

SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)
Red - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)

₩ 66,000

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 - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)

₩ 99,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)
White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)
Red - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)
Dessert - Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, *France* (70ml)

₩ 132,000

GOURMET

CAVIAR	Osietra Caviar, Snow Crab, Deviled Egg-yolk Cream, Brioche (Additional charge of ₩80,000) 오세트라 캐비어, 대게, 달걀 노른자 크림, 브리오슈 (₩80,000 추가)
SEA BREAM	Grilled Seabream, Tomato Fondue, Cherry Tomatoes, Jujube Tomatoes, Tomato Lemon Dressing 도미 마리네, 토마토 풍뒤, 체리토마토, 대추토마토, 토마토 레몬 드레싱
CORN SOUP	Sweet Corn Soup, Sweet Corn Pudding 옥수수 수프, 옥수수 푸딩
CROAKER	Brown Croaker, Swiss Chard, Cresson Emulsion, Onion Cream Sauce 민어, 근대, 크레송 에멀전, 양파 크림 소스
DUCK or CHOU FARCI	Pan-seared Duck Breast, Crepe, Orange Maple Sauce 오리 가슴살, 크레페, 오렌지 메이플 소스 Korean Beef, Abalone, Bourguignon Sauce (Additional charge of ₩25,000) 국내산 쇠고기 한우, 전복, 부르기농 소스 (₩25,000 추가)
BEEF STEAK	Char-grilled Korean Beef, Spinach Ravioli, Mashed Potatoes (Additional charge of ₩45,000) 국내산 쇠고기 한우 스테이크, 시금치 라비올리, 감자매쉬 (₩45,000 추가)
APPLE GREEN GRAPE	Apple-green Grape Pavlova 애플청포도, 애플청포도 소르베, 라임젤리, 머랭 케이크

3 COURSES ₩ 110,000 | 4 COURSES ₩ 130,000 | 5 COURSES ₩ 155,000

SOMMELIER'S RECOMMENDATIONS

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)
Red - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)

₩ 66,000

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 - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)

₩ 99,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Brut Nature, Drappier “Pinot Noir Zéro Dosage”, *France* (120ml)
White - Grgich Hills “Chardonnay”, Napa Valley, *U.S.A* (100ml)
Red - Olivier Jouan, Chambolle-Musigny “Les Bussières”, *France* (100ml)
Dessert - Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, *France* (70ml)

₩ 132,000

VEGETARIAN

TOMATO

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

VEGETABLE CONSOMMÉ

Vegetable Consommé, Chou Farci, Vegetables
(Additional charge of ₩35,000)
채소 콘소메, 제철 채소 (₩35,000 추가)

STRING BEAN RAGOUT

Mushrooms, String Beans, Asparagus
(Additional charge of ₩35,000)
버섯, 아스파라거스, 줄기콩 라구 (₩35,000 추가)

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

₩ 110,000

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

베지테리언 코스는 비건 메뉴로 구성되며,
요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능합니다.

| 오버추어 | 노르웨이란 언어, 외국산 돼지고기(젤라틴)

| 전복 | 국내산

| 민어 | 국내산

| 도미 | 국내산

| 홍어 | 국내산

| 오리 | 국내산 오리고기

| 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 사과(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.