

LUNCH

3 COURSE (Appetizer + Main + Dessert)
+ A CHOICE of COFFEE or TEA

KRW **60,000**

APPETIZER

SOUS VIDE CHICKEN CAESAR SALAD with MINI COS LETTUCE

Mini Cos Lettuce, Croutons, Sun-Dried Tomatoes, Bacon

미니 코스 레터스, 크루통, 선드라이드 토마토와 베이컨을 곁들인 수비드 치킨 시저 샐러드 (베이컨·돼지고기: 미국산, 닭고기: 국내산)



MAIN [CHOICE of ONE]

SHAKSHUKA

Meatballs, Burrata, Pork Sausage, Bacon, Tomato Sauce, Egg

미트볼, 부라타 치즈, 소시지, 베이컨과 유정란을 곁들인 삭슈카 (베이컨: 돼지고기: 미국산, 소시지 돼지고기: 국내산)



A LA MAISON CREAMY MUSHROOM RISOTTO

Truffle Oil, Parmesan

부드러운 알라메종 버섯 크림 리조또 (쌀: 이탈리아산)



OCTOPUS STEAK with MASHED POTATOES & ARUGULA

Octopus leg, Paprika, Onion, Mustard Sauce

감자와 루꼴라를 곁들인 문어 다리 스테이크



BOTTARGA AGLIO E OLIO

Bottarga, Arugula, Zucchini, Parmesan

보타르가 알리오 올리오



SPECIAL MAIN DISH + KRW 10,000

GRILLED STRIPLOIN STEAK with RED WINE SAUCE (130g)

레드와인 소스를 곁들인 채끝 등심 스테이크 (소고기: 미국산)



GRILLED LAMB CHOPS MARINATED in BULGOGI SAUCE (160g)

야채 스프링클을 곁들인 불고기 소스 양갈비 구이 (양고기: 호주산)



DESSERT

MINI TIRAMISU

Served with Coffee or Tea

미니 티라미수와 커피 또는 티



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Lupin



Milk



Molluscs



Nuts



Peanuts



Sesame



Soya



Sulphites



Mustard



Celery



Vegetarian | 베지테리언



Lactose Free | 락토 프리



Gluten Free | 글루텐 프리

상기 가격은 원화 기준이며, 10% 부가가치세가 포함되어 있습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다. 표시된 항목 외의 알레르기 유발물질이 조리 과정에서 교차접촉으로 혼입될 수 있습니다.

All prices are in Korean won and include 10% VAT.

If you have any food allergies or dietary requirements, please do not hesitate to contact staff.

Please be advised that allergens other than those listed may be present due to cross-contact during food preparation.