



DINNER SET MENU 4 COURSE INDIVIDUAL

120,000

우리밀로 만든 홈메이드 치아바타
스모크 발사믹, 엑스트라 버진 올리브 오일

토마토 치오피노
신선한 제철 해산물 스투, 구운 갈릭 크로스티니

쇠고기 라구 리가토니 (쇠고기:호주산)
버섯, 파마산치즈, 파슬리

국내산 “한우”안심 1++ 스테이크 150g
구운 마늘, 방울 토마토, 레드와인 소스

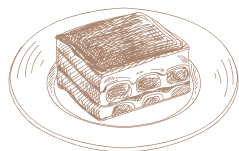


or

갈릭 버터 랍스터
링귀니 파스타, 비스큐소스, 파슬리

말차 티라미수

레이디핑거, 마스카포네 치즈 크림
녹차 파우더, 블랙 올리브



 Vegetarian

 Sustainable Seafood

*ASC 지속 가능한 형태로 조업한 자연산 수산물 인증

*BAP 친환경양식인증제도

친환경적이고 사회적으로 책임 있는 양식 방식으로
양식된 수산물에 대해 부여하는 인증 증서