


# SEASONAL COURSE MENU

KRW 135,000

## PAN SEARED SCALLOPS, ASPARAGUS & CAVIAR

캐비어를 곁들인 아스파라거스와 관자 구이 (관자: 일본산)   


## MINISTRONE SOUP with BASIL PESTO

바질을 곁들인 미네스트로네 수프 




## RED MULLET, LEMON RISOTTO, TOMATO COULIS and SEASONAL SPRING GREENS

토마토 쿨리와 레몬 리조또, 봄나물을 곁들인 성대 구이 (쌀: 이탈리아산)    

## LEMON GELATO

레몬 젤라또 

## STRIPLOIN STEAK with WILD HERB CHIMICHURRI

와일드 허브 치미추리 소스를 곁들인 소고기 채끝 스테이크 (소고기: 미국산)   

## A LA MAISON SIGNATURE TIRAMISU

알라메종 시그니처 티라미수   

## COFFEE or TEA

커피 또는 티



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Lupin



Milk



Molluscs



Nuts



Peanuts



Sesame



Soya



Sulphites



Mustard



Celery



### Vegetarian | 베지테리언

Please ask our Staff for seasonal Vegan dish. 비건 메뉴를 원하시는 분은 직원에게 문의 주시기 바랍니다.

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.

상기 가격은 원화 기준이며, 10% 부가가치세가 포함되어 있습니다. 알레르기나 식이요법이 있으신 분은 직원과 상의하여 주시기 바랍니다.