

THE RIBBON

11:30-14:00

Lunch Course

Appetizer

Asparagus Soup

Strawberry sorbet, Asparagus
딸기 소르베와 곁들여 먹는
제철 아스파라거스 스프

or

Daily Salad

계절 샐러드

Main

Pan Roasted Salmon

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

or

Carbonara

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

Dessert

Tiramisu

Mascapone Cream, Espresso
티라미수와 에스프레소

₩ 43,000

Special Main Added

Lobster Bisque Pasta

Half of Whole Lobster,
Baby Tomato, Frisée

랍스터 반마리를 올린
비스큐 파스타

+10,000

Iberico Pluma

Green Pepper Pluma, Spring
Green

그린페퍼 퓨레와 제철 봄 피클과
곁들여 먹는 이베리코 플루마

목살(돼지고기:스페인산)

+18,000

Hanwoo Strip Loin 1++

Deodeok Spring Onion Salad,
Beef jus

더덕파채 샐러드와
한우 1++ 채끝등심

채끝살(쇠고기:국내산 한우)

+30,000

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

11:30-14:00

Appetizer

Asparagus Soup

Strawberry Sorbet, Asparagus

딸기 소르베와 곁들여 먹는 제철 아스파라거스 스프

13,000

Kingdom Salad

Mixed Green, Arugula, Ricotta, Cranberry, Walnuts and Mango-Citrus Vinaigrette

믹스그린, 루꼴라를 망고 시트러스 드레싱에 버무린 더 리본 하우스

19,000

Warm Mushroom Salad

Poached Egg, Mixed Green, Arugula, Cruton, Saute Mushroom

수란과 곁들여 먹는 화이트 발사믹 드레싱 소테머쉬룸 샐러드

24,000

Pasta & Risotto

Carbonara

Double Cream, House Cure Bacon, Egg Yolk

계란 노른자와 베이컨 파르마 레지아노로 맛을 낸 까르보나라

베이컨(돼지고기:아일랜드,스페인,미국 등)

23,000

Lobster Bisque Pasta

Half of Whole Lobster, Baby Tomato, Frisée

랍스터 반마리를 올린 비스큐 파스타

35,000

Soybean Marinated Black Cod & Seafood Risotto

Shrimp, Squid, Spring Green

된장에 마리네이드 한 은대구와 씨푸드 리소토

39,000

BEVERAGE

Glass Wine

Laurant Perrier

La Cuvee Brut, France, 200ml

33,000

Two Rivers

Sauvignon blanc, Marlborough, NZ

17,000

Achaval Ferrer

Malbec, Mendoza, Argentina

18,000

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

11:30-14:00

Main

Egg Benedicts

26,000

Poached Eggs, Salmon Gravlox, Bearnaise Sauce, Petit Salad
연어그라브락스 더리본 에그베네틱트

Ribbon Big Plate

26,000

Bacon, Scramble Eggs, French Fries, Picked Tomato, Sour Dough, Saute Mushroom
더리본 빅 플레이트

Pan Roasted Salmon

34,000

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

Grilled Iberico Pluma

42,000

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

Grilled New York Steak CAB(360g)

63,000

House Dry Aged Angus New York Steak, Garlic Confit, House Made Sauce
셰프가 직접 건조 숙성한 앵거스 뉴욕 스테이크
채끝살(쇠고기:미국산)

Dessert

Alaska Flaming Cake

22,000

Italian Meringue, Vanilla, Raspberry, Grand Marnier
바닐라, 라즈베리 소르베를 머랭으로 감싼 알레스카

Crème Brulee

18,000

Crème Anglaise, Vanilla Ice Cream, Chocolate
클래식한 프랑스식 크렘블레와 바닐라 아이스크림

Tiramisu

18,000

Mascapone Cream, Cotton Candy, Espresso
솜사탕이 올라간 티라미수와 에스프레소

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)