

LUNCH

52.5

FENNEL GRANITA | OCTOPUS | GOUGÈRE

펜넬과 완두콩 문어와 다시젤리 초리조

SCALLOP & TRUFFLE

Summer Truffle, Wilted Golden Enoki Mushroom

관자와 트러플

HONEY BEE TOMATO

Parmesan Ice Cream, Finger Lime Caviar, Herb Provencale, Calamansi

꿀벌 수정토마토와 파마산 아이스크림, 핑거라임

TOOTHFISH & VERMOUTH +12.0

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

CHICKEN BREAST

Sous-vide Chicken Breast, Confit Leg Parcels,

Foie Gras & Chicken Jus

저온 조리 닭 가슴살

Or

ANDONG++ STRIPLOIN +20.0

Foie Gras, Veal Sweetbread, Potato Espuma

채끝 등심과 거위 간, 감자요리

BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumbles, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

MIGNARDISES

다과

CHEF SIGNATURE

110.0

FENNEL GRANITA | OCTOPUS | GOUGÈRE

펜넬과 완두콩 문어와 다시젤리 초리조

KING CRAB & CUTTLE FISH

King Crab Cannelloni, Heart of Palm, Apple & Cucumber Juice, Caviar

알래스카 킹크랩과 오징어

SCALLOP & TRUFFLE

Summer Truffle, Wilted Golden Enoki Mushroom

관자와 트리플

HONEY BEE TOMATO

Parmesan Ice Cream, Finger Lime Caviar, Herb Provencale, Calamansi

꿀벌 수정토마토와 파마산 아이스크림, 핑거라임

TOOTHFISH & VERMOUTH

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

SORBET

오늘의 소르베

ANDONG ++ STRIPLON

Foie Gras, Veal Sweetbread, Potato Espuma

채끝 등심과 거위 간, 감자요리

BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumbles, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

MIGNARDISES

다과

DINNER COURSE

99.5

FENNEL GRANITA | OCTOPUS | SEABREAM | GOUGÈRE

펜넬과 완두콩 문어와 다시젤리 도미 타르타르 초리조

KING CRAB & CUTTLE FISH

King Crab Cannelloni, Heart of Palm, Apple & Cucumber Juice, Caviar

알래스카 킹크랩과 오징어

SCALLOP & TRUFFLE

Summer Truffle, Wilted Golden Enoki Mushroom

관자와 트러플

HONEY BEE TOMATO

Parmesan Ice Cream, Finger Lime Caviar, Herb Provencale, Calamansi

꿀벌 수정토마토와 파마산 아이스크림, 핑거라임

TOOTHFISH & VERMOUTH +12.0

Beurre Noisette "Poached", Noilly Prat, Spring Onion

브라운 버터에 익힌 메로와 실파

SORBET

오늘의 소르베

DUCK BREAST +15.0

Aged Duck Breast, Berry Glazed Beet, Duck Jus

숙성한 오리 가슴살

CHICKEN BREAST

Sous-vide Chicken Breast, Confit Leg Parcels,

Foie Gras & Chicken Jus

저온 조리 닭 가슴살

Or

ANDONG ++ STRIPLAIN +20.0

Foie Gras, Veal Sweetbread, Potato Espuma

채끝 등심과 거위 간, 감자요리

CHEESE +10.0

4 Kinds Cheese Mousse, Tête de Moine

네가지 치즈

BALSAMIC & RHUBARB

Yuzu Curd, Rosemary Crumbles, Crispy Meringue

발사믹 아이스크림과 루바브

MIGNARDISES

다과