

DEGUSTATION

Scallop Mousse Ceviche, Caviar, Crispy scallop

관자 무스 세비체, 캐비어와 크리스피 관자
(관자 무스, 크리스피 관자 - 가리비: 일본산)

Fan Lobster Tartar, Hallabong

부채새우 타르타르, 한라봉

Truffle Mushroom, Foie Gras Shumai, Chicken Consommé

트러플 푸아그라 슈마이와 치킨 콘소메
(돼지고기: 국내산 / 치킨 콘소메 - 닭뼈, 닭발, 노계: 국내산)

Palate Cleanser

소르베

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Parsley Crust Bone Marrow,

Sweet Potato, Chimichurri, Chestnut Jus

숯불에 구운 한우 안심과 고구마, 치미추리를 곁들인 본메로우, 밤 소스
(쇠고기: 국내산 한우 / 우사골: 호주산 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

Chocolate Mousse, Chocolate Crumble, Dark Cherry

누아르 체리 에센스

Including 1 Glass of Sparkling Wine

스파클링 와인 1 잔 제공

KRW 220,000

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

CHEF'S COLLECTION

Scallop Mousse Ceviche, Caviar, Crispy scallop

관자 무스 세비체, 캐비어와 크리스피 관자
(관자 무스, 크리스피 관자 - 가리비: 일본산)

Fan Lobster Tartar, Hallabong

부채새우 타르타르, 한라봉

Truffle Mushroom, , Foie Gras Shumai, Chicken Consommé

트러플 푸아그라 슈마이와 치킨 콘소메
(돼지고기: 국내산 / 치킨 콘소메 - 닭뼈, 닭발, 노계: 국내산)

Roasted Lamb Rack, Parsnip, Paprika, Persimmon Purée, Cumin Jus

양갈비 구이와 파스닙, 파프리카, 홍시 퓨레, 큐민 소스
(양고기: 호주산 / 소스 - 소뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

OR

Fresh Catch of the Day, Saffron Fennel Sauce, Smoked Mussel

샤프론 펜넬 소스를 곁들인 제철 생선구이와 훈연한 홍합

Palate Cleanser

소르베

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Parsley Crust Bone Marrow,

Sweet Potato, Chimichurri, Chestnut Jus

숯불에 구운 한우 안심과 고구마, 치미추리를 곁들인 본메로우, 밤 소스
(쇠고기: 국내산 한우 / 우사골: 호주산 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

Chocolate Mousse, Chocolate Crumble, Dark Cherry

누아르 체리 에센스

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 250,000

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

Scallop Mousse Ceviche, Caviar, Crispy scallop

관자 무스 세비체, 캐비아와 크리스피 관자
(관자 무스, 크리스피 관자 - 가리비: 일본산)

Fan Lobster Tartar, Hallabong

부채새우 타르타르, 한라봉

Truffle Mushroom, Foie Gras Shumai, Chicken Consommé

트러플 푸아그라 슈마이와 치킨 콘소메
(돼지고기: 국내산 / 치킨 콘소메 - 닭뼈, 닭발, 노계: 국내산)

Roasted Lamb Rack, Parsnip, Paprika, Persimmon Purée, Cumin Jus

양갈비 구이와 파스닙, 파프리카, 홍시 퓨레, 큐민 소스
(양고기: 호주산 / 소스 - 소뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

Palate Cleanser

소르베

Fresh Catch of the Day, Saffron Fennel Sauce, Smoked Mussel

샤프론 펜넬 소스를 곁들인 제철 생선구이와 훈연한 홍합

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin, Parsley Crust Bone Marrow,

Sweet Potato, Chimichurri, Chestnut Jus

숯불에 구운 한우 안심과 고구마, 치미추리를 곁들인 본메로우, 밤 소스
(쇠고기: 국내산 한우 / 우사골: 호주산 / 소스 - 소 뼈: 호주산, 닭발, 닭 뼈: 국내산)

Mandarin Citrus

감귤 시트러스

Chocolate Mousse, Chocolate Crumble, Dark Cherry

누아르 체리 에센스

Including 1Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 non-alcohol 스파클링 1 잔 제공

KRW 280,000

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.



