

 **THE SIENA**

Bellavita
DINNER COURSE

원산지

참다랑어(스페인산, 몰타산), 관자(일본산), 쌀(국내산), 베이컨(스페인, 아일랜드, 벨기에 등)

채끝 등심(한우) 옥돔(국내산), 소꼬리(한우), 연어알(일본산), 팔(국내산)

BEVERAGES		
Beer		
Stella		10,000
스텔라		
Hoegaarden		10,000
호가든		
La bella rola		18,000
라 벨라 로라		
Cerdos Voladores		18,000
세레도스 볼라도레스		
Non-alcohol	a bottle	
Sparkling wine		80,000
스파클링 와인		
Soft drink		
Coke / Zero Coke / Sprite		6,000
콜라 / 제로 콜라 / 스프라이트		
Juice (Hallabong / Green mandarin / Cheonhyehyang)		8,000
주스 (한라봉 / 청귤 / 천혜향)		
Water		
San Pellegrino		9,000
산 펠레그리노		
Acqua Panna		9,000
아쿠아 판나		

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.

WINE

White

	a bottle	by the glass
Rapaura Springs, Bull Paddock Vineyard Sauvignon Blanc 라파우라 스프링스, 불 파독 빈야드 쇼비농블랑	65,000	13,000

Kendall-Jackson, Grand Reserve Chardonnay 캔달 잭슨, 그랑 리저브 샤르도네	70,000	14,000
---	--------	--------

Red

	a bottle	by the glass
Philippe Charlopin, Bourgogne Cote D'Or 필립 샤를로팡, 부르고뉴 루즈 꼬뜨도르	112,000	22,000

Clarence Dillon, Clarendelle Medoc 클라랑스 딜롱 클라랑델 메독	65,000	13,000
---	--------	--------



SUMMER NIGHT'S BREEZE

청담의 감각을 더한 고품격 미식의 여정

최고급 식재료를 향한 셰프의 철학과 정성으로,
한식과 일식, 유럽 정통 요리의 정수를 담아낸 고품격 디너 코스입니다.

프리미엄 한우의 깊은 맛, 제주 청정 해역에서
갓 잡은 제주산 백옥돔, 한우 꼬리의 깊은 풍미를
느낄 수 있는 오소부코까지 각각의 코스 메뉴가
조화롭게 이어지며, 진한 감동과 여운을 남깁니다.

계절의 미학과 프리미엄 식재료의 신선함을
섬세하게 살린 '모던 다이닝'의 깊은 맛과 풍미를 느껴보세요.

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.

SUMMER NIGHT'S BREEZE

AMUSE BOUCHE

청담 우니 김, 차가운 멜론 샷

Cheongdam uni from Gosung, Korean gim & chilled summer melon shot

APPETIZER

쥬키니 호박 카르파치오, 잣

Zucchini carpaccio, toasted pine nut, lemon vinaigrette

훈제한 참치 프로시우토, 송로버섯, 블랙 올리브

Smoked tuna prociutto, summer truffle, fried black olive

BROTH

김포 쌀로 맛을 낸 관자와 조개 수프

Clam & rice light soup, scallop, spring onion

MAIN

부드러운 감자 퓨레와 구운 파슬리 그레몰라타의 미국산 안심 구이

Grilled U.S beef tenderloin, potato puree & charcoal parsley gremolata

- or -

헨넬과 토마토를 곁들인 농어 구이

Pan seared seabass, shaved fennel & heirloom tomato

DESSERT

몽블랑 밤 크림과 피스타치오 아이스크림, 글레이즈 밤

monblanc of chestnut cream, pistachio ice cream & glazed chest nut

커피 (일반, 디카페인, 헤이즐넛) 또는 티 (그린티, 홍차, 허브티)

Coffee (Normal, Decaf, Hazelnut) OR Tea (Green, Black tea, Herbal infusions)

120,000 / person

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.

ESSENCE OF AUTUMN

APPETIZER

샤인 머스켓-시트러스 콩카세를 곁들인 마리네이드 관자
Marinated scallop crudo, shine muscat-citrus concasse

프로슈투에 감싼 무화과, 구운 호두와 레드와인 비네그렛
Prociutto-wrapped fig, toasted walnut, red wine vinaigrette

BROTH

부드러운 컬리플라워 수프와 너트
Silken cauliflower soup & nuts

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.

MAIN

미소 향의 제주 백옥돔, 빈스, 마늘쫘, 참나물 소스
Miso marinated white tilefish from Jeju, beans, garlic stem, cham namul sauce

- or -

한우 채끝 등심 구이, 초당 옥수수, 어린 호박 잎 싹
Grilled hanwoo striploin, Chodang corns, young squash leaves

- or -

시래기 오소부코, 리소 크림 파스타
Ossobuco, turnip stems, riso cream pasta

NOODLE

김과 무순을 올린 녹차 소바
Cold cha soba, seaweed gim, turnip sprout

DESSERT

제주산 애플 망고 빙수
Apple mango bingsu, red bean, apple mango from jeju

커피 (일반, 디카페인, 헤이즐넛) 또는 티 (그린티, 홍차, 허브티)
Coffee (Normal, Decaf, Hazelnut) OR Tea (Green, Black tea, Herbal infusions)

158,000 / person

상기 가격은 원화이며 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% tax.



ESSENCE OF AUTUMN

셰프의 손끝에서 빚어진, 풍요로운 가을의 미식

풍요로 가득찬 가을철 최고의 식재료를 활용해
계절이 주는 깊은 풍미와 식감을 살린 고품격 디너 코스입니다.

부드러운 육즙으로 가득한 최고급 안심 구이, 신선한 제철 농어가 주는 가을 바다의 감칠맛,
햄과 밤의 은은한 단맛, 잘 익은 포도와 무화과까지 진한 감동과 여운을 선사합니다.

셰프의 정성이 담긴 가을의 모든 맛과 향을
하나의 코스로 품격 있게 즐겨보세요.

원산지

관자(일본산), 프로슈토(돼지고기:미국산), 농어(중국산), 쇠고기(안심:미국산)