



SEAFOOD GRILL 4-COURSE DINNER SET

Cuvée Blanche Brut, Paul Danguin & Fils, Champagne NV

Niçoise Salad | 니수아즈 샐러드

Tuna, Anchovy, Lettuce, Green Beans, Tomatoes, Potatoes
참치, 앵초비, 양상추, 그린빈, 토마토, 감자

Grilled Octopus | 문어 구이

Tomato Aioli, Grilled Asparagus, Smoked Paprika
토마토 아이올리, 구운 아스파라거스, 훈연 파프리카

Chardonnay, Domaine de La Fosse Dionne, Bourgogne, France

Lobster Tail | 랍스타 테일

Black Garlic Confit, Fennel, Lobster Sauce
흑마늘 콩피, 펜넬, 랍스타 소스

Pinot Noir, Sancerre Rouge, Domaine Paul Cherrier, Sancerre, France

Strawberry Romanoff | 딸기 로마노프

Chantilly Cream, Orange Syrup
샹티 크림, 오렌지 시럽

Freshly Brewed Coffee or Premium Tea Selection
커피 또는 프리미엄 차

85,000 per person

3 Glasses Wine Pairing +65,000

A LA CARTE

STARTERS

Seafood Tower to Share | 해산물 타워 105,000

Lobster Tail, Prawns, Scallops in Shell, Abalone, Mussels, Clams
Lemon Aioli, Jogakbo Chili Sauce

랍스타 테일, 대하, 관자, 전복, 홍합, 조개, 레몬 아이올리, 조각보 칠리 소스

Seafood on Ice to Share | 해산물 플레이트 55,000

Prawns, Scallops in Shell, Abalone, Mussels, Clams, Lemon Aioli
Jogakbo Chili Sauce

대하, 관자, 전복, 홍합, 조개, 레몬 아이올리, 조각보 칠리 소스

Yellowtail Carpaccio | 방어 카르파치오 24,000

Cured with Citrus
시트러스

Mixed Green Salad | 그린 샐러드 14,000

Balsamic Dressing
발사믹 드레싱

Niçoise Salad | 니수아즈 샐러드 18,000

Tuna, Anchovy, Lettuce, Green Beans, Tomatoes, Potatoes
참치, 앵초비, 양상추, 그린 빈스, 토마토, 감자

Grilled Calamari Salad | 그릴에 구운 한치 샐러드 18,000

Tomatoes, Marjoram, Balsamic Dressing
토마토, 마조람, 발사믹 드레싱

Grilled Octopus | 문어 구이 22,000

Tomato Aioli, Grilled Asparagus, Smoked Paprika
토마토 아이올리, 구운 아스파라거스, 훈연 파프리카

Minestrone Soup | 미네스트로네 수프 16,000

Tomato Pesto
토마토 페스토

MAIN DISHES FROM THE GRILL

Whole Sea Bream to Share | 도미 구이 82,000

Ratatouille, Lemon
라타투이, 레몬

Bouillabaisse Fish Stew | 부야베스 해산물 스투 45,000

Lobster, Mero, Seabass, Rockfish, Garlic Bread, Saffron Sauce
랍스터, 메로, 도미, 우럭, 마늘빵, 사프란소스

Lobster Tail | 랍스타 테일 45,000

Confit Black Garlic, Fennel, Lobster Sauce
흑마늘, 펜넬, 랍스타 소스

Salmon Steak | 연어 스테이크 42,000

Grilled Lettuce, Orange
구운 양상추, 오렌지

Seabass | 농어 구이 42,000

Artichokes, Paprika Confit, Olive Sauce
아티초크, 파프리카 콩피, 올리브 소스

King Prawns | 대하 구이 42,000

Saffron Risotto, Chorizo, Asparagus
사프란 리소토, 초리조, 아스파라거스

Seafood Tagliatelle | 해산물 tagliatelle 35,000

Aglio E Olio Pesto, Salmon, Seabass, Mussels
알리오 올리오 페스토, 연어, 농어, 홍합

SIDE DISHES

Grilled Green Beans, Shallot, Garlic | 구운 그린 빈스, 샬롯, 마늘 10,000

French Fries, Lemon Aioli | 감자튀김, 레몬 아이올리 10,000

Ratatouille | 라타투이 10,000

Grilled Asparagus, Parsley, Lemon 12,000

구운 아스파라거스, 파슬리, 레몬

DESSERTS

Strawberry Romanoff | 딸기 로마노프 12,000

Chantilly Cream, Orange Syrup
샹티 크림, 오렌지 시럽

Warm Chocolate Fondant | 따뜻한 초콜릿 풍당 14,000

Vanilla Ice Cream
바닐라 아이스크림

Strawberry Sorbet | 딸기 소르베 15,000

Champagne
샴페인

Lemon Sorbet | 레몬 소르베 12,000

Vodka
보드카

Cassis Sorbet | 카시스 소르베 12,000

Crème de Cassis
카시스 리큐르

Vegetarian

Food allergies and special dietary requirements can be catered for by our chefs.

Please inform your host of any allergies or special dietary requirements.

모든 메뉴 가격은 원화이며 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

음식에 대한 알러지 반응이 있으시다면, 주문전 직원에게 문의 바랍니다.

<원산지: 연어 - 노르웨이, 돼지고기 / 초리조 - 스페인, 베이컨 - 미국,

참치 - 월양산, 고등어 - 국내산, 도미 - 일본 >