

la mer

La Mer, 프랑스로 '바다'

아름다운 기장 바다를 한눈에 품은 라메르는 마치 선물과 같은 미식의 즐거움을 선사합니다.

LA MER A SET

이용 가능 시간 12:00 - 15:00 (Last Order 14:00)

차가운 에피타이저
Cold Appetizer

파스타
Pasta

디저트
Dessert

커피 또는 차
Coffee or Premium Tea

53,000 (per person)

WINE PAIRING - 3 Glasses 50,000 | 4 Glasses 60,000

LA MER B SET

이용 가능 시간 12:00 - 15:00 (Last Order 14:00) | 18:00 - 21:00 (Last Order 19:30)

따뜻한 스몰 디쉬
Hot Small Dish

한우 채끝 등심(100g)
Hanwoo Striploin

디저트
Dessert

커피 또는 차
Coffee or Premium Tea

65,000 (per person)

WINE PAIRING - 3 Glasses 50,000 | 4 Glasses 60,000

LA MER C SET

이용 가능 시간 12:00 - 15:00 (Last Order 14:00) | 18:00 - 21:00 (Last Order 19:30)

차가운 에피타이저
Cold Appetizer

따뜻한 스몰 디쉬
Hot Small Dish

파스타
Pasta

한우 채끝 등심(100g)
Hanwoo Striploin

디저트
Dessert

커피 또는 차
Coffee or Premium Tea

88,000 (per person)

WINE PAIRING - 3 Glasses 50,000 | 4 Glasses 60,000

KOREAN SET

5 COURSES

맞이 요리

Welcome Dish

차가운 요리

Cold Dish

따뜻한 요리

Hot Dish

중심 요리

해산물 솥밥 / 한우 솥밥(+10,000)

Sotbab

맺음 요리

Dessert / Korean Tea

48,000 (per person)

KIDS SET

키즈 면역력 주스 Anti-toxin Juice

오렌지, 당근, 바오밥 가루, 프로폴리스 가루

Orange, Carrot, Baobab Powder, Propolis Powder

어린이 한상 Korean Kids Set

유기농 흰밥, 데일리 국, 한우 떡갈비, 반찬

Organic Steamed Rice, Daily Soup, Hanwoo Tteok-Galbi, Banchan

과일, 아이스크림

Fresh Seasonal Fruits, Ice Cream

35,000 (per person)

상기 금액에는 부가세가 포함되어 있습니다. 특별한 식이요법이 필요한 고객님께서 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

A LA CART

이용 가능 시간 12:00 - 15:00 (Last Order 14:00) | 18:00 - 21:00 (Last Order 20:00)

차가운 에피타이저 Cold Appetizer

브루스케타 Bruschetta (2piece) 15,000
브리오슈, 토마토, 21년산 발사믹, 마늘, 루꼴라 페스토, 브리오슈, 부라따 치즈, 모르타델라, 피스타치오
Brioche, Tomato, Balsamic, Garlic, Rucola Pesto, Brioche, Burrata Cheese, Mortadella, Pistachio

비프 & 해산물 타르타르 Beef & Seafood Tartare (4piece) 17,000
한우 우둔, 치폴레 마요네즈, 샐롯, 쪽파, 김부각, 전복, 콘소메 젤리, 아브루가, 딜, 타르트 칩
Hanwoo Topround, Chipotle Mayonnaise, Charlotte, Green Onion, Laver Chips, Abalone, Consommé Jelly, Avruga, Dill, Tart Chips

문어 샐러드 Octopus Salad 18,000
문어, 토마토 피클, 홍감자, 컬리플라워, 케이퍼, 쪽파, 스파이시 아이올리
Octopus, Tomato Pickle, Red Potatoes, Cauliflower, Green Onion, Spicy Aioli

따뜻한 에피타이저 Hot Appetizer

양배추 샐러드 Caramel Cabbage Salad 15,000
사보이 양배추, 컬리플라워, 관찰레, 헤이즐넛, 타르타르 소스, 감자칩
Savoy Cabbage, Cauliflower, Guanciale, Hazelnut, Tartar Sauce, Potato Chips

홍합 스투 Butter Mussel Stew 18,000
홍합, 샐롯, 감빠뉴, 스리라차 소스, 크림, 레몬, 파슬리, 감자튀김
Mussel, Charlotte, Pain de Campagne, Sriracha Sauce, Cream, Lemon, Parsley, French Fries

해산물 스몰 디쉬 Seafood Small Dish 20,000
계절 해산물(시즌별 생선, 갑각류, 조개), 관자, 카사레치아, 토마토폼, 애호박, 시금치
Seasonal Seafood (Seasonal Fish, Crustacean, Clam), Scallop, Casareccia, Tomato Form, Zucchini, Spinach

파스타 Pasta

새우 스파게티니 Prawn Spaghttini 26,000
새우, 스파게티니(건면), 완숙 토마토, 초리초, 루꼴라
Shrimp, Spaghettoni(Dried), Tomato, Chorize, Arugula

관찰레 아마트리치아나 Guanciale Amatriciana 27,000
보드카 토마토 소스, 스파게티(건면), 관찰레, 마늘콩피, 레지아노
Vodka Tomato Sauce, Spaghetti(Dried), Guanciale, Garlic Confit, Reggiano Cheese

라구 볼로네제 Ragu Bolonese 28,000
라구소스, 딸리아탈레(생면), 레지아노, 허브 샐사
Ragu Sauce, Tagliatelle(Wet Noodle), Reggiano Cheese, Herb Salsa

잉크 따야린 Squid Ink Tjarin 30,000
먹물 따야린(생면), 신선한 해산물, 우니, 앤초비, 크럼블
Ink Tjarin(Wet Noodle), Fresh Seafood, Uni, Anchovy, Crumble

메인 디쉬 Main Dish

양갈비 Sous Vide Rack of Lamb 62,000
12시간 브라이닝한 양갈비, 카포나타, 샐사 베르데
12 Hours of Brining Lamb Chops, Caponata, Salsa Verde

국내산 한우 채끝 등심 Hanwoo Sirloin (42 Days Wet Aging)
42일 에이징 한우 채끝 스테이크와 Daily 콘도로니 200g 65,000
42 Days Wet Aging Hanwoo Siroin Steak with Daily Contomi 300g 85,000

시즌 플래터 Season Flatter 100,000(2인)
랍스터, 문어다리, 한치, 전복, 타이거 새우, 관자, 구운채소, 허브 샐사, 치폴레 마요네즈
Lobster, Octopus, Cuttlefish, Abalone, Tiger Shrimp, Scallop, Grilled Vegetable, Herb Salsa, Chipotle Mayonnaise

콘도로니 Contomi 15,000
화이트 그린 아스파라거스, 삶은 계란, 앤초비 소스
White & Green Asparagus With Boiled Egg, Anchovy Sauce

디저트 Dessert

밀푼유 Mille feuille 14,000

티라미수 Tiramisu 12,000