

ALA MAISON

SIGNATURE COURSE

KRW 135,000

SCALLOP & SALMON TARTARE WITH SMOKED MOZZARELLA, SEASONAL FRUIT & POMEGRANATE DRESSING

훈제 모짜렐라와 계절 과일, 석류 드레싱을 곁들인 관자와 연어 타르타르 (관자: 중국산) 🍷🍷

CHESTNUT VELOUTÉ 🌾🦀🥚🥛🍤🌿

밤 크림 수프

GRILLED TILEFISH WITH RATATOUILLE & ROMESCO SAUCE

라따뚜이를 곁들인 백옥돔 구이 (옥돔: 국내산) 🌾🐟🥚🥛🍷🌿

RIPE PERSIMMON SORBET

홍시 소르베 🌾🥛🍷🌿

GINGER-GLAZED IBERICO PORK COLLAR OR DUCK CONFIT OR HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK (+ KRW 30,000)

진저 글레이즈 이베리코 🌾🥚🥛🍷 또는 오리 콩피 🥚🥛🌿

한우 안심 스테이크 (+30,000원) 🌾🥚🥛🌿

(돼지고기: 스페인산, 오리고기: 국내산, 소고기: 국내산)

APPLE TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM 🌾🥚🥛

바닐라 아이스크림을 곁들인 사과 타르트 타탱

COFFEE or TEA

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.