

la forêt

LUNCH COURSE

Philizot & Fils, Numero 3, Champagne

Amuse

오리꽂피 크로켓과 커리 아이올리 소스

Duck Confit Croquette

비프 타르타르와 어란

Beef Tartare with shredded Bottarga

Louis Latour, Grand Ardeche, Chardonnay, VdP Coteaux de l'Ardeche

다양한 버섯 볶음과 수란

Assorted Mushrooms with Poached Egg

Domaine Laurent Perrachon, Cote du Py, Morgon, Beaujolais

돼지 뼈 등심 구이와 사과 처트니

Pork Loin Chop with Apple Chutney

또는

E-Guigal, Tavel Rose

팬으로 구운 계절 생선과 해초 버터소스

Pan seared Seasonal fish with Seaweed butter sauce

또는

Chateau Grand Abord, Cuvee Passion, Graves, Bordeaux

한우 채끝 등심 구이와 당근 퓨레 (10,000원 추가)

Hanwoo Sirloin Steak with Carrot Puree

소고기: 국내산 한우

Dessert

코코넛 아이스크림과 망고 패션 후르츠 샤벳

Coconut Ice cream with Mango Passion Fruits Sorbet

Coffee or Tea

60,000

3 Glasses Wine Pairing _ 45,000

오리, 돼지고기, 닭고기, 광어, 우럭, 참돔, 고등어, 갈치, 참조기: 국내산, 프로슈토: 이탈리아, 소고기: 미국산, 소스-소뼈: 호주산
상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

DINNER COURSE

Philizot & Fils, Numero 3, Champagne

Amuse

오리퐁피 크로켓과 커리 아이올리 소스
Duck Confit Croquette

감자 대파 수프와 국내산 오세트라 케비어
Potato Leek Soup with Osetra Caviar

비프 타르타르와 어란
Beef Tartare with shredded Bottarga

계절 생선 까르파치오
Seasonal Fish Carpaccio

Louis Latour, Grand Ardeche, Chardonnay, VdP Coteaux de l'Ardeche

전복 리조또
Abalone Risotto

E-Guigal, Tavel Rose

팬으로 구운 계절 생선과 해초 버터소스
Pan seared Seasonal fish with Seaweed butter sauce

클린저
Cleanser

Chateau Grand Abord, Cuvee Passion, Graves, Bordeaux

한우 채끝 등심 구이와 당근 퓨레
Hanwoo Sirloin Steak with Carrot Puree

소고기: 국내산 한우

Dessert

코코넛 아이스크림과 망고 패션 후르츠 샤벳
Coconut Ice cream with Mango Passion Fruits Sorbet

Coffee or Tea

120,000

4 Glasses Wine Pairing _ 60,000

오리, 닭고기, 광어, 우럭, 참돔, 고등어, 갈치, 참조기, 쌀(밥) : 국내산, 소고기: 미국산, 소스-소뼈: 호주산
상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

BRUNNER

BRUNCH + DINNER / 무엇을 원하든, 지금이 언제든, 온종일 즐길 수 있는 올데이 브런치

프렌치 토스트
French Toast ₩ 30,000

스패니시 오믈렛
Spanish Omelet ₩ 28,000

APPETIZERS

오리퐁피 크로켓과 커리 아이올리 소스
Duck Confit Croquette ₩ 18,000

파머스 샐러드
Farmer's Salad ₩ 25,000

감자 대파 수프와 오세트라 케비어
Potato Leek Soup with Osetra Caviar ₩ 16,000

계절 생선 까르파치오
Seasonal Fish Carpaccio ₩ 28,000

비프 타르타르와 어란
Beef Tartare with shredded Bottarga ₩ 22,000

다양한 버섯 볶음과 수란
Assorted Mushrooms with Poached Egg ₩ 26,000

오리, 닭고기, 광어, 우럭, 참돔, 고등어, 갈치, 참조기, 햄(돼지고기): 국내산, 프로슈토: 이탈리아, 소고기: 미국산
상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

MAINS

전복 리조또 Abalone Risotto	₩ 32,000
팬으로 구운 계절 생선과 해초 버터소스 Pan seared Seasonal fish with Seaweed butter sauce	₩ 35,000
돼지 뼈 등심 구이와 사과 처트니 Pork Loin Chop with Apple Chutney	₩ 42,000
한우 채끝 등심 구이(200g)와 당근 퓨레 Hanwoo Sirloin Steak with Carrot Puree 소고기: 국내산 한우	₩ 82,000

