

THE RIBBON

11:30-14:00

Lunch Course

Appitizer

Chestnut Soup

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

or

Daily Salad

계절 샐러드

Main

Vongole

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

or

Ox Tongue Risotto

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

Dessert

Flaming Alaska Cake

Vanilla Ice Cream, Raspberry Sorbet, Grand Marnier
알래스카 케이크

₩ 43,000

Special Main Added

Lobster Bisque Pasta

Half of Whole Lobster,
Baby Tomato, Frisée

로부스터 반마리를 올린
비스큐 파스타

로부스터(캐나다산)
+10,000

Iberico Pork Chop

Pumpkin Puree, Lentil,
Pickled Apple, Sage

늪은 호박퓨레와 렌틸콩을
곁들인 이베리코 폭찹

뼈등심(돼지고기:스페인산)
+10,000

Hanwoo Strip Loin 1++

Ox Tongue, Duxelles,
Pomme Puree

그릴에 구운 1++ 한우채끝과
우설

채끝, 우설(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

Quinoa Kale Salad

Red Bean, Grapefruit, Pepperoni Vinaigrette
퀴노아 케일 샐러드

19,000

Chestnut Soup

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

18,000

Pasta & Risotto

Vongole

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

31,000

Lobster Bisque Pasta

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

38,000

Ox Tongue Risotto

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

37,000

BEVERAGE

Soft Drink

Coke / Coke Zero / Sprite
Orange / Kiwi / Tomato Juice

8,000

15,000

Signature

Charmant Rose
Hibiscus & Jasmine tea Cocktail

18,000

Double Berry Mojito
Blueberry & Strawberry purre, Tonic water

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)

11:30-14:00

Main

Pan Roasted Salmon

34,000

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

Iberico Pork Chop

42,000

Pumpkin Puree, Lentil, Pickled Apple, Sage
늪은 호박퓨레와 렌틸콩을 곁들인 이베리코 폭찹
뼈등심(돼지고기:스페인산)

New York Steak

69,000

Grilled New York Steak
셰프가 직접 건조 숙성하여 그릴에 조리한 채끝 등심 스테이크
채끝(쇠고기:미국산)

Hanwoo 1++ Strip Loin

139,000

한우 채끝 1++(360g)
채끝(국내산 한우)

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
숨사탕이 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)