

PRESTIGE 120.

Pate en croute style de Table 34

Homemade country style pâté en croute with pickled gherkins **P** **N**
테이블 34 스타일의 돼지고기 빠테(돼지고기:국내산),
베이컨(돼지고기:미국산), 코니송 피클

Soup of the day

오늘의 수프

Or

Truffle V.O.C

Black truffle soup with puff pastry crust, beef cheek, foie gras
퍼프 페이스츄리, 블랙 트러플 스프, 호주산 쇠고기 불살, 프랑스산 푸와그라
(Extra charge 25.)

Chop of lamb

Dukkah crusted lamb chops with provencal vegetables
stuffed artichoke **N**
두카 크러스트를 곁들인 호주산 양갈비 구이와 프로방스 채소를 채운 아티초크

Or

Chicken breast

Chicken breast crepinette with foie gras, spring vegetable forest **P**
닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산), 프랑스산 오리간,
봄 채소 포레스트(돼지고기(베이컨:미국산))

Or

Korean Hanwoo beef ribeye

Korean Hanwoo beef Beef ribeye with spring vegetable forest **P**
국내산 한우 꽃등심, 봄 채소 포레스트(돼지고기(베이컨:미국산))
(Extra charge 25.)

Choice of sauce (소스 선택)

Red wine sauce	레드 와인 소스
Béarnaise sauce	베어네이즈 소스
Poivrade sauce	후추 소스
Perigueux sauce	페리고 소스

Strawberry Hazelnut Pavé

Strawberry Ice Cream, Strawberry Sorbet **N**
딸기 헤즐넛 파베, 딸기 아이스크림, 딸기소르베

Coffee or tea

커피 또는 차

AGE 100 180.

Jamon iberico de bellota

Slow cooked farm egg with aged 3Y jamon iberico de bellota,
wild mushroom, acorn salad **P**
저온에 조리한 계란, 3년산 하몽 이베리코 데 베요타,
야생 버섯 - 도토리 샐러드(돼지고기(하몽:스페인산))

Abalone and sea cucumber

Aged 21Y Glenfiddich scented foie gras dariole with abalone
and sea cucumber, passion fruit coulis
21년산 글렌피딕 향의 프랑스산 푸와그라 다리울, 전복, 건해삼, 패션후르츠 쿨리스

Balsamic vinegar

Aged 30Y balsamic sorbet
30년산 발사믹 식초 소르베

Beef cheek

Red wine braised Australian beef cheek
with cactusfruit flan, green beans
레드 와인에 익힌 호주산 쇠고기 불살, 백년초 플랑, 그린 빈스

Or

Seabass

Pan fried seabass with chorizo, beetroot variation,
cactusfruit beurre blanc **P**
초리쵸 향 농어 구이, 비트루트 베리에이션,
백년초 뷔르 블랑(돼지고기(초리쵸:스페인산))

Or

Korean Hanwoo beef tenderloin

Grilled Korean Hanwoo beef tenderloin and spring vegetable forest,
black truffle - cactusfruit hollandaise **P**
그릴 향 국내산 한우 안심, 봄 채소 포레스트,
블랙 트러플 - 백년초 홀랜데이즈(돼지고기(베이컨:미국산))
(Extra charge 40.)

Infiniment de Vanille

3 kind Vanillas(Tahiti, Madagascar, Bourbon) composed in cake,
Mousse and Ice cream **N**
세가지 종류(타히티, 마다가스카르, 버번)의 바닐라 케이크, 무스, 아이스크림

Coffee or tea

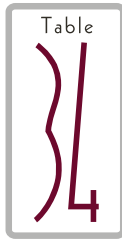
커피 또는 차

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY **★** SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

오리고기·닭고기:국내산 / 꽃게:중국산



CHEF'S TASTING 300.

Beluga caviar on ice

with buckwheat blinis and condiments

벨루가 캐비어(10g), 메밀 블리니, 컨디먼트

Catch of the day & fruits de mer

Market fresh fish with seafood

오늘의 신선한 해산물, 생선

Scallop and roe

Scallop and flying fish roe ravioli with abalone, sea cucumber, mushrooms and baby onion P

관자와 날치알 라비올리, 전복, 해삼, 버섯, 베이비 양파(돼지고기(초리조:스페인산))

Uni Sherbet

성게알 셔벗

Surf & turf "Table 34"

Grilled lobster & Korean Hanwoo Chateaubriand

그릴 랍스터, 국내산 한우 샤토브리앙, 계절 채소

Cheese soufflé

Brie de Meaux soufflé with acacia honey sauce

브리 치즈 수플레와 아카시아 허니 소스

Chocolate, Mint, Jeju Matcha

70% Mousse, Green Tea, Lime Gelée N

초콜렛, 민트, 제주 말차 70% 초콜렛 무스, 녹차, 라임젤리

Coffee or tea

커피 또는 차

P PORK N NUT V VEGETARIAN S SPICY ★ SIGNATURE DISH

Food allergies, food intolerance and religious interest

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

오리고기·닭고기:국내산 / 꽃게:중국산