

*la mer*

Le Mer, 프랑스로 '바다'

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

## LUNCH SET

5 COURSES

아뮤즈 부쉬  
Amuse-Bouche

차가운 에피타이저  
Cold Appetizer

따뜻한 요리  
Hot Dish

한우 채끝, 구운 야채  
Hanwoo Striploin, Grilled Vegetables

소르베  
Sorbet

디저트  
Dessert

미나르디즈 / 커피 또는 차  
Mignardises / Coffee or Premium Tea

70,000 (per person)

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

## DINNER SET

5 COURSES

특선 에피타이저  
Special Appetizer

따뜻한 요리  
Hot Dish

생선 요리  
Fish

한우 채끝, 구운 야채  
Hanwoo Striploin, Grilled Vegetables

소르베  
Sorbet

디저트  
Dessert

미나르디즈 / 커피 또는 차  
Mignardises / Coffee or Premium Tea

90,000 (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 솔밥 / 한우 솔밥(+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, 한우떡갈비, 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 고객님께서서는 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다.

# A LA CART

18:00 ~ 22:00 (Last order 20:00)

## APPETIZERS

**비프 타르타르 Beef Tartar** 28,000  
한우 설깃살, 아부르가, 샬롯프라이, 사워도우  
Hanwoo, Avruga, Fried Shallot, Sourdough

**12 시간 숙성한 생선 카르파치오 Fish Carpaccio** 26,000  
제철 생선, 허브, 피클링한 살사소스 Seasonal Fish, herb, Pickling Salsa Sauce

**바칼라 만떼까또 Baccala Mantecato** 26,000  
으깬 대구살, 카포나타, 깎빠뉴 Baccala, Caponata, Campagne

**아루굴라 샐러드 Arugula salad** 25,000  
프로슈토, 레지아노, 발사믹 드레싱 Prosciutto, Reggiano, Balsamic Dressing

**카라멜라이징 양배추 샐러드 Caramelized Cabbage Salad** 21,000  
미니코스, 당근 피클, 헤이즐넛, 사워크림 드레싱  
Mini Romaine, Carrot Pickle, Hazelnuts, Sour Cream Dressing

**트러플 아란치니 Truffled Arancini** 19,000  
트러플, 홀그레인 아이올리 소스 Truffle, Wholegrain Aioli Sauce

## PASTAS

**성게알 파스타 Sea Urchin Roe Pasta** 36,000  
스파게티니, 성게알, 버터소스 Spaghettoni, Sea urchin Roe, Butter Sauce

**라구 볼로네제 Ragout Bolognese** 33,000  
탈리아텔레, 라구 소스 Tagliatelle, Ragout Sauce

**관찰레 스파게티 Guanciale Spaghetti** 32,000  
돼지 뺄살 베이컨, 스파게티, 페코리노, 후추, 까르보나라 Guanciale, Spaghetti, Pepper, Carnonara

**해산물 소시지 리가토니 Seafood Sausage Rigatoni** 30,000  
리가토니, 해산물 소시지, 대저 토마토 소스, 부라따 치즈, 바질  
Rigatoni, Seafood sausage, Tamato Sauce, Burrate Cheese

## GRILLED & FISH

**국내산 한우 채끝 등심 Hanwoo Striploin** 300g 85,000  
6주 윌에이징 Wet Aging(six weeks) 200g 65,000

**호주산 양갈비 Lamb Rack** 62,000  
오렌지 퓨레, 펜넬 샐러드 Orange Puree, Fennel Salad

**오소부코 Ossobuco** 48,000  
호주산 송아지, 샤프란 리조또, 믹스 샐러드  
Veau, saffron Risotto, Mixed Salad

**생선찜과 봉골레 Braised Fish & Vongole** 36,000  
제철 흰살 생선찜, 콘킬리에, 방울 토마토, 허브  
Conchiglie, Seasonal Fish, Tomato, Herb

## SIDE DISH

**구운 아스파라거스 Grilled Asparagus** 10,000  
에그, 앤초비 소스 Egg, Anchovy Sauce

**스페니치 으깬 감자 Spanish mash potato** 10,000

**구운 브뤼셀 스프라우트 Roasted Brussels sprouts** 10,000

**구운 버섯 Grilled Mushroom** 10,000

## DESSERT

**자허 토르테 Sacher Torte** 16,000  
초코 케익 Chocolate Cake

**화이트 망고 무스 White Mango Mousse** 15,000