

# Dinner Set - Deluxe Summer Menu

## 아뮤즈 부쉬 Amuse-bouche

여름 황다랑어  
여름 자두, 깻잎 페스토, 황금 마늘  
**Summer Yellowfin Tuna**  
Summer plum, sesame leaf pesto, golden garlic  
\*\*\*  
*N.V Cuperly Fleur Grand Cru, Champagne, France*

완도산 전복  
미역, 크림 배추, 복분자 간장 소스  
**Sustainable Wando Abalone**  
Seaweed, creamy Napa cabbage, wild berry & soy sauce  
\*\*\*  
*Sake Inatahime Gouriki Junmai Ginjo, Tottori, Japan*

알마스 오세트라 캐비아  
감태면, 달걀, 소고기 콘소메  
**Almas Oscietra Caviar**  
Sweet laver noodle, egg, beef consommé  
\*\*\*  
*2018 Domaine Pignier, Chardonnay a la Percenette, Côtes du Jura, France*

메로 파피요트  
아스파라거스, 포토펬로 버섯, 토마토, 허브, 여름 트러플 다시  
**Mérou en Papillote**  
Asparagus, portobello mushroom, tomato, herbs, summer truffle dash  
\*\*\*  
*2017 Movia, Sivi Ambra Pinot Grigio, Primorje, Slovenia*

한우 안심 구이 1+  
공심채, 미삼, 초당 옥수수 셀러리악 퓨레, 소고기 소스  
녹차 소금, 훈제 소금, 와사비  
**Hanwoo Beef Tenderloin A+**  
Morning glory, baby ginseng, Chodang corn & celeriac purée, beef jus  
green tea sea salt, smoked salt, wasabi  
\*\*\*  
*2011 Domaine Jean-Louis Chave, Offerus, Saint-Joseph, Rhone Valley, France*

가리비 볶음밥  
대파, 유기농 참기름, 메추리알, 물김치  
**Scallop Fried Rice**  
Leek, organic sesame oil, quail egg, Korean water Kimchi  
\*\*\*  
*Signature Mocktail "Lemon mint"*

피치 멜바  
그랑마니에 복숭아 플럼베, 바닐라빈 아이스크림  
여름 베리 콤포트, 아몬드 튀일  
**Peach Melba**  
Grand marnier flambé Korean peaches, vanilla bean ice cream,  
Summer berry compote, almond tuile  
\*\*\*  
*2017 Sonberk, Noble Rot, Morava, Czech*

커피 또는 차  
Coffee or Tea

~~~

KRW 210,000 for Food only  
KRW 330,000 for Full Experience with Exclusive Beverages