



가리비
성게알 / 카라비네로 새우

앤초비 튀김 / 돌문어 숙회
단새우 / 참치 대뱃살

스텔라마리스 (굴)

VIRGINIA

VIRGINIA

SEAFOOD PLATTER

- 카라비네로 새우** 지중해에서 온 새우계의 황제, 카라비네로. 고소한 내장이 진미입니다.
Tip! 촉촉한 새우살을 내장에 찍어 드셔보세요.
- 보리새우** 남해에서 잡힌 보리새우는 탄력있는 식감과 감칠맛이 일품입니다.
Tip! 소금이나 카라비네로 내장을 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다.
- 가리비** 특대형 신선한 가리비 위에 아부르가 캐비어와 말돈 소금을 올렸습니다.
Tip! 바다의 풍미를 그대로 즐겨보세요.
- 참치 대뱃살** 대서양 먼바다에서 잡힌 참치의 진한 맛을 느껴보세요.
Tip! 신선한 토마토와 유자 폰즈 드레싱이 더해져 상큼한 조화를 이룹니다.
- 돌문어 숙회** 남해산 돌문어를 살짝 찌서 부드러운 숙회로 준비했습니다.
Tip! 감태김에 해초와 함께 싸 드시면 풍미가 배가됩니다.
- 회** 저온 숙성으로 감칠맛을 살린 기름진 제철생선 회.
Tip! 폰즈 드레싱과 와사비를 곁들여 신선함을 느껴보세요.
- 단새우** 동해에서 잡힌 분홍새우로, 부드럽고 달콤한 맛이 특징입니다.
Tip! 카라비네로 내장이나 폰즈 드레싱에 찍어 드시는 것을 추천합니다.
- 성게알** 가장 앞바다에서 해녀가 직접 채취한 신선한 말뚝성게알.
Tip! 감태김과 다양한 해산물과 함께 즐겨보세요.
- 앤초비 튀김** 다양한 해산물 사이에 색다른 맛이 필요할 때,
Tip! 바삭한 앤초비 튀김을 마늘 아이올리 소스에 찍어 드세요.
- 전복** 다시마에 감싸 천천히 익힌 전복은 부드러운 식감이 돋보입니다.
- 스텔라마리스 (굴)** 신안도에서 공수한 '신안 1004' 굴은 깊은 바다의 향과 쫄쫄한 식감이 특징입니다.
Tip! 샐러드 미요네즈나 레몬즙을 살짝 곁들여 드세요.