

# Exclusive Couple Course

Couple 340,000

"Buratta di bufala", smoked bottarga, tender celery shoots  
버팔로 브라타, 훈제 송어알, 연한 셀러리

Carpaccio of Korean beef tenderloin, Pear, Foie gras and essence of licorice  
한우안심 카르파치오, 배, 푸아그라와 감초 에센스  
[쇠고기:국내산 한우 안심, 푸아그라:프랑스산 오리간]  
or 또는

Lobster toast; Brioche, Lobster glace and saffron aioli  
랍스타 토스트, 브리오슈, 랍스타 글라세와 샤프론 아이올리

Coddled egg with aligot, prosciutto cotto and red wine jus  
살짝익힌 계란과 알리고 프로슈토 꼬뜨와 레드와인 소스  
[소스(닭뼈:국내산, 돼지뼈:국내산, 한우잡뼈:국내산, 돼지고기:국내산)]  
[육수(닭뼈:국내산)]  
or 또는

Fresh fettucine with sea urchin butter and crab  
페투치니, 성게알 버터와 게살

Parmesan soup  
파마산 수프  
[육수(닭뼈:국내산), 베이컨(돼지고기:프랑스산)]

A selection of three cuts of best Korean beef, grilled over charcoal.  
Mushrooms "en papillote", Mousseline potatoes, Buttered spinach and  
N-Grill Smokey jus  
최상급 한우 셀렉션 스테이크(3종류), 머쉬룸 파피요트, 시금치, 감자 매쉬, 스모크 소스  
[쇠고기:국내산 한우 안심, 채끝, 부채살 350g]  
[소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]

Strawberry and Mascarpone panna cotta and Herb sorbet  
스트로우베리와 마스카포네 파나코타와 허브 소르베

Passion fruit tart with candied banana, milk chocolate and ginger sorbet  
패션 프루츠 타르트와 캔디 바나나, 밀크 초코렛과 생강 소르베  
or 또는

Peanut caramel chocolate bar, sour cream and peanut ice cream  
땅콩 카라멜 초코렛 바, 사워 크림과 땅콩 아이스크림

"Loveheart" chiffon cake  
쉬폰 케이크

# Couple Course

## Main Menu

Korean Beef Tenderloin 한우 안심 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심 150g]	117,000
Korean Striploin 한우 채끝 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 채끝 200g]	130,000
<i>with green salad and asparagus, bone marrow and olive sauce</i> 그린 샐러드, 아스파라거스, 본마로우 올리브 소스 [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]	
Selection of 3 cuts of Korean Beef to share (Couple) 한우 셀렉션 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심, 채끝, 부채살 350g]	265,000
<i>Mushrooms " en papillote ", buttered spinach, mousseline potatoes, smokey jus</i> 머쉬룸 파피요트, 시금치, 감자 매쉬, 스모크 소스 [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]	
Marinated Lamb cutlets, <i>wilted rocket, cumin infused jus</i> 양갈비, 큐민 소스[양갈비:호주산 230g] [소스-양고기:호주산, 닭뼈:국내산, 육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우)]	99,000
Loin chop of Spanish Pork <i>with mustard sauce and spiced honey</i> 스페인식 돼지 등심, 머스타드 소스 [돼지 고기:스페인산 200g] [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 돼지고기:국내산]	100,000
Lobster Thermidor <i>with Fresh fettucine</i> or Lobster fricassee <i>with truffle butter sauce</i> 페투치니를 곁들인 랍스타 그라탕 또는 트러플 버터 소스의 랍스타 프리까세 랍스타 그라탕, 랍스타 프리까세 [육수(닭뼈:국내산)]	133,000
Seabass, <i>courgette and fennel salad, "bouillabaisse jus"</i> 농어, 애호박과 펜넬 샐러드, 부야베스 소스	95,000

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

Today's Special Appetizer

오늘의 스페셜 에피타이저

White beans with chorizo,  
calamari "a la plancha", tomato  
Infused chicken jus

화이트 빈스와 초리조,  
구운 오징어와 토마토 치킨 소스  
[소스-육수(닭뼈:국내산,  
닭고기:국내산,소뼈:국내산)]

or

또는

Warm sanoked salmon,  
potato foam and basil

따뜻한 훈제 연어와 포테이토 폼과 바질  
[육수-(닭뼈:국내산)]

Parmesan soup

파마산 스프

[육수(닭뼈:국내산),베이컨(돼지고기:프랑스산)]

Your Selection of Main

고객님이 선택하신 메인 메뉴

Passion fruit tart with candied  
banana, milk chocolate and  
ginger sorbet

패션 프루츠 타르트와 캔디 바나나,  
밀크 초코렛과 생강 소르베

or

또는

Peanut caramel chocolate bar,  
sour cream and peanut ice cream  
or

땅콩 카라멜 초코렛 바,  
샤워 크림과 땅콩 아이스 크림  
또는

Assorted Cheese Plate

모듬 치즈

커플 코스

메인 메뉴 및 고백 옵션에 따라 가격 변동

디너 2인, 스파클링 와인 2잔, 수제 케이크(이니셜 및 문구 서비스)+나만의 고백 옵션 선택 가능

고백 필수 옵션

1. 스파클링 와인 2잔, 수제 케이크(이니셜 및 문구 서비스) 55,000

고백 선택 옵션

1. 꽃다발 ..... 70,000

2. 커플 머그잔 (따뜻한 물을 부으면 메시지가 보이는 매직 머그잔) ..... 30,000

3. 동영상 상영 (둘만이 감상할 수 있는 스크린을 통한 동영상 재생 서비스) ..... 50,000

4. 프로포즈 스케치 (액션캠으로 프로포즈 현장 촬영 서비스) ..... 50,000

프로포즈 풀패키지..... 500,000

디너 (익스클루시브 커플코스), 스파클링 와인 2잔, 수제 케이크 (이니셜 및 문구 서비스),  
꽃다발, 커플 머그잔, 동영상 상영, 프로포즈 스케치

\* 사전 전화 예약은 필수이며, 커플코스 및 프로포즈 풀패키지 이용 고객에 한해 커플석 제공

\* 고백 옵션 3,4 및 프로포즈 풀패키지는 주중에만 이용 가능