



## LUNCH SET | Choose one course each

2 Course - 58.

3 Course - 69.

4 Course - 78.

### STARTERS

#### Shell fish bake en cocotte

Shell fish bake en cocotte with ratatouille, basil pistou **N**

셸 피쉬 코코테, 라따뚜이, 바질 피스투

Or

#### Green crunchy salad

Green garden salad with smoked duck breast, shaved parmesan cheese

국내산 훈제 오리 가슴살, 파마산 치즈를 곁들인 그린 가든 샐러드

Or

#### Pate en croute

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

테이블 34 스타일의 돼지고기 빠테(돼지고기:국내산),

홈메이드 베이컨(돼지고기:칠레산), 코니송 피클

### SOUPS

#### Soup of the day

오늘의 수프

Or

#### Gazpacho

Avocado gazpacho with duo of salmon

아보카도 가즈파초, 두 가지 연어

Or

#### Dip in the sea

Lemongrass perfumed sea food with saffron and fish broth

레몬그라스 향 해산물, 샤프론, 생선 브로스

### MAIN COURSES

#### Scallop and roe

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

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

Or

#### Chicken breast and foie gras

Roasted chicken breast crepinette with cepe riso risotto **P**

닭 가슴살 크리피네트(닭고기, 돼지고기:국내산), 프랑스산 오리간, 세페 리조 리조또

#### Catch of the day

Chef's special fish

오늘의 생선

Or

#### Imported beef outside skirt or ribeye steak

Grilled U.S beef steak with asparagus variation

미국산 쇠고기 안창살 또는 꽃등심, 아스파라거스 베리에이션

Or

#### Loin of lamb

Dukkah crusted lamb loin with dry fruits chutney, saffron celeriac mousseline **N**

두카 크러스트 곁들인 호주산 양고기 등심 구이, 건과일 처트니, 샤프론 셀러리악 무슬린

(Extra charge 20.)

#### Choice of Sauce(소스 선택)

Port wine sauce

포트 와인 소스

Béarnaise sauce

베어네이즈 소스

Balsamic caramel sauce

발사믹 카라멜 소스

Perigueux sauce

페리고 소스

### DESSERTS

#### Compressed Pineapple, Mango

Coconut mousseux, Kalamansi sorbet

파인애플 & 망고

코코넛 무소, 갈라만시 소르베

Or

#### Glazed Apricots

Almond blanc-manger, Spiced crumble, Chamomile **N**

살구소스를 글레이징한 살구

아몬드 블랑망제, 스파이스 크럼블, 카모마일

#### Fresh fruits

Sliced fresh seasonal fruits

신선한 계절 과일

Or

#### Café Liégeois

Coffee ice cream, Light mascarpone, Espresso granité

카페 리에즈와즈

커피 아이스크림, 가벼운 마스카포네 크림, 에스프레소 그라니테

**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 / 닭고기 육수는 국내산 입니다.



## CHEF'S TASTING 115.

### Octopus and lobster

Soft boiled octopus and lobster, avocado tartare, fennel - seaweed salad  
부드럽게 익힌 문어, 랍스터, 아보카도 타르타르, 펜넬, 해초 샐러드

\*\*\*

### Truffle soup

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

\*\*\*

### Home made sorbet

Sesame seeds sorbet **N**  
참깨 소르베

\*\*\*

### Korean hanwoo beef tenderloin

Grilled Korean hanwoo beef tenderloin with white asparagus  
국내산 한우 안심 구이, 화이트 아스파라거스

#### Choice of Sauce(소스 선택)

|                             |                             |                                      |                           |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Port wine sauce<br>포트 와인 소스 | Béarnaise sauce<br>베어네이즈 소스 | Balsamic caramel sauce<br>발사믹 카라멜 소스 | Perigueux sauce<br>페리고 소스 |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------|

\*\*\*

### Cherry Nage

Griotte marmalade, Pistachio crunch, Basil ice cream **N**  
마리네이드 체리  
그리오뜨 마말레이드, 피스타치오 크런치, 바질 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 / 닭고기 육수는 국내산 입니다.