

 Champagne Le Marquis de Marillac Brut

### APPETIZER

해산물 육절판

제철 해산물과 산나물을 이용한 라포레만의 향긋한 육절판

 Chateau de vaux, Les Gryphees

### COLD DISH

차가운 해산물

살사 소스와 아브루가, 향긋한 허브오일을 감미한 프레시 해산물 요리

### SMALL DISH

끄넬

생선을 곱게 갈아 계란과 함께 찌서 국물과 함께하는 요리

 Felix Solis, Fitzroy Bay Sauvignon Blanc

### HOT DISH

계절 생선 구이

브라운버터와 상큼한 폰즈소스를 곁들인 계절 생선 구이

### SORBET

상큼한 로즈마리 소르베

 Chateau de Barbe Blanche

### MAIN

한우 채끝 스테이크

 청주 신선주

### MEAL

뿌리채소 솔밥, 오늘의 국, 홍백김치 외 2찬

### DESSERT

파인애플 타르트 / 커피 또는 차

150.0

---

5 Glasses Wine Pairing 120.0

Glass wine  
Champagne 30. / White&Red 25.

소고기(한우), 전복, 두부(콩), 쌀, 김치(배추), 광어 : 국내산 / 도미, 관자 : 일본산 / 명란 : 러시아