

Lunch Set - Deluxe Autumn Menu

아뮤즈 부쉬
Amuse-bouche

왕새우
파프리카와 아보카도 레몰라드, 차이브샬러드, 고추장 소스
King Prawn
Bell pepper & avocado remoulade, Korean chive salad, gochujang sauce

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

제주 흑돼지 안심
유기농 토마토, 사과와 와사비 퓨레, 들기름과 간장 소스
Jeju Black Pork Tenderloin
Organic tomato, Korean apple & wasabi purée, perilla oil & soy sauce

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

또는 Or

한우 등심 구이 1+
버섯 볶음, 트러플 감자 퓨레,
녹차 소금, 훈제 소금, 홀스래디쉬
Hanwoo Beef Sirloin A+
Autumn mushrooms, black truffle potato purée,
green tea sea salt, smoked salt, fresh horseradish

2016 Pio Cesare, Barolo, Italy

해산물 고추 볶음밥
해산물, 고추 소스, 마늘, 유기농 참기름, 메추리알, 물김치
Korean Seafood Chili Fried Rice
Seafood with Korean chili sauce, garlic
organic sesame oil, sunny side up quail egg, Korean water kimchi

Korean black berry wine, Bokbunja, jeongeup, Korea

캐러멜라이즈드 무화과
그랑 마니에 프렘베, 사블레 쿠키, 라임 리코타 치즈, 헤이즐넛 아이스크림
Caramelized Fig
Grand Marnier flambé soft sablé cookie, lime ricotta cheese, roast hazelnut ice cream

Disznoko, Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Hungary

커피 또는 차
Coffee or Tea

~~~

KRW 130,000 for Food only  
KRW 200,000 Full Experience with Exclusive Beverages