

1 GLASS OF HOUSE WINE PROVIDED

AMUSE  
BOUCHE

망고로 래핑한 대게와 캐비어, 연어알  
Mango Wrapped Snow Crab with Caviar & Salmon Roe  
신선한 성게알을 곁들인 감태 육회  
Sea Weed, Beef Tartar with Sea Urchin Roe

OCEAN

석화 그라탕  
Oyster au Grain

FARM

콩피 비알디 Confit Byaldi  
가지, 호박, 버섯, 토마토와 부라타 치즈를 구운 유럽식 야채 요리

LIQUID

Soup

트러플 향의 밤 카푸치노 수프  
Truffle Cappuccino Chestnut Soup

LAND

Grilled Meat  
or Fish

최상급 한우 안심 스테이크와 구운 야채 또는 은대구 스테이크  
Korean Beef Tenderloin Steak or Baked Butterfish

FIELD

Pasta

명란 크림소스 스파게티 또는 붕골레 비안코  
Pollack Roe Cream Spaghetti or Vongole Bianco

SWEET

Dessert

파티쉐 티라미수  
Patisserie Tiramisu

COFFEE  
OR TEA

아메리카노, 카페라떼, 녹차, 영귤차, 동백꽃차, 유채&꽃차  
Americano, Cafe Latte  
Green Tea, Tangerine Tea, Camellia Flower Tea, Canola Flower & Honey Tea

안심 스테이크 – 소고기(안심): 국내산

육회 – 소고기(설깃살): 국내산

★ ADDITIONAL MENU ★

추가 메뉴

OYSTER  
PLATTER

고흥 지역의 신선한 나로도 삼베채 굴을 다채로운 소스와 함께 제공되는 플레이트  
From south coast oyster with condiments and chef's special toppings  
\*소스 2가지 : 미노네트(샬롯, 화이트와인 비네거), 레몬, EVO(엑스트라 버진)

8pc | ₩72,000

2pc | ₩18,000

CAVIAR  
PLATTER  
WITH  
CONDIMENTS

세부르가 절감 상어알과 컨디먼트  
캐비어, 보일드 에그, 차이브, 샬롯, 사워크림, 메밀 멜바 토스트  
Caviar, boiled egg, chives, shallots, sour cream, buckwheat melba toast

Sevruga 30g | ₩280,000

상기 금액은 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
10% tax is included.