

Western Course

120,000 / person

Amuse-Bouche

계절 과일 타르트렛
Seasonal Fruit Tartlet

훈연한 문어 꼬지
Lightly Smoked Octopus Skewer

닭 안심 크로켓
Golden Chicken Tender Croquette with Chipotle Aioli

Appetizer

해산물 카르파치오
Fresh Seafood Carpaccio with Lemon Vinaigrette

Small Dish

버섯 볶음과 치킨주를 곁들인 수란
Sautéed Forest Mushrooms, Poached Egg & Chicken Jus

Fish (+20,000원)

계절 생선 구이
Chargrilled Seasonal Catch

Palate Cleanser

레몬 소르베
lemon sorbet

Main

프라임 채끝 스테이크 or 한우 채끝 스테이크(+20,000원)
Prime Striploin Steak or Korean beef Striploin Steak

Dessert

파인애플 타르트 & 아이스크림
미냐르디즈
커피 or 티
Pineapple Tart & Ice Cream
Minardis
Coffee or Tea

Korean Course

120,000 / person

Appetizers

잣 수란 트러플
Poached Egg with Pine Nut Sauce & Truffle

토마토 물회
Korean-Style Seafood in Tomato Broth

Noodles

버크셔, 카펠리니 잔치국수
Berkshire Pork & Capellini "Janchi Guksu"
(Korean Celebration Noodles)

Fish(+20,000원)

계절 생선 구이
Grilled Seasonal Fish with Perilla Oil

Palate Cleanser

레몬 소르베
lemon sorbet

Main

전복 소갈비찜 or 한우 채끝 구이(+20,000원)
Braised Short Ribs with Abalone or Grilled Korean Beef Striploin

Dessert

대추따뜻 & 아이스크림
다과
커피 또는 티
Jujube Tarte Tatin & Ice Cream
Korean Petit Fours
Coffee or Tea