

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)
Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 66,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)
White - Sandhi Santa Rita Hills Chardonnay (100 ml)
Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 99,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)
White - Sandhi Santa Rita Hills Chardonnay (100 ml)
White - Eric Morgat Savennières Fidés (100 ml)
Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 132,000

GOURMET

CAVIAR

Osetra Caviar, Beef Tartare, Laver Cream Sauce
(Additional charge of ₩80,000)
오세트라 캐비아, 국내산 쇠고기 한우 비프 타르타르,
라버 크림소스 (80,000원 추가)

TUNA

Tuna Mariné, Beet Salad, Smoked Warm Mayonnaise
참치 마리네, 비트 샐러드, 훈연 마요네즈

OCTOPUS

Sous-vide Octopus, Paprika Soup
부드럽게 익힌 문어, 파프리카 수프

COD

Pan-seared Cod, Seasonal Mushrooms, Brown Butter Sauce
대구, 제철 버섯 구이, 브라운 버터 소스

DUCK

Pan-seared Duck Breast, Corn Tortellini, Apple Cider Sauce
오리 가슴살 구이, 옥수수 토르텔리니, 애플 사이더 소스

or RED-TILEFISH

Roasted Red-Tilefish, Tomato Sauce
(Additional charge of ₩28,000)
옥돔구이, 가지 캐비아, 쿠스쿠스 샐러드, 콜리플라워 퓨레,
커리 토마토소스 (28,000원 추가)

or BEEF

Char-grilled Korean Beef Steak, Candied Shallots,
Stewed Burdock, Pepper Sauce
(Additional charge of ₩48,000)
한우 숯불 구이, 샐롯 절임, 우영조림, 페퍼 소스
(48,000원 추가)

MOUSSE

Orange Chocolate Mousse, Caramel Ice Cream
오렌지 초코 무스, 캐러멜 아이스크림

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

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)

Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 66,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)

White - Sandhi Santa Rita Hills Chardonnay (100 ml)

Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 99,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Taittinger Prélude Grands Crus (100 ml)

White - Sandhi Santa Rita Hills Chardonnay (100 ml)

White - Eric Morgat Savennières Fidés (100 ml)

Red - Les Pagodes de Cos (100 ml)

₩ 132,000

VEGETARIAN

BEET

Roasted Beet, Lemon Vinaigrette

비트 구이, 레몬 비네그레트

PAPRIKA

Paprika Soup, Zucchini, Corn

(Additional charge of ₩35,000)

파프리카 수프, 주키니, 옥수수 (35,000원 추가)

LENTILS

Lentil Ragout, Morel Mushrooms, Black Truffle

(Additional charge of ₩38,000)

렌틸 라구, 모렐 버섯, 블랙 트러플 (38,000원 추가)

POTATO

Potato Cake, Black Truffle, Seasonal Vegetables,
Mushroom Sauce

포테이토 케이크, 블랙 트러플, 제철 채소, 버섯 소스

GRAPEFRUIT

Grapefruit, Rooibos Sherbet, Sugar Tuile

자몽, 루이보스 셔벗, 설탕 튀

₩ 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.

| 프로슈토 | 이탈리아산 돼지고기

| 가리비 | 미국산

| 참치 | 원양산과 지중해산 섞음

| 베이컨 | 외국산 돼지고기

| 꽃게 | 국내산과 바레인산 섞음

| 닭고기 | 국내산

| 오리고기 | 국내산

| 안심 | 국내산 쇠고기 한우

| 육수 | 국내산 닭고기, 국내산 돼지고기

| 스테이크 소스 | 호주산과 국내산 쇠고기 한우 섞음

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류 (가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 견과류, 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, Nuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oyster, Abalone, and Mussels),

Peach, Tomato, Sulfites, and Pine Nuts can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.