

# LUNCH

52.5

JERUSALEM ARTICHOKE | FOIE GRAS | CHICKEN CONFIT

돼지감자

프와그라

콩피한 닭다리살

ABALONE & TRUFFLE

Wilted Golden Enoki Mushroom, Truffle Salt

전복과 트리플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

TOOTHFISH & VERMOUTH +12.0

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

PORK TENDERLOIN

Roasted Polenta, Broccolini, Sauce Blanquette

돼지 안심과 폴렌타, 소스 블랑케트

Or

HANWOO ++ TENDERLOIN +20.0

Seared Cauliflower, White Asparagus, Hazelnut

팬에 구운 한우++안심과 화이트 아스파라거스

BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumble, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

MIGNARDISES

다과

# CHEF SIGNATURE

105.0

JERUSALEM ARTICHOKE | FOIE GRAS | CHICKEN CONFIT

돼지감자

프와그라

콩피한 닭다리살

OCTOPUS TERRINE

Crème Fraiche, Balsamic Escabèche, Dried Grapefruit & Orange

문어 테린과 발사믹 에스카비체, 말린 건과일

ABALONE & TRUFFLE

Wilted Golden Enoki Mushroom, Truffle Salt

전복과 트리플

SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

TOOTHFISH & VERMOUTH

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

SORBET

오늘의 소르베

HANWOO ++ TENDERLOIN

Seared Cauliflower, White Asparagus, Hazelnut

팬에 구운 한우++안심과 화이트 아스파라거스

BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumble, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

MIGNARDISES

다과

# DINNER COURSE

110.0

JERUSALEM ARTICHOKE | FOIE GRAS | SCALLOP CRACKER | CHICKEN CONFIT

돼지감자

프와그라

관자 크래커

콩피한 닭다리살

## OCTOPUS TERRINE

Crème Fraiche, Balsamic Escabèche, Dried Grapefruit & Orange

문어 테린과 발사믹 에스카비체, 말린 건과일

## ABALONE & TRUFFLE

Wilted Golden Enoki Mushroom, Truffle Salt

전복과 트리플

## SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

## TOOTHFISH & VERMOUTH

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

## SORBET

오늘의 소르베

## PORK TENDERLOIN

Roasted Polenta, Broccolini, Sauce Blanquette

돼지 안심과 폴렌타, 소스 블랑케트

Or

## HANWOO ++ TENDERLOIN +20.0

Seared Cauliflower, White Asparagus, Hazelnut

팬에 구운 한우++안심과 화이트 아스파라거스

## BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumble, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

## MIGNARDISES

다과

# CHEF SIGNATURE

160.0

+

JERUSALEM ARTICHOKE | FOIE GRAS | SCALLOP CRACKER | CHICKEN CONFIT

돼지감자

프와그라

관자 크래커

콩피한 닭다리살

## OCTOPUS TERRINE

Crème Fraiche, Balsamic Escabèche, Dried Grapefruit & Orange

문어 테린과 발사믹 에스카비체, 말린 건과일

## ABALONE & TRUFFLE

Wilted Golden Enoki Mushroom, Truffle Salt

전복과 트러플

## SEASONAL TOMATOES

Basil Seeds, Heart of Palm Carpaccio

Lemon Thyme Leaves, Crostini, Ricotta Espuma

토마토와 야자순

## TOOTHFISH & VERMOUTH

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

## SORBET

오늘의 소르베

## PORK TENDERLOIN

Roasted Polenta, Broccolini, Sauce Blanquette

돼지 안심과 폴렌타, 소스 블랑케트

## HANWOO ++ TENDERLOIN

Sear'd Cauliflower, White Asparagus, Hazelnut

팬에 구운 한우++안심과 화이트 아스파라거스

## CHEESE

4 Kinds Cheese Mousse, Tête de Moine

네가지 치즈

## BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumble, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

## MIGNARDISES

다과