



BY THE CHEF'S DINNER

셰프만의 요리 그리고 서비스로 이루어지는 특별한 제안

The Chef's opening words

월요일의 특별한 제안 'BY THE CHEF' 디너에 찾아 주신 고객분들께
감사의 말씀을 먼저 전합니다.

제철의 재료를 사용하여
셰프가 요리사로서 생활 하면서의 경험했던 동경했던 그리고 이루어내고 싶었던
그런 이야기를 요리로 풀어내려고 합니다.

저만의 Authenticity, Creativity, Storytelling가 담겨있는
오늘의 요리를 즐겁게 즐겨주시기를 바랍니다.

감사합니다.

CHEF'S DINNER

여름가지와 토마토콘소메 냉스프 夏の茄子冷スープのトマトコンソメゼーリ添え

투명하게 우려낸 토마토의 감칠맛을 젤리화시켜 가지 튀레와 곁들인 전채요리

계절 생선회 旬の造り

셰프만의 숙성법과 창의를 더하여 보다 맛있게 즐길 수 있는 계절 회

히토구치 츠마미 一口摘み

청어 붕 초밥, 네기도로 김부각, 이부리각코 크림치즈, 치마끼

옥돔을 곁들인 완두콩 스프 くじのうすい豆のすり流し

제철의 완두콩을 이용하여 만든 스프와 옥돔찜을 곁들인 클래식한 국물 요리

꽃게 사과 젤리 초회 ワタリガニのりんご酢掛け

제철 암꽃게에 가쓰오부시와 사과를 이용한 상큼한 젤리 초회

제주산 갈치 어란 구이 済州産太刀魚のカラスミ焼きとや

제주산 갈치에 어란과 대파를 이용한 튀레를 곁들여 숯불에 구운 구이 그리고 영콘 구이

새우 춘권 튀김 エビの春巻

새우를 이용한 속 재료를 춘권으로 감싼 튀김 요리

한우 산초구이를 곁들인 타키코미 고향 韓牛の山椒焼きや炊き込みご飯

갓 지은 술 밥과 산초 영매를 이용하여 구운 한우구이 곁들인 식사

디저트 カスタードババロアやマンゴーソルベ

커스타드 바바루아와 망고소르베

소고기(한우), 광어, 옥돔, 바다장어, 전복, 청어, 쌀(밥) : 국내산

| 참치 : 프랑스산 | 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산