



# GALLERY

Daily 1:30 PM - 5:00 PM

KRW 50,000

Including free-flow coffee, tea, or chilled juices

Coffee: Americano, Café latte, Cappuccino, Flat white

Tea: Jeju organic sejak green tea, Jeju Samdayeon tangerine tea,  
English breakfast, Earl grey

Chilled Juices: Orange, Grapefruit, Apple, Carrot, Tomato, Pineapple

*\* Add KRW 20,000 for a glass of signature cocktail, rosé sparkling  
or champagne.*

## SWEETS

Spring cherry cream Éclair

Cherry compote panacotta

Opera

Raspberry almond cream tart

Mango roll cake

Cherry baked cheese tart

Cherry mousse pistachio sponge cake

Cherry cream cannelé

## Served with

Traditional scones

Cherry butter scones

Strawberry jam, Lemon curd, Devonshire clotted cream

## COMMUNAL TABLE

### Charcuterie

16 month aged serrano ham, Korean musk melon

Artisan pâté de Champagne

Salami Genoa Volpi

Air-dried beef 'Bresaola'

Braised cipollini onions in balsamic vinegar

Marinated olives, garlic, lemon, herbs

Cornichons

Grain mustard

Smoked salmon with onion, caper, lemon

English potato salad, onion, egg, dill-pickle, red onion

Tomato salad basil vinaigrette

## Assorted Cheese Board

Brie

Truffle Gouda

Emmental

Blue cheese

Dried apricots, dried raisins, dried mango

Toasted walnuts, hazelnuts, pistachio, pumpkin seeds

Grapes

Fig chutney

## Hot savories

Chicken meatball, sun-dried tomato cream sauce

Potato & cheese croquette, lemon aioli

Coconut shrimp, tartar sauce

## Cold Savories

Herb cheese cake, whole wheat craker, beet and fig compote

Ratatouille cubic, dried cherry tomato, olive oil pearls

## Sandwiches

Shrimp remoulade, red onion, sour cream, dill

Prosciutto cotto, provolone cheese, tomato, arugula

Chicken breast and watercress pinwheel

## Ice Cream & Sherbet

Vanilla bean, dark chocolate, green tea, yoghurt, strawberry

# GALLERY

매일 오후 1:30 PM - 5:00 PM

50,000원

차, 또는 주스가 무제한 제공됩니다.

커피: 아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노, 플랫 화이트

차: 제주 유기농 녹차, 영굴차, 잉글리쉬 브렉퍼스트, 얼그레이

주스: 오렌지, 자몽, 사과, 당근, 토마토, 파인애플

\*시그니처 칵테일, 로제 스파클링 또는 샴페인 한 잔 선택시 20,000원 추가

## 스위트

체리 크림 에클레어

체리 콤포트 파나코타

오페라

산딸기 아몬드 크림 타르트

망고 롤케이크

체리 구운 치즈 타르트

체리 무스 피스타치오 스펀지 케이크

체리 크림 카놀레

## 곁들이

전통 스콘

체리 버터 스콘

딸기잼, 레몬 크림, 데봉서 크로티드 크림

## 함께 제공

### 샤퀴테리

16개월 숙성한 세라노 햄, 멜론 (햄:스페인산)

장인의 파테 드 감파뉴 (돼지고기:미국산)

제노아살라미 (돼지고기:미국산)

'브레사올라' (소고기:호주산)

발사믹 식초에 담은 치폴리니 양파

양념된 올리브, 마늘, 레몬, 허브

코니송

씨겨자

양파, 케이퍼, 레몬을 곁들인 훈제 연어

잉글리쉬 감자 샐러드, 양파, 계란, 딜 피클, 적양파

토마토 샐러드 바질 비네그레트

## 모듬 치즈 보드

브리

트러플 고다

에멘탈

블루 치즈

건살구, 건포도, 건망고

구운 호두, 헤이즐넛, 피스타치오, 호박씨

포도

무화과 처트니

## 따뜻한 세이버리

치킨 미트볼, 건조 토마토 크림소스 (닭고기:국내산)

감자와 치즈 크로켓, 레몬 아이올리

코코넛 새우, 타르타르 소스

## 찬 세이버리

허브 치즈 케이크, 통밀 크래커, 비트와 무화과 콤포트

라따뚜이 야채 젤리, 말린 토마토, 올리브 오일 펄

## 샌드위치

새우 르몰라드, 적양파, 사워크림, 딜 (새우:베트남산)

푸르슈토 코토, 프로보론 치즈, 토마토, 아루굴라 (돼지고기:스페인산)

닭가슴살과 워터크래스 핀휠 (닭고기:국내산)

## 아이스크림과 셔벳

바닐라빈, 다크 초콜릿, 녹차, 요거트, 딸기