

## 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 안심 스테이크와 구운 야채 또는 은대구 스테이크  
Beef Tenderloin Steak or Baked Butterfish

### FIELD

Pasta

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

### SWEET

Dessert

파티쉐 티라미수  
Patisserie Tiramisu

### COFFEE OR TEA

아메리카노, 카페라떼, 녹차, 영굴차, 동백꽃차, 유채&살구차  
Americano, Cafe Latte  
Green Tea, Tangerine Tea, Camellia Flower Tea, Canola Flower & Apricot Tea

안심 스테이크 - 소고기(안심): 국내산, 미국산  
육회 - 소고기(설깃살): 국내산

★ ADDITIONAL MENU ★

추가 메뉴

OYSTER  
PLATTER

고흥 지역의 신선한 나로도 삼베채 굴을 다채로운 소스와 함께 제공되는 플래터  
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.