

ALLÉNO PARIS

소스의 황태자로 불리는 미쉐린 3스타 셰프 야누 알레노(Yannick Alléno) 요리는 눈부시고 기술적이며
아로마의 잠재력을 최대한 끌어내기 위해
셰프가 직접 개발한 익스트랙션(추출) 기술로
제공되는 소스는 모든 식사의 맛을 향상시킵니다.

전세계 17개 레스토랑에서 15개의 별을 가지고 있는 야누 셰프의 요리 세계를 경험하세요.





● Fun
135,000

● Emotion
165,000

STAY amuse bouche
스테이 아ミュ즈 부쉬

Sourdough bread, mini baguette & STAY Butter
사우어 브레드, 미니 바게트 & STAY 버터
(돼지고기: 국내산)

Salad, potato, Comte cheese, spinach, squid ink tuile, black truffle mayonnaise
블랙 트러플 샐러드, 콩테 치즈, 감자, 시금치, 오징어 먹물 튀일

Scallops 'Souffle' with a parsley butter
파슬리 버터를 곁들인 가리비 관자 '수풀레'

(가리비 관자 : 일본산, 광어 : 국내산, 돼지고기 : 스페인산)

● Duck with orange sauce, crispy potato, carrot & ginger purée
오렌지 소스를 곁들인 오리, 바삭한 감자, 당근&생강 퓨레

(오리고기 : 국내산, 육수 : 오리 국내산, 빠떼 : 오리 프랑스산, 닭 국내산)

Menu upgrade / +20,000 won / 랍스터 변경 시 2만원 추가

● Agnolotti with ox tail confit, sea urchin soup, sobacha.
소꼬리 콩피를 넣은 아놀로티, 성게 수프, 소바차
(소고기 : 호주산)

● Pan-fried Lobster, spinach fondue with beurre blanc trout roe, caviar
팬에 구운 랍스터, 송어알과 캐비어를 곁들인 시금치 풍듀

Or

Charcoal-grilled ++Han-woo beef, potato and marrow flavor
숯불에 구운 한우 안심, 감자와 알사골
(소고기, 알사골 : 국내산 한우, 육수 : 소 호주산)

Menu upgrade / +40,000 won / 메인 변경 시 4만원 추가

ADDITIONAL MENU

Lobster spaghetti with bisque sauce (One Lobster)
랍스터 파스타 (한마리)
+100,000 won

LA BIBLIOTHEQUE PATISSIERE

Calisson
칼리송

Pastry Library
페스츄리 라이브러리

모든 메뉴는 미쉐린 3스타 셰프 앤느 알레노의 메뉴로 준비됩니다.

All Menu is crafted by Chef Yannick Alléno

Principal
85,000
Weekday Only

STAY amuse bouche

스테이 아뮤즈 부쉬

(돼지고기 : 외국산-스페인, 덴마크, 아일랜드 등)

Sourdough bread, mini baguette & STAY Butter

사우어 브레드, 미니 바게트 & STAY 버터

(돼지고기 : 국내산)

Lobster spaghetti with bisque sauce and green salad

랍스터 파스타와 그린 샐러드

Pastry Library

페스츄리 라이브러리

A la Carte

STARTERS

Salad, potato, Comte cheese, spinach, squid ink tuile, black truffle mayonnaise 40,000
블랙 트러플 샐러드, 콩테 치즈, 감자, 시금치, 오징어 먹물 튀일

Scallops 'Souffle' with a parsley butter 40,000
파슬리 버터를 곁들인 가리비 관자 '수플레'
(가리비 관자 : 일본산, 광어 : 국내산, 돼지고기 : 스페인산)

Agnolotti with ox tail confit, sea urchin soup, sobacha 40,000
소꼬리 콩피를 넣은 아놀로티, 성게 수프, 소바차
(소고기 : 호주산)

Pan-fried Lobster, spinach fondue with beurre blanc trout roe, caviar 50,000
팬에 구운 랍스터, 송어알과 캐비어를 곁들인 시금치 풍듀

Oscietra caviar(30g), chive, shallot, lsigny cream, blinis 200,000
오세트라 캐비어(30g), 살롯, 차이브, 이즈니 크림, 블리니스

MAIN

Duck with orange sauce, crispy potato, carrot & ginger purée 100,000
오렌지 소스를 곁들인 오리, 바삭한 감자, 당근 & 생강 퓨레, 블랙 트러플
(오리고기 : 국내산, 육수 : 오리 국내산, 빠떼 : 오리 프랑스산, 닭 국내산)

Lobster spaghetti with bisque sauce (One Lobster) 120,000
랍스터 파스타 (한마리)

Charcoal-grilled ++Han-woo Beef (120g), potato and marrow flavor 150,000
숯불에 구운 ++한우 안심 (120g), 감자와 알사골
(소고기, 알사골 : 국내산 한우, 육수 : 소 호주산)

DESSERT

Calisson 20,000
칼리송

MAIN 주문시 STARTERS, DESSERT 주문 가능 합니다.