

## SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

### 3 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)  
 White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)  
 Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)

₩ 99,000

### 4 GLASSES OF WINE

White - Domaine Laporte, “Les Grandmontains” Sancerre, *France* (100ml)  
 Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)  
 White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)  
 Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)

₩ 132,000

### 5 GLASSES OF WINE

White - Domaine Laporte, “Les Grandmontains” Sancerre, *France* (100ml)  
 Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)  
 White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)  
 Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)  
 Dessert - Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, *France* (70ml)

₩ 165,000

## CHEF'S TASTING

CAVIAR Osietra Caviar, Snow Crab,  
 Deviled Egg-yolk Cream, Brioche  
 오세트라 캐비어, 대게, 달걀 노른자 크림, 브리오슈

BEEF Beef Consommé, Abalone, Mushroom Ravioli  
 CONSOMMÉ 비프 콘소메, 전복, 버섯 라비올리

CROAKER Brown Croaker, Swiss Chard, Cresson Emulsion,  
 Onion Cream Sauce  
 민어, 근대, 크레송 에멀전, 양파 크림 소스

MELON Melon, Sorbet, Cognac  
 멜론, 소르베, 코냑

BEEF & Char-grilled Korean Beef Steak,  
 BLACK TRUFFLE Triple Cream Brie “Truffle Noire Perigord”  
 멜팅한 브리 치즈, 페리고르 블랙 트러플,  
 국내산 쇠고기 한우 스테이크

APPLE MANGO Jeju Apple Mango, Ice Guimauve, Sabayon  
 애플 망고, 아이스 기모브, 사바용 소스

SOUFFLÉ Vanilla Soufflé, Caramel Ice Cream  
 바닐라 수플레, 캐러멜 아이스크림

₩ 250,000

## SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

### 3 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)

White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)

Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)

₩ 99,000

### 4 GLASSES OF WINE

White - Domaine Laporte, “Les Grandmontains” Sancerre, *France* (100ml)

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)

White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)

Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)

₩ 132,000

### 5 GLASSES OF WINE

White - Domaine Laporte, “Les Grandmontains” Sancerre, *France* (100ml)

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)

White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)

Red - Mollydooker “Carnival of Love, Shiraz”, McLaren Vale, *Australia* (100ml)

Dessert - Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, *France* (70ml)

₩ 165,000

## VEGETARIAN

### TOMATO

Tomato Fondue, Cherry Tomatoes,  
Jujube Tomatoes, Tomato Lemon Dressing  
토마토 풍뒤, 체리토마토, 대추토마토,  
토마토 레몬 드레싱

### VEGETABLE CONSOMMÉ

Vegetable Consommé, Chou Farci, Vegetables  
채소 콘소메, 제철 채소

### STRING BEAN RAGOUT

Mushrooms, String Beans, Asparagus  
버섯, 아스파라거스, 줄기콩 라구

### MELON

Melon, Sorbet, Cognac  
멜론, 소르베, 코냑

### POLENTA CAKE

Polenta Cake, Seasonal Vegetables,  
Saffron Soy Milk Foam, “Truffle Noire Perigord”  
블랙 트러플, 제철 채소,  
두유 사프란 폼을 곁들인 폴렌타 케이크

### APPLE MANGO

Apple Mango, Jelly, Sorbet  
망고 소르베

### CHOCOLATE MOUSSE

Chocolate Mousse  
초콜릿 무스

₩ 250,000

Our Vegetarian menu is vegan and may be adjusted upon request.

베지테리언 코스는 비건 메뉴로 구성되며,

요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능합니다.

| 오버추어 | 노르웨이산 연어, 외국산 돼지고기(젤라틴)

| 전복 | 국내산

| 민어 | 국내산

| 안심 | 국내산 쇠고기 한우

| 등심 | 국내산 쇠고기 한우

| 육수 | 국내산 닭고기, 외국산 돼지고기,

쇠고기(호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음)

| 스테이크 소스 | 쇠고기(호주산, 뉴질랜드산, 국내산 한우 섞음)

쇠고기 사골(호주산)

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oysters, Abalone, and Mussels), Peaches, Tomatoes, Sulfites, and Pine Nuts can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.