

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)