

LUNCH SET

PRIX FIXE LUNCH

A-COURSE ₩ 35,000

B-COURSE ₩ 40,000

C-COURSE ₩ 45,000

POKE SALAD WITH WASABI PONZU SAUCE

폰즈 소스를 곁들인 포케 샐러드

SOUP OF THE DAY

오늘의 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

AQUAPHONICS GREEN SALAD WITH YUZA VINAIGRETTE

유자 비네그렛을 곁들인 아쿠아포닉스 채소 샐러드

A-COURSE

SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO OR CREAM SAUCE

토마토 또는 크림 소스의 해산물 스파게티

OR

TORTELLONI PORCINI WITH VEGETABLE

채소를 곁들인 포르치니 토르텔리니

B-COURSE

BRAISED BEEF SPARE RIBS WITH OMIJA RISOTTO

오미자 갈비찜 리조토 (쌀 : 국내산, 쇠고기 갈비살 : 미국산)

OR

ROASTED LEG OF CHICKEN WITH ARUGULA

아루굴라를 곁들인 닭고기 구이 (닭고기 : 국내산)

C-COURSE

BEEF RIBEYE STEAK

꽃 등심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

10% TAX HAS BEEN ADDED

LUNCH B

₩ 55,000

SALMON GRAVLAX AND SALMON EGGS WITH SOUS VIDE BEET

수비드 비트를 곁들인 연어 그라브락스

WILD MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLE CREAM

트뤼플 크림을 곁들인 버섯 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

AQUAPHONICS GREEN SALAD WITH YUZA VINAIGRETTE

유자 비네그렛을 곁들인 아쿠아포닉스 채소 샐러드

FISH OF THE DAY WITH LEMON CAPER SAUCE

레몬 케이퍼 소스의 생선구이 (연어 : 노르웨이산, 도미 : 대만산)

OR

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN STEAK

호주산 안심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

DESSERT OF THE DAY

오늘의 디저트

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

특정 음식에 알러지가 있거나 특이 반응이 있으신 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

10% TAX HAS BEEN ADDED

A LA CARTE

APPETIZERS

SNOW CRAB MEAT AND CAVIAR WITH FRISEE ₩ 19,000
스노우 크랩과 캐비어

MARINATED OCTOPUS CEVICHE AND SALMON GRAVLAX ₩ 22,000
문어 세비체와 연어 그라브락스

SOUPS & SALADS

SOUP OF THE DAY ₩ 9,000
오늘의 수프 (닭고기 육수 : 국내산)

FRESH OCEAN SOUP TORTELLONI ₩ 17,000
신선한 오션 수프

CAESAR SALAD WITH SHRIMP ₩ 19,000
새우를 곁들인 시저 샐러드

CAPRESE BASIL SALAD ₩ 19,000
카프레제 바질 샐러드

ARTICHOKE, PEAR AND PECORINO CHEESE SALAD ₩ 18,000
페코리노 치즈와 아티초크 배 샐러드

10% TAX HAS BEEN ADDED

RISOTTO & PASTAS

SAUTEED SEAFOOD AND TOMATO, LEMON WITH RISOTTO 해산물 구이 리조토 (쌀 : 국내산)	₩ 28,000
PAN SEARED SALMON DADAKI WITH RISOTTO 연어 다다끼 리조토 (쌀 : 국내산, 연어 : 노르웨이산)	₩ 26,000
ORGANIC SPAGHETTI WITH TOMATO CLAM SAUCE 토마토 조개 소스의 유기농 스파게티	₩ 24,000
SEA URCHIN ROE AND ARUGULA PASTA 성게알 크림 통밀 파스타	₩ 24,000
CLAM AND SHRIMP LINGUINE WITH OLIVE OIL SAUCE 올리브 오일 소스의 조개, 새우 링귀네	₩ 22,000

GRILLES

SAUTEED KING PRAWN AND ARTICHOKE WITH CHILI SAUCE 칠리 소스의 왕새우 구이와 아티초크	₩ 26,000
FISH OF THE DAY WITH LEMON SOUR CREAM, TOMATO SALSA 토마토 샐사와 레몬 사워크림의 생선구이 (연어 : 노르웨이산, 도미 : 대만산)	₩ 32,000
PAN SEARED MEDITERRANEAN BRANZINO WITH VERMOUTH SAUCE 베르뭇 소스의 지중해 농어구이 (농어 : 수입산)	₩ 34,000
KOREAN BEEF TENDERLOIN (1+) STEAK (150g) 국내산 한우 안심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 국내산 한우) -쇠고기 100g : ₩44,000	₩ 66,000
GRILLED AUSTRALIAN RACK OF LAMB WITH THYME & GARLIC 백리향 마늘 양갈비 구이 (소스와 양갈비 : 호주산)	₩ 54,000
BONE IN STEAK (440g) 미국산 본인 스테이크 (소스 : 호주산, 쇠고기 : 미국산) -쇠고기 100g : ₩15,500	₩ 62,000