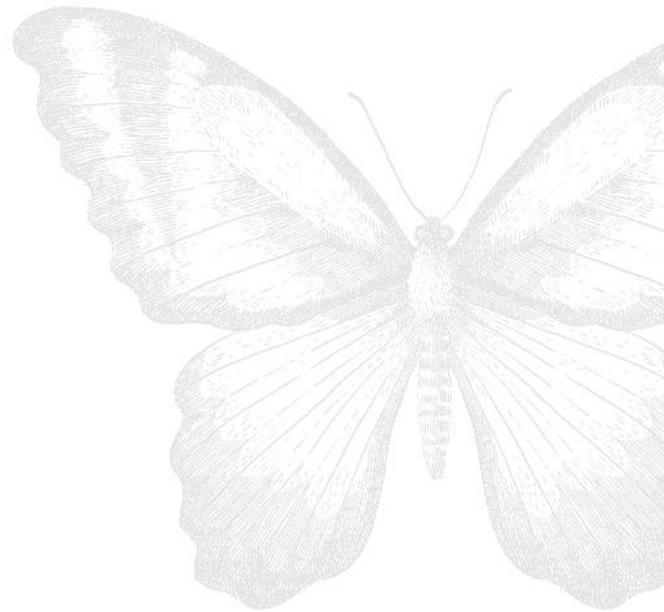
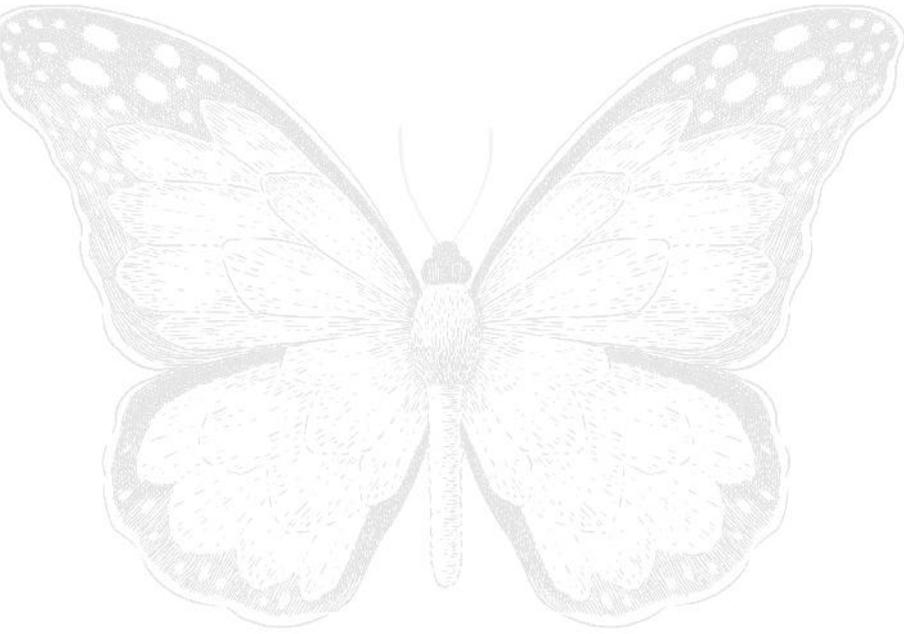
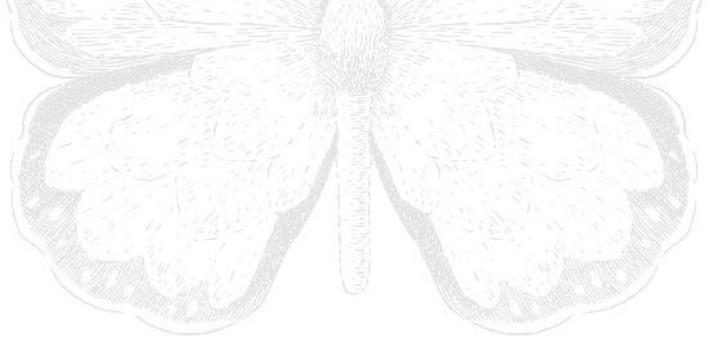
ASC CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD



ASC 인증 지속가능한 해산물



LOCALLY SOURCED 현지 생산



MARIPOSA