

Dinner Set - Deluxe Autumn Menu

아뮤즈 부쉬
Amuse-bouche

완도산 전복
녹차면, 성게알, 전복 내장과 간장 크림 소스

Wando Abalone

Green tea noodles, sea urchin, abalone liver & soy cream sauce

2019 Poggio al Tesoro Solosole, Toscana, Italy

바닷가재

레드 퀴노아, 메밀 씨, 허브, 다랑어 소스

Atlantic Lobster

Red quinoa, buckwheat seed, fresh herbs, tonnato sauce

N.V Frerejean Freres, Brut 1er Cru, Champagne, France

제주 흑돼지 안심

사과와 와사비 퓨레, 가을 나물과 석류 샐러드

Jeju Black Pork Tenderloin

Korean apple & wasabi purée, Korean autumn namul & pomegranate salad

2019 Tasca d'Almerita, Tascante Carricante Sicilia Buonora, Siciliane, Italy

부야베스 파피요트

대구, 새우, 조개, 감자, 토마토, 고추, 허브

Bouillabaisse en Papillote

Cod fish, prawn, clam, potato, tomato, chili, herbs

2020 Chateau d'Esclans, "Rock Angel", Provence, France

한우 안심 구이1+

호박 퓨레, 파리고추, 가을 야채 장아찌

녹차 소금, 훈제 소금, 홀스래디쉬

Hanwoo Beef Tenderloin A+

Autumn pumpkin purée, Korean sweet pepper, autumn vegetable jang-ajji
green tea sea salt, smoked salt, fresh horseradish

2016 Pio Cesare, Barolo, Italy

은행솔밥

장어, 실파, 배추 된장국

Hot Pot Ginkgo Nut Rice

Korean eel, green onion, Korean soybean paste cabbage soup

Korean black berry wine, Bokbunja, jeongeup, Korea

캐러멜라이즈드 배

칼바도스 플럼베, 바닐라 빈크림, 소금 우유 아이스크림, 발로나 초코소스

Caramelized Korean Pear

Calvados flambé fresh vanilla bean cream, salty milk ice cream, Valhrona
chocolate sauce

Disznoko, Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Hungary

커피 또는 차

Coffee or Tea

~~~

KRW 210,000 for Food only

KRW 330,000 Full experience with Exclusive Beverages