

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, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

LOBSTER "CONFIT" +17.5

Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno

바닷가재 콩피와 샐롯 망고 마말레이드

CHICKEN & CONFIT LEG

Cauliflower Puree, Fermented Carrot,

Sauce Périgueux

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 브랜다드

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, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

LOBSTER "CONFIT"

Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno

바닷가재 콩피와 샬롯 망고 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

105.0

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON" | GREEN PEAS
대구살 브랜드프와그라 마카롱 차가운 완두콩 스프

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, Heart of Palm Carpaccio
Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma
토마토와 야자순

HALIBUT "BUCKWHEAT"

Green Peas Puree, Romanesco
Burnt Leek Powder, Saffron Vin Blanc
광어 구이와 샤프란 벵블랑

Or

LOBSTER "CONFIT" +17.5

Thai Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque
Fingerlime, Jalapeno
바닷가재 콩피와 타이 샐롯 망고 마말레이드

SORBET

오늘의 소르베

CHICKEN & CONFIT LEG

Cauliflower Puree, Fermented Carrot,
Sauce Périgueux
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 카피에 라임 아이스크림

MIGNARDISES

다과

CHEF SIGNATURE

160.0

COD "BRANDADE" | FOIE GRAS "MACARON" | GREEN PEAS
대구살 브랜드프 프와그라 마카롱 차가운 완두콩 스프

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, Heart of Palm Carpaccio
Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma
토마토와 야자순

LOBSTER "CONFIT"

Thai Shallot Mango Marmalade, Red Curry Bisque, Fingerlime, Jalapeno
바닷가재 콩피와 타이 샐롯 망고 마말레이드

SORBET

오늘의 소르베

CHICKEN & CONFIT LEG

Cauliflower Puree, Fermented Carrot,
Sauce Périgueux
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