KIDS

오므라이스 Omurice	₩ 15,000
치킨 데리야끼 라이스 Chicken Teriyaki Rice	₩ 15,000

DESSERTS

코코넛 아이스크림과 망고 패션 후르츠 샐러드 Coconut Ice cream with Mango Passion Fruits Sorbet	₩ 12,000
셰프 추천 케이크 Chef's Special Cake	₩ 12,000

쌀(밥), 닭고기, 돼지고기, 광어, 우럭, 참돔, 고등어, 갈치, 참조기: 국내산, 소스-소뽕: 호주산
상기 금액에는 세금이 포함되어 있습니다. 특정 식자재에 알레르기가 있으신 고객님께서 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

BEVERAGES

Coffee

	HOT	ICE
에스프레소 Espresso	₩ 6,000	₩ 7,000
아메리카노 Americano	₩ 7,000	₩ 8,000
카페 라떼 Caffe Latte	₩ 8,000	₩ 9,000
카푸치노 Cappuccino	₩ 8,000	
카라멜 라떼 Caramel Latte	₩ 9,000	₩ 10,000
바닐라 라떼 Vanilla Latte	₩ 9,000	₩ 10,000
핫 초콜릿 Hot Chocolate	₩ 9,000	₩ 10,000
아난티 콜드 브루 Ananti Cold Brew		₩ 10,000

Soft Drink & Fresh Juice

콜라 / 다이어트 콜라 Coke / Diet Coke	₩ 5,500
사이다 Sprite	₩ 5,500
페리에 Perrier Plain / Lime	₩ 5,500
레몬에이드 Lemon Ade	₩ 11,000
오렌지 에이드 Orange ade	₩ 11,000
생과일 오렌지 쥬스 Fresh Orange Juice	₩ 11,000

상기 가격은 원화이며, 10% 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.
Prices are in Korean won and 10% VAT is included. No service charge applies.

HARD LIQUORS

Blended Scotch Whisky

	GLS(45ml)	BTL
시바스 리갈 12년 Chivas Regal 12y	₩ 11,000	₩ 130,000
그레이트 킹 아티스트 블렌드 Great King Artist's Blend	₩ 13,000	₩ 150,000
로얄 살루트 Royal Salute 500ml	₩ 23,000	₩ 330,000
조니 워커 블랙 Johnnie Walker Black	₩ 11,000	₩ 130,000
조니 워커 블루 라벨 Johnnie Walker Blue Label		₩ 550,000
발렌타인 17년 Ballantine's 17y	₩ 20,000	₩ 270,000
발렌타인 30년 Ballantine's 30y		₩ 1,800,000

American Whiskey

짐 빔 블랙 라벨 Jim Beam Black Label	₩ 10,000	₩ 110,000
잭 다니엘 Jack Daniel's	₩ 10,000	₩ 110,000
와일드 터키 101 Wild Turkey 101	₩ 12,000	₩ 140,000
우드포드 리저브 Woodford Reserve	₩ 22,000	₩ 240,000

Canadian Whiskey

캐나다인 클럽 6년 Canadian Club 6y	₩ 10,000	₩ 70,000
크라운 로열 Crown Royal	₩ 10,000	₩ 99,000

Irish Whisky

존 제임스 6년 John Jameson 6y	₩ 10,000	₩ 70,000
부시밀 블랙 Bushmills Black	₩ 12,000	₩ 130,000

Brandy

헤네시 V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P.	₩ 12,000	₩ 165,000
헤네시 X.O. Hennessy X.O.	₩ 33,000	₩ 600,000
레미 마르탱 V.S.O.P. Remy Martin V.S.O.P.	₩ 11,000	₩ 150,000
레미 마르탱 X.O. Remy Martin X.O.	₩ 31,000	₩ 500,000
레미 마르탱루이스 XIII Remy Martin Louis XIII		₩ 7,200,000

Tequila

	GLS(45ml)	BTL
돈 훌리오 레포사도 Don Julio Reposado	₩ 13,000	₩ 150,000
호세 쿠엘보 1800 Jose Cuervo 1800	₩ 15,000	₩ 190,000
페트론 실버 Patron Silver	₩ 17,000	₩ 250,000

