

ELEMENTS LUNCH 54.5

"AMUSE BOUCHE"

한입거리

"TARAK JUK"

Milk, Roasted Peanuts, Sprouted brown Rice

현미, 땅콩 타락죽

"SHRIMP & MUSTARD"

Pear, Cucumber, Bamboo Shoot

새우 겨자채

"JEON"

Cuttle Fish & Chive | Kimchi & Spring Onion

오징어 부추전과 김치 전

"EGG CUSTARD"

Dashi Braised Abalone, Golden Enoki Mushroom

Spring Onion, Caviar

전복 황금팽이 계란찜

"BAN SANG"

Assorted Seasonal Condiments "Banchan", Daily Broth

그날의 찬과 국이 제공됩니다.

Steamed Rice 진지

•

Abalone Bibimbop 전복비빔밥 +10.0

•

Raw Fish Rice 회덮밥 +15.0

Halibut 광어조림

•

GALBI (Short rib) 갈비 구이 +12.0

•

Sea Bream Head 도미머리 조림 +25.0

"HUSIK"

Burnt Rice, Lemon Chantilly or Green tea Ice cream, Lemon Gel

누룽지 아이스크림 or 보성 녹차 아이스크림

"DAGWA"

Assorted Korean Sweets

Served with Coffee or Traditional Tea Selection

커피 or 전통차

"AMUSE BOUCHE"

한입거리

"TARAK"

Milk, Roasted Peanuts, Sprouted brown Rice

현미, 땅콩 타락죽

"SHRIMP & MUSTARD"

Pear, Cucumber, Bamboo Shoot

새우 겨자채

"TANG"

Poached Tooth fish, Fish Consomme, Korean Parsley, Turnip

메로 맑은탕

"JEON"

Cuttle Fish & Chive | Kimchi & Spring Onion

오징어 부추전과 김치 전

"MUL HOE"

Seabream, Scallop, Gochujang Ice, Fermented Daikon Broth

도미, 관자물회

"EGG CUSTARD"

Dashi Braised Abalone, Golden Enoki Mushroom

Spring Onion, Caviar

전복 황금팽이 계란찜

"BAN SANG"

Assorted Seasonal Condiments "Banchan", Daily Broth

그날의 찬과 국이 제공됩니다.

Steamed Rice 진지

Halibut 광어조림

•

&

•

Abalone Bibimbop 전복비빔밥

GALBI (Short rib) 갈비 구이

"HUSIK"

Burnt Rice, Lemon Chantilly or Green tea Ice cream, Lemon Gel

누룽지 아이스크림 or 보성 녹차 아이스크림

"DAGWA"

Assorted Korean Sweets

Served with Coffee or Traditional Tea Selection

커피 or 전통차

"AMUSE BOUCHE"

한입거리

"TARAK"

Milk, Roasted Peanuts, Sprouted brown Rice

현미, 땅콩 타락죽

"SHRIMP & MUSTARD"

Pear, Cucumber, Bamboo Shoot

새우 겨자채

"TANG"

Poached Tooth fish, Fish Consomme, Korean Parsley, Turnip

메로 맑은탕

"JEON"

Cuttle Fish & Chive | Kimchi & Spring Onion

오징어 부추전과 김치 전

"YUK HOE"

Korean Style Beef Tartar, Nashi Pear, Seaweed Cracker, Sesame Oil Powder

육회

"MUL HOE"

Seabream, Scallop, Gochujang Ice, Fermented Daikon Broth

도미, 관자물회

"EGG CUSTARD"

Dashi Braised Abalone, Golden Enoki Mushroom

Spring Onion, Caviar

전복 황금팽이 계란찜

"BAN SANG"

Assorted Seasonal Condiments "Banchan", Daily Broth

그날의 찬과 국이 제공됩니다.

Steamed Rice 진지

Halibut 광어조림

&

Abalone Bibimbop 전복비빔밥

GALBI (Short rib) 갈비 구이

"HUSIK"

Burnt Rice, Lemon Chantilly or Green tea Ice cream, Lemon Gel

누룽지 아이스크림 or 보성 녹차 아이스크림

"DAGWA"

Assorted Korean Sweets

Served with Coffee or Traditional Tea Selection

커피 or 전통차

DINNER CHEF TASTING 160.0

"AMUSE BOUCHE"

한입거리

"TARAK"

Milk, Roasted Peanuts, Sprouted brown Rice

현미, 땅콩 타락죽

"SHRIMP & MUSTARD"

Pear, Cucumber, Bamboo Shoot

새우 겨자채

"TANG"

Poached Tooth fish, Fish Consomme, Korean Parsley, Turnip

메로 맑은탕

"JEON"

Cuttle Fish & Chive | Kimchi & Spring Onion

오징어 부추전과 김치 전

"YUK HOE"

Korean Style Beef Tartar, Nashi Pear, Seaweed Cracker, Sesame Oil Powder

육회

"MUL HOE"

Seabream, Scallop, Gochujang Ice, Fermented Daikon Broth

도미, 관자물회

"EGG CUSTARD"

Dashi Braised Abalone, Golden Enoki Mushroom

Spring Onion, Caviar

전복 황금팽이 계란찜

"SORBET"

Ripe Persimmon, Lime Gel, Lime Ginger Powder

홍시 소르베

"BAN SANG"

Assorted Seasonal Condiments "Banchan", Daily Broth

그날의 찬과 국이 제공됩니다.

Steamed Rice    진지

•

Abalone Bibimbop    전복비빔밥

&

"GALBI (Short rib) 갈비 구이

& Hanwoo Tenderloin ++

갈비찜과 한우 안심 구이

"HUSIK"

Burnt Rice, Lemon Chantilly or Green tea Ice cream, Lemon Gel

누룽지 아이스크림 or 보성 녹차 아이스크림

"DAGWA"

Assorted Korean Sweets

Served with Coffee or Traditional Tea Selection

커피 or 전통차