

# 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

에피타이저 1

APPETIZER 1

에피타이저 2

APPETIZER 2

따뜻한 해산물 요리

SEASONAL SEAFOOD

제철 생선 요리

SEASONAL FISH

저온 조리한 한우 채끝 등심 스테이크

SLOW ROASTED HANWOO STRIPLOIN STEAK

(한식 식사 add + 15,000)

소르베

SORBET

디저트

DESSERT

미나르디즈

COFFEE AND MIGNARDISES

110,000

---

5 Glasses Wine Pairing 70,000

7 Glasses Wine Pairing 90,000