

# LUNCH

52.5

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON"

대구살 브랜드

프와그라 마카롱

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Creamy Giant Mushroom, White Truffle Oil

관자와 트리플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 청포도

LOBSTER "CONFIT" +17.5

Shallot Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno, Fermented Palm Hearts

바닷가재 콩피와 샐롯 마말레이드

FREE RANGE "CHICKEN"

Sous vide, Confit, Mustard Leaves, Pickled Carrot,

Cauliflower Puree, Porcini Jus

저온조리한 닭 가슴살과 콩피한 다릿살

Or

BEEF "SHORT RIB" +15.0

Char Grilled, Roasted Shallot, White Asparagus

Mushroom, Au Jus

참숯에 구운 소갈비살 스테이크

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Chantilly, Passionfruit Coulis, Pineapple Sage

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

# CHEF SIGNATURE

105.0

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON"

대구살 브랜드드

프와그라 마카롱

KING CRAB "ROSETTE"

Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander

킹크랩 아보카도 로제떼

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Creamy Giant Mushroom, White Truffle Oil

관자와 트러플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 청포도

LOBSTER "CONFIT"

Shallot Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno, Fermented Palm Hearts

바닷가재 콩피와 샬롯 마말레이드

SORBET

오늘의 소르베

BEEF "SHORT RIB"

Char Grilled, Roasted Shallot, White Asparagus, Mushroom, Au Jus

참숯에 구운 소갈비살 스테이크

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Chantilly, Passionfruit Coulis, Pineapple Sage

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

# DINNER COURSE

100.0

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

대구살 브랜드

프와그라 마카롱

펜넬 감귤 샐러드

KING CRAB "ROSETTE"

Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander

킹크랩 아보카도 로제떼

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Creamy Giant Mushroom, White Truffle Oil

관자와 트러플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 청포도

HALIBUT "POMME CRUSTED"

Green Peas Puree, Romanesco

Burnt Leek Powder, Saffron Vin Blanc

광어 구이와 샤프란 뱅블랑

Or

LOBSTER "CONFIT" +15.0

Thai Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque,

Fingerlime, Jalapeno

바닷가재 콩피와 타이 샐러드 망고 마말레이드

SORBET

오늘의 소르베

FREE RANGE "CHICKEN"

Sous vide, Confit, Mustard Leaves, Pickled Carrot,

Cauliflower Puree, Porcini Jus

저온조리한 닭 가슴살과 콩피한 다릿살

Or

AN DONG BEEF "TENDERLOIN" +20.0

Pan Seared, Green Asparagus, Pomme Pave

Jerusalem Artichoke Puree, Roasted Shallot, Au Jus

팬에 구운 안동한우 안심스테이크

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Chantilly, Passionfruit Coulis, Pineapple Sage

코코넛과 카페에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

# CHEF SIGNATURE

160.0

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

대구살 브랜드드

프와그라 마카롱

펜넬 감귤 샐러드

KING CRAB "ROSETTE"

Avocado, Crab Consomme Gelee, Trout Roe, Micro Coriander

킹크랩 아보카도 로제떼

SCALLOP & TRUFFLE

Wilted Golden Enokitake, Creamy Giant Mushroom, White Truffle Oil

관자와 트리플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Chilean Grapes Carpaccio,

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 청포도

LOBSTER "CONFIT"

Thai Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno

바닷가재 콩피와 타이 샐러드 망고 마말레이드

SORBET

오늘의 소르베

FREE RANGE "CHICKEN"

Sous vide, Confit, Mustard Leaves, Pickled Carrot,

Cauliflower Puree, Porcini Jus

저온조리한 닭 가슴살과 콩피한 다릿살

AN DONG BEEF "TENDERLOIN"

Pan Seared, Green Asparagus, Pomme Pave

Jerusalem Artichoke Puree, Roasted Shallot, Au Jus

팬에 구운 안동한우 안심스테이크

CHEESE

4 Kinds Cheese Mousse, Tête de Moine

네가지 치즈

COCONUT & LIME LEAVES

Lime Chantilly, Passionfruit Coulis, Pineapple Sage

코코넛과 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과