紫色味学

스페셜 코스 메뉴
Special Course Menu

성인 코스
Adult Course — **KRW 160,000**

캐비어를 곁들인두부무스와 토마토 가스파쵸
topu mousse & tomato gazpacho with caviar
(콩(대두):국내산)

푸아그라와 훈제굴을 곁들인 바게트
Foie Gras and Smoked Oyster with Baguette Bread
(오리간:국내산)

북해도산 관자의 크림스프 그라탕
Hokkaido Scallops of Cream Soup Gratin
(관자:일본산)

아구간 무스와 감태를 곁들인 모듬 해산물
Ankimo Mousse and Seaweed with All Seafood
(아귀간:중국산)

계절생선 & 참지 대뱃살 사시미
Seasonal Fish & Fatty Tuna(Otoro) Sashimi
(도미:일본산,잿방어(일본산),방어(일본산),광어(국내산),
농어(중국산),참치(스페인산))

게우소스 전복찜
Griled Sablefish Set
(전복:국내산)

한우 안심 스테이크
Grilled Tenderloin Steak
(소고기(한우):국내산)

트러플 도미 솥밥과 장국
Truffle Snapper Rice Cooked in a Pot and Miso Soup
(참돔,돼지고기,쌀:국내산)

계절 과일과 일식풍 참깨푸딩, 말차 바움쿠헨, 커피
Seasonal Fruits, Japanese-style Sesame Pudding,
Match Baumkuchen & Coffee

어린이 코스
Kids' Course — **KRW 28,000**

돈카츠
Biack pork Loin Cutlet
(돼지고기:국내산)

치킨가라아게
chicken karaage
(닭고기:태국산)

미소우동
Miso Udon

디저트
Dessert

- 어린이 메뉴는 4세~10세 이하의 어린이에게 추천 드립니다.
  We recommend the children's menu for children aged 4–10.
- 제철 식자재 제공을 위해 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.
  Some menu items may change depending on seasonal ingredients.
- 날음식을 드시지 못하는 고객 대상 대체 메뉴 안내
  행사 당일 변경은 불가하며, 식사 개런티 확정 시 사전에 대상 인원수를 전달해 주셔야 합니다.
  ※ 대체메뉴 : 해물디쉬 ▶ 북방조개와 새우를 무친 샐러드 I 생선회 ▶ 은대구 구이