

THE RIBBON

18:00-21:00

Chef's Tasting Menu

Spinach & Leek Cannelloni

Grilled Spinach, Spring Green & Smoked oyster Chimichurri Stuffed Asian Leek
포항초 & 봄나물, 훈제굴 치미추리로 속을 채운 태운 대파

Asparagus Soup

Strawberry Sorbet, Asparagus
딸기 소르베와 곁들여 먹는 제철 아스파라거스 스프

Pan Seared Foie Gras

Pickled Baby Tomato, Truffle Honey Cherry Sauce
토마토피클, 트러플 허니 체리소스를 곁들인 팬시어드 푸아그라
오리간(오리:프랑스산)

Soybean Marinade Black Cod & Seafood Risotto

Bisque, Spring Green
된장에 마리네이드 한 은대구와 진한 비스큐 풍미의 씨푸드 리소토

Sorbet

Hibiscus Sorbet
히비스커스 소르베

Main

Iberico Pluma

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

OR

Hanwoo Striploin 1++

Deodeok Spring Onion Salad, Beef Jus
더덕파채 샐러드와 한우 1++ 채끝등심
채끝살(쇠고기:국내산 한우)
+30,000

Cherry Blossom

Almond Mousse, Strawberry, Cherry Sorbet, Cotton Candy
더리본 봄 벚꽃 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)