Rum

바카디 Bacardi	₩ 10,000	₩ 55,000
바카디 골드 Bacardi Gold	₩ 10,000	₩ 66,000
론 자카파 23 Ron Zacapa 23	₩ 12,000	₩ 150,000
파세 12년 Parce 12y		₩ 290,000

Gin

탱커레이 Tanqueray	₩ 10,000	₩ 66,000
비피터 Beefeater	₩ 11,000	₩ 77,000
봄베이 사파이어 Bombay Sapphire	₩ 11,000	₩ 77,000
헨드릭스 Hendrick's	₩ 12,000	₩ 120,000
몽키 47 Monkey 47	₩ 15,000	₩ 220,000

Vodka

앱솔루트 오리지널 Absolut Original	₩ 10,000	₩ 66,000
앱솔루트 Absolut (Citron, Mandarin, Apple)	₩ 11,000	₩ 77,000
시락 Ciroc	₩ 12,000	₩ 140,000
벨베디어 Belvedere	₩ 13,000	₩ 150,000
그레이 구스 Grey Goose	₩ 14,000	₩ 160,000

Mixed Drink 주문 시 3,300원이 추가됩니다.

Soft Drink - Tonic Water / Club Soda / Ginger Ale / Orange Juice

COCKTAILS

Ananti Signature

아난티 Anan-Ti * Gin, Tequila, Rum, Vodka, Apricot, Coke ₩ 14,000

Cocktail

마티니 Martini (Plain, Apple) * Gin, Dry Martini, Vodka, Apple Pucker ₩ 13,000

진 토니카 Gin Tonica (Hendrik's, Beefeater) * Gin, Tonic Water ₩ 13,000

맨해튼 Manhattan * Bourbon Whisky, Martoni Rosso Vermouth ₩ 13,000

준 벅 June Bug * Midori, Malibu, Dk Crème de Bananes ₩ 13,000

미도리 샐러 Midori Sour * Midori, Lime, Lemon, Syrup, Club Soda ₩ 13,000

만다린 샐러 Mandarin Sour * Vodka, Fresh Orange, Fresh Lemon, Syrup, Club Soda ₩ 13,000

체리 크러시 Cherry Crush * Peach Tree, Cherry, Strawberry ₩ 13,000

카카오 피즈 Cacao Fizz * Dk Cacao, Dk Triple Sec, Fresj Lemon, Ginger Ale ₩ 13,000

아마레토 밀크 티 Amaretto Milk Tea * English Breakfast Tea, Milk, Disaronno ₩ 13,000

네그로니 Negroni * Gin, Campari, Martoni Rosso Vermouth ₩ 13,000

엘 디아블로 El Diablo * Tequila, Cointreau, Cassis, Syrup, Ginger Ale ₩ 13,000

트리플 젠틀맨즈 Gentleman * Jim Beam Black, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black ₩ 13,000

Non- Alcohol

파라오 Parao * Pineapple, Lime, Orange Juice ₩ 12,000

과일 요거트 Fruit Yogurt * Fruit Syrup, Fresh Lemon, Milk ₩ 12,000

HARD LIQUORS

Speyside

		GLS(45ml)	BTL
더 발베니 더블 우드 12년	The Balvenie Double Wood 12y	₩ 15,000	₩ 210,000
더 발베니 더블 우드 17년	The Balvenie Double Wood 17y	₩ 27,000	₩ 440,000
글렌피닉 12년	Glenfiddich 12y	₩ 14,000	₩ 190,000
글렌피닉 15년	Glenfiddich 15y	₩ 18,000	₩ 250,000
글렌피닉 18년	Glenfiddich 18y	₩ 28,000	₩ 400,000
맥캘란 12년	Macallan 12y	₩ 14,000	₩ 190,000
맥캘란 파인 오크 15년	Macallan Fine Oak 15y	₩ 22,000	₩ 320,000
맥캘란 18년	Macallan 18y	₩ 29,000	₩ 500,000

Highland

달위니 15년	Dalwhinnie 15y	₩ 13,000	₩ 200,000
글렌모렌지 디 오리지널	Glenmorangie The Original	₩ 12,000	₩ 170,000
글렌모렌지 라산타	Glenmorangie Lasanta	₩ 15,000	₩ 220,000
글렌모렌지 18년	Glenmorangie 18y	₩ 28,000	₩ 440,000

Islay

라프로익 10년	Laphroaig 10y	₩ 13,000	₩ 150,000
라프로익 쿼터	Laphroaig Quarter	₩ 16,000	₩ 250,000