

LUNCH

3 COURSE (Appetizer + Main + Dessert)

KRW **60,000**

+ A CHOICE of COFFEE or TEA

APPETIZER [CHOICE of ONE]

LYONNAIS SALAD

Rucola, Frisee, Sous Vide Egg, Crouton, Smoked Pork Belly, Red Wine Vinaigrette

루꼴라, 프리세, 수비드 계란, 크르통, 삼겹살, 레드와인 비네그레트를 곁들인 리오네즈 샐러드 (삼겹살-돼지고기: 외국산)



SOUS VIDE CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine, Crouton, Bacon

로메인, 크르통, 베이컨을 곁들인 수비드 치킨 시저 샐러드 (베이컨-돼지고기: 미국산, 닭고기: 국내산)



HOUSE GREEN SALAD

Mixed Green Salad, Seasonal Fruits, Cherry Tomato, Lemon Dressing

하우스 그린 샐러드



MAIN [CHOICE of ONE]

SEAFOOD LINGUINE PASTA or RISOTTO (TOMATO SAUCE / CREAM SAUCE)

다양한 해산물을 곁들인 링귀니 파스타 또는 리조또 (쌀: 이탈리아산, 쭈꾸미: 인도네시아산, 관자: 중국산, 오징어: 중국산)

[소스 선택: 토마토 / 크림]



AGLIO E OLIO LINGUINE PASTA

Parmesan Cheese, Rucola

파마산 치즈, 루꼴라를 곁들인 알리오 올리오 링귀니 파스타



SEASONAL FISH STEAK (120g)

제철 생선 스테이크



DUCK LEG CONFIT with 2 KINDS of SAUCE

두 가지 소스를 곁들인 오리다리 콩피 (오리: 국내산)



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 스프링롤을 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 | 채식주의



Lactose Free | 락토 프리



Gluten Free | 글루텐 프리

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.