

LUNCH

CHAMPAGNE BY THE GLASS 20,000

아뮤즈 부쉬

AMUSE-BOUCHE

차가운 자연산 해산물 요리

SEASONAL SEAFOOD

제철 생선 요리

SEASONAL FISH

저온 조리한 한우 채끝 스테이크

SLOW ROASTED STRIPLOIN STEAK

(한식 식사 add + 15,000)

소르베

SORBET

디저트

DESSERT

미나르디즈

COFFEE AND MIGNARDISES

75,000

3 Glasses Wine Pairing 50,000

4 Glasses Wine Paring 60,000

CAVIAR (5g) 30,000

CAVIAR (20g) + CHAMPAGNE(750ml) 180,000

DINNER

아뮤즈 부쉬
AMUSE-BOUCHE

차가운 자연산 해산물 요리
SEASONAL SEAFOOD

따뜻한 해산물 요리
SEASONAL SEAFOOD

제철 생선 요리
SEASONAL FISH

셰프 스페셜
CHEF'S SPECIAL

저온 조리한 한우 채끝 등심 스테이크
SLOW ROASTED HANWOO STRIPLOIN STEAK
(한식 식사 add + 15,000)

소르베
SORBET

디저트
DESSERT

미냐르디즈
COFFEE AND MIGNARDISES

110,000

5 Glasses Wine Pairing 60,000
7 Glasses Wine Pairing 85,000

CAVIAR (5g) 30,000

CAVIAR (20g) + CHAMPAGNE(750ml) 180,000