

DEGUSTATION

Scallop Mousse Ceviche, Caviar

관자 무스 세비체와 캐비어

(가리비: 일본)

Squid Tataki, Prawn Consommé, Artichoke, Finger Lime, Chorizo Oil

오징어 타타키와 새우 콩소메, 아티초크와 핑거라임, 초리조 오일

(오징어: 국내산, 초리조 - 돼지고기: 스페인산)

Lobster, Endive, Sweet Potato, Mandarin Caraway Bisque

랍스터와 엔다이브, 고구마와 귤 캐러웨이 비스크

Palate Cleanser

소르베

Smoked Hanwoo Beef Tenderloin, Crispy Oyster, Chestnut Jus 1++ No.9 

숯불에 구운 한우 안심과 크리스피 삼배채굴, 밥소스

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

Pear & Elderflower

배와 엘더플라워

Including 1 Glass of Champagne or Non-Alcohol Sparkling

샴페인 또는 논알콜 스파클링 1 잔 제공

KRW 240,000

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 – PRAWN –

MAIN – DESSERT

KRW 120,000

5-COURSES

APPETIZER – PRAWN – WARM APPETIZER

– MAIN – DESSERT

KRW 140,000

APPETIZER

Spicy Tuna, Feta Cheese, Fig Sauce

매운 참치샐러드와 페타 치즈, 무화과 소스

(참치 : 원양선)

PRAWN

Prawn, Saffron Beurre Blanc, Shrimp Croquette

대하와 샤프론 베르블랑, 새우 크로켓

WARM APPETIZER

Truffle Potato Espuma, Celeriac

트리플 감자 에스푸마와 셀러리악

MAIN

Grilled Beef Tenderloin, Grilled Romaine Lettuce, Chestnut Jus

쇠고기 안심 구이와 구운 로메인, 밤소스

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

OR

Grilled Lobster, Grilled Romaine Lettuce, Mandarin Bisque

구운 랍스터와 구운 로메인, 굴 비스크 소스

+ KRW 18,000

OR

Grilled Hanwoo Tenderloin 1++ No.9, Grilled Romaine Lettuce, Chestnut Jus 

숯불에 구운 한우 안심과 구운 로메인, 밤소스

(쇠고기: 국내산 한우 / 소스 - 우사골, 우잡뼈: 호주산, 닭발, 닭뼈: 국내산)

+ KRW 38,000

DESSERT

Mont - Blanc Pavlova

몽블랑과 파블로바

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 – PRAWN – MAIN – DESSERT

KRW 130,000

5-COURSES

APPETIZER – PRAWN – WARM APPETIZER
– MAIN – DESSERT

KRW 150,000

APPETIZER

Spicy Tuna, Feta Cheese, Fig Sauce

매운 참치샐러드와 페타 치즈, 무화과 소스

(참치 : 원양선)

PRAWN

Prawn, Saffron Beurre Blanc, Shrimp Croquette

대하와 샤프론 베르블랑, 새우 크로켓

WARM APPETIZER

Truffle Potato Espuma, Celeriac

트리플 감자 에스푸마와 셀러리악

MAIN

Grilled Beef Tenderloin, Grilled Romaine Lettuce, Chestnut Jus

쇠고기 안심 구이와 구운 로메인, 밤소스

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

OR

Grilled Lobster, Grilled Romaine Lettuce, Mandarin Bisque

구운 랍스터와 구운 로메인, 귤 비스크 소스

+ KRW 18,000

OR

Grilled Hanwoo Tenderloin1 ++ No.9, Grilled Romaine Lettuce, Chestnut Jus 

숯불에 구운 한우 안심과 구운 로메인, 밤소스

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

+ KRW 38,000

DESSERT

Mont - Blanc Pavlova

몽블랑과 파블로바

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

