

III SEOUL DRAGON CITY



Salon de Brunch
A LA MAISON WINE & DINE

A LA MAISON WINE & DINE

SALON DE BRUNCH

KRW 55,000
per person

SHARING STARTER TRAY

CHOICE OF ONE MAIN DISH (WINE PAIRING +KRW 15,000)

Duck Confit

두 가지 소스를 곁들인 오리다리콩피 (오리고기: 국내산) 

Wine Pairing

- Michel Lynch Bordeaux Medoc
- Terrazas Malbec Argentina

Iberico Ginger Pork

시금치 크림을 곁들인 이베리코 진저포크 (돼지고기: 스페인) 

Wine Pairing

- Petra Zingari Toscana
- Michel Lynch Bordeaux Medoc

Crab Rosé Pasta

꽃게 로제 파스타 (꽃게: 국내산) 

Wine Pairing

- Pio Cesare Gavi
- Spellbound Chardonnay US

Seasonal Tilefish (Okdom)

제철 백옥돔 (백옥돔: 국내산) 

Wine Pairing

- William Fevre Chablis
- Cloudy Bay Perolus Brut New Zealand

Beef Tenderloin with Morel Cream Sauce +KRW 20,000

모델 크림 소스를 곁들인 안심 스테이크 (소고기: 미국산) 

Wine Pairing

- Michel Lynch Bordeaux Medoc
- Bogle Cabernet Sauvignon

DESSERT TROLLEY

PETITS FOURS

COFFEE OR TEA (HOT / ICED / DECAFFEINATED)

Espresso, Americano, Cappuccino, Cafe Latte

에스프레소, 아메리카노, 카푸치노, 카페 라테

Earl Grey, English Breakfast, Chamomile, Peppermint, Rooibos Vanilla, Green Tea

얼그레이, 잉글리시 브렉퍼스트, 카모마일, 페퍼민트, 루이보스, 녹차



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Lupin



Milk



Molluscs



Nuts



Peanuts



Sesame



Soya



Sulphites



Mustard



Celery

메인 메뉴 선택 시 발생하는 추가 금액은 할인 적용 대상에서 제외됩니다.

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부과되지 않습니다.

알레르기 또는 식이 제한이 있으신 경우 주문 전 직원에게 알려주시기 바랍니다.

표시된 항목 외의 알레르기 유발물질이 조리 과정에서 교차접촉으로 혼입될 수 있습니다.

Please note that additional charges for certain main dish selections are not eligible for discounts.

All prices are in KRW and inclusive of 10% government tax, with no service charge applied.

If you have any food allergies or dietary requirements, please inform our staff before ordering.

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