

Appetizer

Oyster Platter Half Dozen **19,000**
Dozen **35,000**

Pineapple Mignonette, Lemon Wedge
미노벳과 곁들여 먹는 제철 오이스터
굴(국내산)

Foie Gras **21,000**

Truffle Bread Crumble, Tangerine
제철 굴을 곁들인 푸라그라 테린
푸아그라(프랑스산)

Quinoa Kale Salad **19,000**

Red Bean, Grapefruit, Pepperoni Vinaigrette
퀴노아 케일 샐러드

Chestnut Soup **18,000**

Sour Cream Sorbet, Roasted Chestnut
사워 크림 소르베를 올린 밤 스프

Pasta & Risotto

Vongole **31,000**

Clam, White wine, Arugula
봉골레 파스타
백모시(국내산), 흑모시(국내산)

Lobster Bisque Pasta **38,000**

Half of Whole Lobster, Baby Tomato, Frisée
로부스터 반마리를 올린 비스큐 파스타
로부스터(캐나다산)

Ox Tongue Risotto **37,000**

Gamtae, Grilled Ox Tongue
부드럽게 조리한 우설과 감태를 곁들인 보리 리소토
우설(국내산 한우)

Caviar Special

Almas Caviar & Classic Garnish

클래식한 캐비어 가니쉬와 알마스 캐비어

Osetra (28.5g) 오세트라 150,000

Beluga (28.5g) 벨루가 250,000

Limited Quantity 한정 수량 판매

알마스 캐비어(국내산)

THE RIBBON

18:00-21:00

Main

Pan Roasted Salmon

34,000

Beurre Blanc, Caper, Shallot, Dill
클래식 버터 블랑소스와 연어스테이크
연어(노르웨이산)

Rack of Lamb

61,000

Couscous, Pomme Puree, Lamb Jus
쿠스쿠스, 폼퓨레와 곁들여 먹는 양갈비(340g)
양고기(호주산)

Iberico Pork Chop

42,000

Pumpkin Puree, Lentil, Pickled Apple, Sage
그릴에 구운 이베리코 폭찹
늑간살(돼지고기:스페인산)

Whole Roasted Chicken

95,000

Brioche Butter, Kale & Quinoa Salad
홀 로스트한 치킨 & 케일 퀴노아 샐러드
닭고기(국내산)

Duck Breast

41,000

Duck Terrine, Pickled Shitake, Almond
체리 소스를 곁들인 오리 가슴살과 오리 테린
오리(국내산)

Hanwoo Striploin 1++

139,000

한우 채끝 1++(360g)
채끝살(국내산 한우)

Cheese

Cheese Platter

29,000

3 Kinds of Cheese & Condiments
3 가지 종류의 치즈 & 컨디먼트

Dessert

Alaska Flaming Cake

22,000

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

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

Foie Gras

Truffle Bread Crumble, Tangerine

제철 굴, 트러플 브레드 크럼블을 곁들인 푸아그라 테린
푸아그라(프랑스산)

Chestnut Soup

Sour Cream Sorbet, Chestnut Crispy, Roasted Chestnut

사워 크림 소르베를 올린 밤 스프

Gamtae Oyster Risotto

Gamtae, Oyster, Barley

감태를 넣어 조리한 보리 리조또와 부드럽게 찐 굴
굴(국내산)

Duck Breast

Cherry, Shitake Mushroom, Duck Confit, Honey Almond

체리 소스를 곁들인 오리 가슴살과 오리 테린
오리(국내산)

Sorbet

Omija, Rosemary

오미자 소르베

Main

Iberico Pork Chop Steak

Pumpkin Puree, Pickled Apple, Lentil, Sage

이베리코 폭찹 스테이크
늑간살(돼지고기:스페인산)

OR

Hanwoo Striploin 1++

Ox Tongue, Duxelles, Pomme Puree

그릴에 구운 1++ 한우등심과 우설
등심(국내산 한우)

+30,000

Pine Nut & Pear

Ginger, Pine Nut Ice Cream, Sujeonggwa

잣 아이스크림과 생강으로 구성한 배 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)