10% TAX HAS BEEN ADDED

SIDE DISHES

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN CHOP STEAK (250g) 호주산 안심 찹 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산) -쇠고기 100g : ₩23,200	₩ 58,000
SAUTEED SAUSAGE AND FRIED CHICKEN 닭고기와 소시지 구이 (돼지고기 : 국내산, 닭고기 : 국내산)	₩ 44,000
LOBSTER SOUS VIDE AND HARICOT VERT WITH VANILLA EMULSION 바닐라 에멀션의 랍스터 수비드와 스트링빈스	₩ 55,000
FRESH FRUIT AND CHEESE 신선한 과일과 치즈	₩ 45,000
MARINATED HERB OLIVES AND FRIED POTATOES 마리네이드 올리브와 감자 튀김	₩ 25,000
SEAFOOD AND GRAPEFRUIT SALAD WITH CITRUS VINAIGRETTE 해산물과 자몽 샐러드	₩ 33,000
STEAMED MUSSEL, GARLIC, HOT PEPPER WITH TOMATO SAUCE 토마토 소스의 홍합찜 (Available from PM 21:00)	₩ 18,000
GAMBAS AL AJILLO WITH BARQUETTE 바게트를 곁들인 감바스 알 아히요 (Available from PM 21:00)	₩ 29,000
SPICY ABALONE AND SEAFOOD UDONG (JAPANESE NOODLE) 전복과 해산물을 넣은 매콤한 우동 (Available from PM 21:00)	₩ 19,000

10% TAX HAS BEEN ADDED

SWEETS

FRESH FRUIT ₩ 11,000
신선한 과일

BAKED LEMON TART WITH ICE CREAM ₩ 9,000
아이스크림과 레몬 타르트

GREEN TEA PANA COTTA WITH FRESH FRUIT ₩ 11,000
신선한 과일을 곁들인 녹차 판나코타

CHEESE CHARLOTTE WITH BLUEBERRY COULIS ₩ 12,000
치즈 샤롯데와 블루베리 쿨리

CLASSIC 500 TIRAMISU WITH OMIJA GRANITE ₩ 8,000
오미자 그라니테를 곁들인 클래식 500 티라미수

PETIT FOURS ₩ 12,000
(MINI TART, CHOCOLATE MOUSSE, MACAROON, FINANCIER)
생과자

10% TAX HAS BEEN ADDED

DINNER SET

DINNER SET A

₩ 75,000

MARINATED OCTOPUS CEVICHE AND SALMON GRAVLAX

문어 세비체와 연어 그라브락스

PUMPKIN AND CHESTNUT SOUP WITH DRIED POLLACK POWDER

황태채를 넣은 밤호박 타락 수프 (닭고기 육수 : 국내산, 황태 : 러시아산)

PAN SEARED SEA SCALLOP AND YACON WITH MISO FOAM GREEN SAUCE

미소 그린 소스의 가리비 구이

AQUAPHONICS GREEN SALAD WITH YUZA VINAIGRETTE

유자 비네그렛을 곁들인 아쿠아포닉스 채소 샐러드

SAUTEED RIBEYE STEAK

꽃등심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

CHEESE CHARLOTTE WITH BLUEBERRY COULIS

치즈 샤롯데와 블루베리 쿨리

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

10% TAX HAS BEEN ADDED

CHEF TASTING MENU

₩ 88,000

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

TUNA BELLY TARTAR AND IKURA WITH TRUFFLE ZESTE

트리플 제스트를 곁들인 참치 탈타르

LIGHT CREAM OF CRAB CAPPUCCINO WITH CHIVE, PINK PEPPER

차이브와 핑크 페퍼를 곁들인 크랩 카푸치노 (닭고기 육수 : 국내산)

LOBSTER SOUS VIDE AND HARICOT VERT WITH VANILLA EMULSION

바닐라 에멀션의 랍스터 수비드와 스트링빈스

SAUTEED BEEF STRIPLOIN STEAK

WITH WASABI HORSERADISH

홀스래디쉬를 곁들인 채끝 등심 스테이크 (소스와 쇠고기 : 호주산)

PERSIMMON IN TAPIOCA AND GREEN TEA PANA COTTA

감 타피오카와 녹차 판나코타

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

10% TAX HAS BEEN ADDED

DINNER SET

DINNER SET B

₩ 125,000

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

RUSSIAN SNOW CRAB MEAT AND CAVIAR WITH FRISEE

러시아산 스노우 크랩과 캐비어

FRESH OCEAN SOUP TORTELLONI

신선한 오션 수프

VANILLA FLAVORED LOBSTER THERMIDOR WITH CUISSON CARROT

바닐라향의 바다가재 덜미도르

ROMAINE LETTUCE AND PARMESAN CHEESE WITH SHRIMP

새우를 곁들인 치즈와 로메인 샐러드

SAUTEED KOREAN BEEF TENDERLOIN (1+) AND ABALONE WITH PERIGUEUX SAUCE

페뤼귀 소스의 한우 안심과 전복구이 (소스와 쇠고기 : 한우)

POACHED APPLE CONFIT WITH OMIJA GRANITTE

사과 콩피와 오미자 그라니테

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

10% TAX HAS BEEN ADDED