

Chef's Tasting Menu

Corn Soup

Prosciutto, Lemon Jelly, Grilled Corn, Chipotle Butter, Green Apple
프로슈토, 레몬젤리, 아오리사과를 곁들인 차가운 콘 스프
프로슈토(이탈리아산)

Foie Gras

Fig, Cognac Jelly, Sourdough
무화과를 곁들인 클래식 푸아그라 테린
푸아그라(프랑스산)

Octopus

Eggplant Puree, Crispy Potato, Yogurt Sauce
부드럽게 조리한 낙지와 가지퓨레
낙지(국내산)

Seafood Risotto

Sea Urchin, Shrimp, Squid, Cuttlefish
성게알, 새우, 갑오징어를 곁들인 해산물 리소토
쌀(국내산), 성게알(캐나다산), 오징어(국내산,베트남산)

Sorbet

Apple, Lime, Mint
애플 라임 민트 소르베

Main

Rib Finger Iberico

Fines Herbes, Chimichurri
이베리코 늑간살과 치미추리
돼지고기(스페인산)

OR

Hanwoo Striploin 1++

Mushroom Duxelles, Pomme Puree
그릴에 구운 1++ 한우등심과 뒤셀
소고기(국내산)
+30,000

Chestnut

Marron Grace, Cognac Ice Cream, Dark Chocolate
제철 밤을 다양한 텍스처로 재구성한 가을 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 있으시면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. (세금포함)