



Gallery7

TASTE OF AUTUMN
L U N C H / D I N N E R

Chinese



Korean



Japanese

CHINESE MENU

Lunch: 4 - Course Set KRW 200,000 | 5 - Course Set KRW 250,000

Dinner: 5 - Course Set KRW 250,000

APPETIZER	Premium Assorted Appetizer Jellyfish, Century Egg, Shrimp, Chinese Soy Braised Beef, Tomato Jelly, Abalone Spring Roll 특품 전채 무쌈 해파리, 송화단, 새우, 장육, 토마토 젤리 그리고 전복 춘권 (쇠고기: 호주산 전복: 국내산)
	Braised Shark's Fin with Wild Pine Mushroom 자연송이 삭스핀썸
	or Signature Buddha Jumps Over the Wall 시그니처 불도장 (오골계: 국내산 전복: 국내산 가리비: 중국산 쇠고기: 호주산) +KRW 30,000
	Singaporean Fried Ribs with Black Sauce and Chili Prawn 흑소스를 곁들인 싱가포르식 갈비튀김과 칠리 대하 (쇠고기: 미국산)
MAIN COURSE	Dongpo Pork with Tea Tree Mushroom and Caviar, King Crab Mapo Tofu Rice 차나무버섯과 캐비어를 곁들인 동파육과 킹크랩 마파두부밥 (돼지고기: 국내산 두부 - 콩: 국내산 쌀: 국내산)
DESSERT	Tangyuan and Coconut Milk Soup 탕위안과 코코넛 밀크 수프

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.

KOREAN MENU

Lunch: 4 - Course Set KRW 200,000 | 5 - Course Set KRW 250,000

Dinner: 5 - Course Set KRW 250,000

APPETIZER

King Crab Salad with Caviar, Water Parsley, Bean Sprouts, Apple, Pear and Pine Nut Sauce

킹크랩 냉채, 캐비어, 미나리, 숙주, 사과와 배 그리고 잣소스

Songi Sanjeok, Musaengchae with Wasabi

송이 산적과 고추냉이 무생채

(쇠고기: 국내산 한우)

Charcoal-Grilled Spanish Mackerel, Sous Vide Napa Cabbage and Fish Bone Crisp

숯으로 구운 삼치와 멸치 육수로 저온 조리한 알배추, 생선 뼈로 만든 크리스피

MAIN COURSE

Braised Hanwoo Beef Tongue, Hanwoo Neung-I Mushroom Clear Soup, Shrimp Pot Rice, Assorted Side Dishes

한우 우설찜, 한우 능이 맑은탕, 새우 솔밥, 여러 가지 반찬

(우설찜, 능이 맑은탕 - 쇠고기: 국내산 한우 |

쌀: 국내산 | 배추김치 - 배추, 고춧가루: 국내산)

DESSERT

Black Sesame and Rice Mochi Tiramisu

흑임자와 찹쌀떡 티라미수

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.

JAPANESE MENU

Lunch: 4 - Course Set KRW 200,000 | 5 - Course Set KRW 250,000

Dinner: 5 - Course Set KRW 250,000

APPETIZER

Japanese Style Seasonal Appetizer
Scallop and Fig, Pine Mushroom Clear Soup, Yam Tofu and Caviar
관자와 무화과, 도빙무시, 마 두부와 캐비어
(관자: 일본산 | 가쓰오부시 - 다랑어: 일본산)

Assorted Sashimi
모듬 사시미
(참치: 원양산 | 광어: 국내산 | 참돔: 국내산)

Tilefish, Salmon Roe Noodle
옥돔과 이꾸라 소면
(가쓰오부시 - 다랑어: 일본산)

MAIN COURSE

Hanwoo Misoyaki, Hairtail Pot Rice, Clam Clear Soup, Assorted Side Dishes
한우 미소야끼, 갈치 술밥, 모시조개 맑은탕, 즈께모노
(쇠고기: 국내산 한우 | 갈치: 국내산 | 쌀: 국내산)

DESSERT

Hojicha Mont Blanc
호지차 몽블랑

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.