

## CIELO

### Asparagus with soft boiled octopus and sepia melba

아스파라거스와 부드러운 문어, 세피아 멜바

### Pan seared scallop with herb whelk and green peas velvet

관자 구이와 허브 향 굴뱅이 볶음, 완두콩 벨벳

### Fresh fettuccine with white lamb ragu

양고기(양고기: 호주산)라구를 곁들인 생면 페투치네

### Lemon sorbet

레몬 소르베

### Grilled U.S beef outside skirt with zucchini and eggplant rollatini, shallot raisin sauce

소고기 안창살 구이(소고기: 미국산), 호박, 가지 롤라티니, 샬롯 건포도 소스(육수: 호주산 소고기)

or

### Bergamot scented sole fish with mango and creamy coconut polenta

베르가못 향의 가지미 구이와 망고, 코코넛 폴렌타 크림

or

### Grilled Korean Hanwoo beef++ tenderloin (Extra charge 40.)

그릴 한우++ 안심 구이(소고기: 국내산 한우) (추가금액 40.)

### Vanilla peach mousse with champagne jelly and condensed milk sauce

바닐라 복숭아 무스, 샴페인 젤리, 연유 소스

### Illy coffee or tea

일리 커피 또는 차

150.

## ARENA DI VERONA

Welcome drinks are included in promotion course menus.

프로모션 코스 메뉴 선택 시, 웰컴 드링크 제공

### Baccala mantecato alla veneziana

베네치아 스타일의 부드러운 대구 요리

### Lobster with olive alla ascolana

바닷가재와 올리브 아스콜라나(소고기: 호주산/돼지고기: 국내산)

### Fresh spaghetti alla busara

토마토와 해산물(오징어: 국내산)을 곁들인 생면 스파게티 부사라

### Black cassis granita

블랙 카시스 그라니따

### Australian lamb scottadito 2 ways with vegetables in Salmoriglio

두 가지 스타일의 양갈비 스킳타디토 (양고기: 호주산)와 살모릴리오 소스에 절인 채소 소스(육수: 호주산 소고기)

or

### Slow cooked beef cheek with cannellini beans and haricot vert, mountain yam

부드러운 소고기 볼살(소고기: 호주산)과 카넬리니 콩, 풋강낭콩, 산마 소스(육수: 호주산 소고기)

or

### Pan fried seabass with tomato, artichoke trifolati tart

농어 구이와 토마토, 아티초크 트리플라피 타르트

or

### Grilled Korean Hanwoo beef ++ tenderloin (Extra charge 40.)

그릴 한우++ 안심 구이(소고기: 국내산 한우) (추가금액 40.)

### Berriollette cake with lemon Chantilly cream and mango passionfruit sauce

베리올렛 케이크와 레몬 샹티 크림, 망고 패션 소스

### Illy coffee or tea

일리 커피 또는 차

190.

가리비: 일본산, 전복: 국내산

## TERRA E MARE

### Sevruga caviar with buckwheat blini and melba toast

세브루가 캐비어와 컨디먼트, 블리니, 멜바 토스트

### Snow crab cake with nduja

스노우 크랩 케이크(초리조: 스페인산)와 은두자(돼지고기: 국내산)

### Cooked giant abalone in puff pastry with pink shrimp agnolotti del plin and lemonglass cream

퍼프 페스트리에 익힌 자이언트 전복과 단새우를 채운 아놀로피 델 플린, 레몬그라스 크림

### Spumante, bergamot granita

스푸만테, 베르가못 그라니따

### Korean Hanwoo beef ++ tenderloin and roasted lobster with zucchini scarpaccia and port wine sauce

한우++ 안심(소고기: 국내산 한우), 랍스터, 호박 스카르파치아, 포트 와인 소스(육수: 호주산 소고기)

### Mango pistachio opera with raspberry passionfruit sauce and macadamia crumble, vanilla ice cream

망고 피스타치오 오페라, 라스베리 패션 소스, 마카다미아 크럼블, 바닐라 아이스크림

### Illy coffee or tea

일리 커피 또는 차

300.

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. 상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.