

La Stube
DINNER COURSE



라 스투베에서는
셰프가 엄선한 그날의 가장 신선한 최상급 식재료를 활용해
만든 최고급 만찬을 즐길 수 있습니다.
제철 식재료의 신선함을 살린 메뉴 구성과 셰프의 정성이 가득 담긴
풍미 깊은 코스 요리를 제공합니다.

또한, 라이브 스테이션에서 셰프의 요리 퍼포먼스를 지켜보며
다이닝을 즐길 수 있을 뿐만 아니라, 프라이빗한 식사를 원하는 분들을 위한
별도의 개별 룸도 준비되어 있어 소중한 사람과 잊지 못할
미식의 여정을 함께할 수 있습니다.

La Stube

AMUSE BOUCHE

연어 그라브락스 / 한우 타르타르 / 토마토 부용
Salmon Gravlax / Korean Beef Tartar / Tomato Bouillon

OCEAN

우도 땅콩 로메스코 소스를 곁들인 제주 돌문어 구이
Grilled JEJU stone octopus with UDO peanut Romesco Sauce

SOUP

프렌치 어니언 스프
French Onion Soup En Croute

PASTA

토마토 소스를 곁들인 제주 한림 시금치, 리코타 치즈 라비올리
HALLIM Spinach and Ricotta Cheese Ravioli with Tomato Sauce

LAND

제주 고사리와 당근 퓨레를 곁들인 최상급 한우 스테이크
Grilled Korean Beef Steak with JEJU Bracken and Carrot Puree

- or -

메밀 리조또를 곁들인 제주 옥돔구이
Pan Seared JEJU Red Tilefish with Buckwheat Risotto

NOODLE

아보카도와 낫토를 곁들인 메밀국수
Buckwheat Noodle with Avocado And Natto

DESSERT

티라미수 케이크
Tiramisu Cake

오늘의 차, 아메리카노
Today's tea, Americano

195,000 / person

1 Glass of House wine provided

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

KIDS DINNER COURSE

OCEAN

우도 땅콩 로메스코 소스를 곁들인 제주 돌문어 구이
Grilled JEJU stone octopus with UDO peanut Romesco Sauce

SOUP

양송이 크림 스프
Mushroom cream soup

PASTA

토마토 소스를 곁들인 제주 한림 시금치, 리코타 치즈 라비올리
HALLIM Spinach and Ricotta Cheese Ravioli with Tomato Sauce

LAND

제주 고사리와 당근 퓨레를 곁들인 최상급 한우 스테이크
Grilled Korean Beef Steak with JEJU Bracken and Carrot Puree

DESSERT

티라미수 케이크
Tiramisu Cake

100,000 / person

1 Glass of Fresh fruits juice provided

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

THE SIENA