

DINING ROOM SET MENU

DEGUSTATION SET A / 테구스테이션 세트 A 110,000
WINE PAIRING / 와인 페어링 + 35,000

LOBSTER COBB SALAD / 바닷가재 콕 샐러드
U.S. bacon | cherry tomato | crispy onion | herbs | sour cream dressing
미국산 베이컨 | 체리 토마토 | 바삭한 양파 | 허브 | 사워 크림 드레싱

GREEN ASPARAGUS SOUP / 아스파라거스 수프
Orange cream
오렌지 크림

US BEEF TENDERLOIN (80G) & RIB EYE (80G) / 미국산 쇠고기 안심과 꽃등심
Garlic & herb French fries | red wine beef jus
마늘 허브 감자튀김 | 레드 와인 소스 (원산지 / 쇠고기 육수 : 호주산, 미국산)
or

GRILLED JOHN DORY (150G) & GRILLED SCALLOP
구운 달고기 생선과 구운 관자
Oven roasted vegetable | lemon butter
오븐에 구운 채소 | 레몬 버터

BAKED CHEESECAKE / 구운 치즈 케이크
Strawberry compote
딸기 콤포트

DEGUSTATION SET B / 테구스테이션 세트 B 130,000
WINE PAIRING / 와인 페어링 + 55,000

HOME SMOKED SALMON SALAD / 홈메이드 훈제 연어 샐러드
Grapefruit | orange | seasonal leaf salad | mustard dressing
자몽 | 오렌지 | 계절 잎 샐러드 | 머스터드 드레싱

BAKED FRENCH ONION SOUP / 프렌치 어니언 수프
Gruyere cheese crouton
그뤼에르 치즈 크루통

PAN SEARED SCALLOP / 팬에 구운 관자
Corn puree | Spanish chorizo | poached quail egg | micro herb
옥수수 퓨레 | 스페인산 초리조 | 데친 메추라기 알 | 어린잎 샐러드

U.S. BEEF TENDERLOIN (100G) & CANADIAN LOBSTER
미국산 쇠고기 안심과 캐나다산 랍스터
Creamed potato puree | red wine beef jus
감자 퓨레 | 레드 와인 소스 (원산지 / 쇠고기 육수 : 호주산, 미국산)
or

U.S. BEEF TENDERLOIN (100G) & NORWEGIAN SNOW CRAB
미국산 쇠고기 안심과 노르웨이산 스노우 크랩
Sweet potato fries | red wine beef jus
고구마튀김 | 레드 와인 소스 (원산지 / 쇠고기 육수 : 호주산, 미국산)

CHOCOLATE PUDDING / 초콜릿 푸딩
Salted caramel sauce | Chantilly cream | vanilla bean ice cream
솔티드 카라멜 소스 | 샹티이 크림 | 바닐라 빈 아이스크림

DINING ROOM SET MENU

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.
상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.