

Dinner Course

Main Menu

Korean Beef Tenderloin 117,000
한우 안심 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심 150g]

Korean Striploin 130,000
한우 채끝 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 채끝 200g]

with green salad and asparagus, bone marrow and olive sauce
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) 265,000
한우 셀렉션 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심, 채끝, 부채살 350g]

Mushrooms " en papillote ", buttered spinach, mousseline potatoes, smokey jus
머쉬룸 파피요트, 시금치, 감자 매쉬, 스모크 소스
[소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]

Marinated Lamb cutlets, *wilted rocket, cumin infused jus* 99,000
양갈비, 큐민 소스[양갈비:호주산 230g]
[소스-양고기:호주산, 닭뼈:국내산, 육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우)]

Loin chop of Spanish Pork *with mustard sauce and spiced honey* 100,000
스페인식 돼지 등심, 머스타드 소스 [돼지 고기:스페인산 200g]
[소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 돼지고기:국내산]

Lobster Thermidor *with Fresh fettucine* 133,000
or Lobster fricassee *with truffle butter sauce*
페투치니를 곁들인 랍스타 그라탕 또는 트러플 버터 소스의 랍스타 프리까세
랍스타 그라탕, 랍스타 프리까세 [육수(닭뼈:국내산)]

Seabass, *courgette and fennel salad, "bouillabaisse jus"* 95,000
농어, 애호박과 펜넬 샐러드, 부야베스 소스

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

Tatake of smoked duck,
orange ponzu and hazlenuts
or

훈제오리 타다키와 오렌지 폰즈, 헤이즐 너트
[오리고기:국내산]
또는

Gray mullet cured with anise and
fennel, king crab, fennel mustard and
apple

마리네이드 송어와 아니스, 펜넬, 킹크랩,
펜넬 머스타드와 사과

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

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

Warm smoked 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 선택한 메인 메뉴

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

패션 프루츠 타르트와 캔디 바나나,
밀크 초코렛과 생강 소르베
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