

LUNCH

52.5

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON"

대구살 브랜드드

프와그라 마카롱

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Giant Mushroom Cream, White Truffle Oil

관자와 트리플

SEASONAL TOMATOES

Coconut Infused Lime Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Quinoa, Lemon Thyme Leaves, Ricotta & Herbs Crostini

토마토와 청포도

LOBSTER "RAVIOLI" +12.0

Shallot Marmalade, Endives, Napa Cabbage, White Bisque, Caviar

캐나다산 랍스터 라비올리

HALIBUT "POMME CRUSTED"

Razor Clam, Smoked Pork Belly Chowder

Market Vegetables, Caviar

광어 구이와 맛조개 차우더

Or

BEEF "SHORT RIB" +15.0

Char Grilled, Roasted Shallot, Green Asparagus

Pomme Pave, Beef Jus

참숯에 구운 소갈비살 스테이크

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Paper, Passionfruit Coulis, Jasmine Infused Tapioca Pearls

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

CHEF SIGNATURE

99.5

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON"
대구살 브랜드 프와그라 마카롱

KING CRAB "ROULADE"
Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander
킹크랩 아보카도 롤라드

SCALLOP & TRUFFLE
Wilted Golden Enokitake, Giant Mushroom Cream, White Truffle Oil
관자와 트러플

SEASONAL TOMATOES
Coconut Infused Lime Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio
Quinoa, Lemon Thyme Leaves, Ricotta & Herbs Crostini
토마토와 청포도

HALIBUT "POMME CRUSTED"
Razor Clam, Smoked Pork Belly Chowder, Market Vegetables, Caviar
광어 구이와 맛조개 차우더

SORBET
오늘의 소르베

BEEF "SHORT RIB"
Char Grilled, Roasted Shallot, Green Asparagus, Pomme Pave, Beef Jus
참숯에 구운 소갈비살 스테이크

COCONUT & LIME LEAVES
Lime Paper, Passionfruit Coulis, Jasmine Infused Tapioca Pearls
코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES
다과

DINNER COURSE

10.0

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON" | FENNEL & TANGERINE

대구살 브랜드드

프와그라 마카롱

펜넬 감귤 샐러드

KING CRAB "ROULADE"

Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander

킹크랩 아보카도 롤라드

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Giant Mushroom Cream, White Truffle Oil

관자와 트러플

SEASONAL TOMATOES

Coconut Infused Lime Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Quinoa, Lemon Thyme Leaves, Ricotta & Herbs Crostini

토마토와 청포도

HALIBUT "POMME CRUSTED"

Razor Clam, Smoked Pork Belly Chowder

Market Vegetables, Caviar

광어 구이와 맛조개 차우더

Or

LOBSTER "RAVIOLI" +15.0

Shallot Marmalade, Endives, Napa Cabbage,

White Bisque, Caviar

캐나다산 랍스터 라비올리

SORBET

오늘의 소르베

FREE RANGE "CHICKEN"

Sous vide, Confit, Mustard Leaves, Carrot,

Cauliflower Puree, Porcini Jus

저온조리한 닭 가슴살과 콩피한 다릿살

Or

AN DONG ++ BEEF "STRIPLOIN" +20.0

Charcoal Grilled, Mushroom Espuma, White Asparagus

Roasted Shallot, Au Jus

참숯에 구운 안동한우 채끝스테이크

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Paper, Passionfruit Coulis, Jasmine Infused Tapioca Pearls

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

CHEF SIGNATURE

16.0

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON" | FENNEL & TANGERINE

대구살 브랜드드

프와그라 마카롱

펜넬 감귤 샐러드

KING CRAB "ROULADE"

Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander

킹크랩 아보카도 롤라드

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Giant Mushroom Cream, White Truffle Oil

관자와 트러플

SEASONAL TOMATOES

Coconut Infused Lime Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Quinoa, Lemon Thyme Leaves, Ricotta & Herbs Crostini

토마토와 청포도

LOBSTER "RAVIOLI"

Shallot Marmalade, Endives, Napa Cabbage, White Bisque, Caviar

캐나다산 랍스터 라비올리

SORBET

오늘의 소르베

FREE RANGE "CHICKEN"

Sous vide, Confit, Mustard Leaves, Carrot, Cauliflower Puree, Porcini Jus

저온조리한 닭 가슴살과 콩피한 다릿살

AN DONG ++ BEEF "STRIPLOIN"

Charcoal Grilled, Mushroom Espuma, Shitake Powder,

White Asparagus, Roasted Shallot, Au Jus

참숯에 구운 안동한우 채끝스테이크

CHEESE

4 Kinds Cheese Mousse, Tête de Moine

네가지 치즈

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Paper, Passionfruit Coulis, Jasmine Infused Tapioca Pearls

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과