

SEAFOOD GRILL 4-COURSE LUNCH SET

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

Loureiro, Muros Antigos, Anselmo Mendes, Vinho Verde, Portugal

Seafood Tagliatelle | 해산물 tagliatelle

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

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

Strawberry Romanoff | 딸기 로마노프

Chantilly Cream, Orange Syrup
샤틀리 크림, 오렌지 시럽

Freshly Brewed Coffee or Premium Tea Selection
커피 또는 프리미엄 차

70,000 per person

2 Glasses Wine Pairing +35,000

MEDITERRANEAN RICE BOWL SET

Our Italian Ribe brown rice is slowly baked in the oven, flavored with homemade aromatic broth and topped with the freshest seafood or meat.
지중해식 라이스볼은 신선한 해산물 또는 육류를 얹은 요리로, 향기로운 육수와 이태리산 현미를 이용해 오븐 조리를 합니다.

3-COURSE RICE BOWL SET | 45,000

Niçoise Salad | 니수아즈 샐러드

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

Choice of Mediterranean Rice Bowl

Grilled Salmon | 구운 연어

Fennel, Citrus, Tomatoes
펜넬, 시트러스, 토마토

or

Grilled Seabass Fillet | 구운 농어

Tomato, Basil, Artichokes, Olive
토마토, 바질, 아티초크, 올리브

or

King Prawns | 대하구이

Chorizo, Saffron, Lemon
초리조, 사프란, 레몬

or

Lamb Shoulder | 양고기 어깨살

Ratatouille, Rosemary
라타투이, 로즈마리

or

Grilled Chicken | 구운 닭고기

Confit Lemon, Tarragon, Thyme
콩피 레몬, 타라곤, 타임

Strawberry Romanoff | 딸기 로마노프

Chantilly Cream, Orange Syrup
샤틀리 크림, 오렌지 시럽

Freshly Brewed Coffee or Premium Tea Selection
커피 또는 프리미엄 차



A LA CARTE

STARTERS

Yellowtail Carpaccio | 방어 카르파치오

Cured with Citrus
시트러스

24,000

Niçoise Salad | 니수아즈 샐러드

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

18,000

Mixed Green Salad | 그린 샐러드

Balsamic Dressing
발사믹 드레싱

14,000

Grilled Calamari Salad | 그릴에 구운 한치 샐러드

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

18,000

Grilled Octopus | 문어 구이

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

22,000

Minestrone Soup | 미네스트로네 수프

Tomato Pesto
토마토 페스토

16,000

MAIN DISHES

Whole Sea Bream to Share | 도미 구이

Ratatouille, Lemon
라타투이, 레몬

82,000

Bouillabaisse Fish Stew | 부야베스 해산물 스투

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

45,000

Lobster Tail | 랍스타 테일

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

45,000

Salmon Steak | 연어 스테이크

Grilled Lettuce, Orange
구운 양상추, 오렌지

42,000

King Prawns | 대하 구이

Saffron Risotto, Chorizo, Grilled Asparagus
사프란 리조토, 초리조, 구운 아스파라거스

42,000

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

구운 아스파라거스, 파슬리, 레몬

12,000

DESSERTS

Strawberry Romanoff | 딸기 로마노프

Chantilly Cream, Orange Syrup
샤틀리 크림, 오렌지 시럽

12,000

Warm Chocolate Fondant | 따뜻한 초콜릿 풍당

Vanilla Ice Cream
바닐라 아이스크림

14,000

Strawberry Sorbet | 딸기 소르베

Champagne
샴페인

15,000

Lemon Sorbet | 레몬 소르베

Vodka
보드카

12,000

Cassis Sorbet | 카시스 소르베

Crème de Cassis
카시스 리큐르

12,000

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: 쌀 - 국내산, 연어 - 노르웨이, 돼지고기 / 초리조 - 스페인, 양고기 - 호주, 참치 - 원양산, 고등어 - 국내산, 도미 - 일본>