



LUNCH SET | Choose one course each

2 Course - 58.

3 Course - 69.

4 Course - 78.

STARTERS

Lobster and shrimp

Crispy lobster and shrimp mousse with green peas, bisque reduction

랍스터와 새우 무스와 완두콩, 비스큐 리덕션

Or

Octopus and salmon

Soft boiled octopus and marinated salmon carpaccio

with fennel salad, iced avocado sauce

부드럽게 익힌 문어와 신선한 연어 카르파초, 펜넬 샐러드, 아이스 아보카도 소스

Or

Pate en croute

Homemade Table 34 style pâté en croute with pickled gherkins **P** **N**

테이블 34 스타일의 돼지고기 빠테(돼지고기:국내산),

베이컨(돼지고기:미국산), 코니송 피클

SOUPS

Soup of the day

오늘의 수프

Or

Truffle V.O.C

Black truffle soup with puff pastry crust, beef cheek

퍼프 페스츄리, 블랙 트러플 수프, 호주산 쇠고기 볼살

Or

Clam broth

Clam broth with angel hair, cockles, cilantro

맑은 조개 수프, 엔젤 헤어 파스타, 꼬막, 실란트로

MAIN COURSES

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)

Or

Chicken breast and foie gras

Chicken breast crepinette with foie gras, saffron potatoes,

asparagus, balsamic and caramel coulis

닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산), 프랑스산 오리간, 사프론 감자,

아스파라거스, 발사믹 카라멜 쿨리스

Or

Chop of lamb

Dukkah crusted lamb chops with provencal vegetables stuffed artichoke **N**

두카 크러스트를 곁들인 호주산 양갈비 구이와 프로방스 채소를 채운 아티초크

(Extra charge 20.)

Choice of sauce(소스 선택)

Red wine sauce

레드 와인 소스

Béarnaise sauce

베어네이즈 소스

Poivrade sauce

후추 소스

Perigueux sauce

페리고 소스

Catch of the day

Chef's special fish

오늘의 생선

Or

Imported Rib Eye Steak

Grilled prime rib eye steak with spring vegetable forest **P**

그릴 향의 미국산 쇠고기 꽃등심, 봄 채소 포레스트

(돼지고기(베이컨:미국산))

DESSERTS

Strawberry Hazelnut Pavé

Strawberry Ice Cream, Strawberry Sorbet **N**

딸기 헤즐넛 파베, 딸기 아이스크림, 딸기소르베

Or

Pavlova

Whipped Crème Diplomat, Crispy Meringue, Seasonal Fruit

디플로마트 크림 크리스피 머랭, 계절과일

Brown Butter Carrot Financier

Cream Cheese Icing, Coconut Sorbet, Cinnamon Caviar

브라운 당근 피낭시에, 크림치즈 필링, 코코넛 소르베, 시나몬 캐비어

Or

Chocolate, Mint, Jeju Matcha

70% Mousse, Green Tea, Lime Gelée **N**

초콜렛, 민트, 제주 말차 70% 초콜렛 무스, 녹차, 라임젤리

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 115.

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(하몽(돼지고기:스페인산))

Truffle soup

Black truffle soup with puff pastry crust, beef cheek
퍼프 페이스류리, 블랙 트러플 스프, 호주산 쇠고기 볼살

Balsamic vinegar

Aged 30Y balsamic sorbet
30년산 발사믹 식초 소르베

Korean Hanwoo beef tenderloin

Korean Hanwoo Beef tenderloin with spring vegetable forest **P**
국내산 한우 안심, 봄 채소 포레스트(돼지고기(베이컨:미국산))

Choice of sauce(소스 선택)

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

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.

닭고기:국내산 / 꽃게:중국산