

## Appetizer

### Asparagus Soup

19,000

Strawberry Sorbet, Asparagus  
딸기 소르베와 곁들여 먹는 제철 아스파라거스 스프

### Kingdom Salad

19,000

Mixed Green, Arugula, Grapefruit, Ricotta,  
Cranberry, Walnuts and Mango-Citrus Vinaigrette  
믹스그린, 루꼴라를 망고 시트러스 드레싱에 버무린  
더 리본 하우스

### Warm Mushroom Salad

24,000

Poached Egg, Mixed Green, Arugula, Cruton, Saute  
Mushroom  
수란과 곁들여 먹는 화이트 발사믹 드레싱  
소테머쉬룸 샐러드

## Pasta & Risotto

### Carbonara

23,000

Double Cream, House Cure Bacon, Egg Yolk  
계란노른자와 베이컨 파르마 레지아노로  
맛을 낸 까르보나라  
베이컨(돼지고기:아일랜드,스페인,미국 등)

### Lobster Bisque Pasta

38,000

Half of Whole Lobster, Baby Tomato, Frisée  
랍스터 반마리를 올린 비스큐 파스타

### Soybean Marinated Black Cod & Seafood Risotto

42,000

Shrimp, Squid, Spring Green  
된장에 마리네이드 한 은대구와 씨푸드 리소토

## Caviar Special

### Caviar & Classic Garnish

클래식한 가니쉬와 캐비어

Osetra (28.5g) 오세트라

150,000

Beluga (28.5g) 벨루가

250,000

Limited Quantity 한정 수량 판매  
캐비어(국내산)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won(KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. (세금포함)

## Main

### Pan Roasted Salmon

Beurre Blanc, Caper, Shallot, Dill  
클래식 버터 블랑소스와 연어스테이크

34,000

### Grilled New York Steak CAB

#### Black Angus(360g)

69,000

House Dry Aged Angus New York Steak, Garlic Confit, House Made Sauce

셰프가 직접 건조 숙성한 앵거스 뉴욕 스테이크  
채끝살(쇠고기:미국산)

### Grilled Iberico Pluma

Green Pepper Puree, Spring Green

그린페퍼 퓨레와 제철 봄 피클과

곁들여 먹는 이베리코 플루마

목살(돼지고기:스페인산)

48,000

### 48hour Rib-Bone Steak

51,000

Soy Lime Dressing, Ricotta Tomato Salad,  
Salsa Verde

리코타 토마토 샐러드와

48 시간 저운 조리한 리본 스테이크

우갈비(쇠고기:미국산)

### Grilled Hanwoo Striploin 1++(360g)

129,000

셰프가 직접 건조 숙성한 한우 채끝 1++

채끝살(쇠고기:국내산 한우)

## Dessert

### Alaska Flaming Cake

22,000

Italian Meringue, Vanilla, Raspberry, Grand Marnier

바닐라, 라즈베리 소르베를 머랭으로 감싼 알레스카

### Tiramisu

18,000

Mascapone Cream, Cotton Candy, Espresso

숨사탕이 올라간 티라미수와 에스프레소

### Crème Brulee

18,000

Crème Anglaise, Vanilla Ice Cream, Chocolate

클래식한 프랑스식 크렘블레와 바닐라 아이스크림

### Chef's Special Dessert

24,000

셰프 스페셜 디저트

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won(KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. (세금포함)

THE RIBBON

18:00-21:00

## Chef's Tasting Menu

### Spinach & Leek Cannelloni

Grilled Spinach, Spring Green & Smoked oyster Chimichurri Stuffed Asian Leek  
포항초 & 봄나물, 훈제굴 치미추리로 속을 채운 태운 대파

### Asparagus Soup

Strawberry Sorbet, Asparagus  
딸기 소르베와 곁들여 먹는 제철 아스파라거스 스프

### Pan Seared Foie Gras

Pickled Baby Tomato, Truffle Honey Cherry Sauce  
토마토피클, 트러플 허니 체리소스를 곁들인 팬서어드 푸아그라  
오리간(오리:프랑스산)

### Soybean Marinade Black Cod & Seafood Risotto

Bisque, Spring Green  
된장에 마리네이드 한 은대구와 진한 비스큐 풍미의 씨푸드 리소토

### Sorbet

Hibiscus Sorbet  
히비스커스 소르베

### Main

#### Iberico Pluma

Green Pepper Puree, Spring Green  
그린페퍼 퓨레와 제철 봄 피클과  
곁들여 먹는 이베리코 플루마  
목살(돼지고기:스페인산)

OR

#### Hanwoo Striploin 1++

Deodeok Spring Onion Salad, Beef Jus  
더덕파채 샐러드와 한우 1++ 채끝등심  
채끝살(쇠고기:국내산 한우)  
**+30,000**

### Cherry Blossom

Almond Mousse, Strawberry, Cherry Sorbet, Cotton Candy  
더리본 봄 벚꽃 디저트

### Petit Four

Coffee or Tea  
커피 혹은 티

**₩ 100,000**

Minimum Two Orders Required

2인 이상 시 주문 가능

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won(KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알레르기 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. (세금포함)