Caviar with 

Crispy Shrimp Head and Chili Peanut Sauce

팽거 라임을 곁들인 꽃새우 타르타르와 국내산 캐비어 그리고 새우 머리 튀김과 매콤한 땅콩 소스

2nd APPETIZER

Amberjack Ceviche, Marinated Pear and Mullet Roe with Yuza and Jamon Salsa

제철 잭방어 세비체, 절인 배와 송어알 그리고 유자와 하몽 살사

(방어 : 일본산 / 하몽 : 스페인)

PASTA

Truffle, Fregola Gratin with Wild Mushroom Fricassee and Macadamia

트러플, 프레콜라 그라탕과 야생버섯 프리카세와 마카다미아

MAIN

Grilled Beef Tenderloin, Sambal Ragout

숯불에 구운 쇠고기 안심 스테이크와 삼발 라구

(쇠고기: 미국산 / 소스 - 소뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

OR

Roasted Mero, Green Pea, Chopped Cuttle Fish and Kohlrabi Puree with Smoked Beurre Blanc

구운 메로, 완두콩, 잘게 다진 갑오징어 그리고 콜라비 퓨레와 스모크 베르 블랑

OR

Grilled Hanwoo Tenderloin, Sambal Ragout 

숯불에 구운 한우 안심 스테이크와 삼발라구

(쇠고기: 국내산 한우)

+ KRW 38,000

DESSERT

Mont Blanc, Cassis Sauce, Mascarpone Ice Cream

밤 몽블랑과 카시스 소스 마스카포네 아이스크림

Including 1 Glass of Sparkling Wine

스파클링 와인 1 잔 제공

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.



ASC CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD ASC 인증 지속가능한 해산물



LOCALLY SOURCED 현지 생산

A LA CARTE MENU

APPETIZER

Daily Special Appetizer	33
마리포사 오늘의 에피타이저	
Tomato Burrata Salad	35
토마토 부라타 샐러드	
Lobster Tartar	43
Caviar, Avocado	
랍스터 샐러드, 캐비어, 아보카토	
Grilled Beef Carpaccio Salad 	38
그릴한 쇠고기 샐러드, 샐러드 비네그레트	
(쇠고기: 국내산 한우)	
King Crab Tartar, Caviar	75
킹크랩 타르타르와 크리스탈 캐비어	

HOT APPETIZER

Daily Special Soup	20
마리포사 오늘의 스프	
Daily Special Pasta	38
마리포사 오늘의 파스타	
Grilled Abalone with Kelp Vinaigrette	58
그릴한 전복, 다시마 비네그레트	
(전복 : 국내산)	

CHARCOAL GRILL

Cumin Mariaded Chicken	38
Charcoal Grilled Chili	
큐민으로 양념한 닭고기, 숯에 구운 고추	
(닭고기 : 국내산)	
Grilled Daily Fish	48
마리포사 오늘의 생선요리	
Grilled Lobster	80
Seasonal Vegetable, Bisque Sauce	
그릴한 랍스터, 브라운 버터, 비스크 소스	
Grilled Hanwoo Beef Tenderloin (120g) 	98
한우 안심 구이 (쇠고기: 국내산 한우)	
(소스 - 소뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)	
Charcoal Grilled Bistecca(700g)	180
7days Fermented Herb Salt, Chimichurri, Asparagus	
티본 스테이크, 7 일 숙성한 허브 소금, 치미추리,	
아스파라거스 (쇠고기: 미국산)	

SWEET

Mariposa Daily Dessert	18
마리포사 오늘의 디저트	
Blueberry Cheese Cake	18
블루베리 치즈 케이크	
Coconut Chocolate Cake	18
코코넛 초코렛 케익	

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.

 ASC CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD  ASC 인증 지속가능한 해산물  LOCALLY SOURCED 현지 생산