

 Champagne Le Marquis de Marillac Brut

## APPETIZER I

### 육절판

제철 해산물과 산나물을 이용한 라포레만의 향긋한 육절판

 Chateau de vaux, Les Gryphees

## APPETIZER II

### 새우전복선

통영산 전복과 새우살을 다져 부드럽게 찌낸 요리

## NOODLE

### 붕장어 국수 말이

해산물과 다양한 버섯을 이용한 감칠맛 있는 면요리

 Felix Solis, Fitzroy Bay Sauvignon Blanc

## HOT DISH

### 계절 생선 구이

다양한 허브와 아스파라거스, 발효 토마토 소스를 곁들인 생선 구이

## SORBET

### 상큼한 로즈마리 소르베

 Cotes Rocheuses Saint-EmiLion

## MAIN

### 채끝 스테이크

파스닙, 마늘퓨레, 비프주

## DESSERT

잣 아이스크림, 대추사과따뜻 / 커피 또는 차

130.0

---

4 Glasses Wine Pairing 100.0

Glass wine  
Champagne 30. / White&Red 25.

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