



## PRESTIGE 140.

### Green crunchy salad

Green garden salad with smoked duck breast, shaved parmesan cheese  
국내산 훈제 오리 가슴살, 파마산 치즈를 곁들인 그린 가든 샐러드

\*\*\*

### Chef's special soup

오늘의 수프

Or

### Scallop and roe

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

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

\*\*\*

### Sorbet

Manton lemon sorbet

망통 레몬 소르베

\*\*\*

### Chilean seabass

Yuzu scented Chilean seabass with saffron celeriac puree,  
gremolata, spinach cream sauce

유자 향 메로 구이, 샤프론 셀러리악 퓨레, 그레몰라타, 시금치 크림 소스

Or

### Lamb chop

Dukkah crusted lamb chop with dry fruits chutney,  
saffron celeriac mousseline, port wine sauce **N**

두까 크러스트 곁들인 호주산 양갈비, 건과일 처트니, 샤프론 셀러리악 무슬린,  
포트 와인 소스

Or

### Korean hanwoo beef ribeye

Korean hanwoo beef ribeye with asparagus variation, port wine sauce

국내산 한우 꽃등심, 아스파라거스 베리에이션, 포트 와인 소스

Grilled half lobster	그릴 랍스터	+ 45.
Sauteed foie gras	프랑스산 오리간	+ 40.
Sliced fresh truffle	후레쉬 트러플	+ 35.

\*\*\*

### Café Liégeois

Coffee ice cream, Light mascarpone cream, Espresso granité

카페 리에즈와즈

커피 아이스크림, 가벼운 마스카포네 크림, 에스프레소 그라니테

\*\*\*

### Coffee or tea

커피 또는 차

## WINE SPECTATOR 2019 200.

(wine pairing +100.)

### Green crunchy salad with king crab, blood orange vinaigrette

*Louis Roederer Brut Premier*

그린 크런치 샐러드, 킹크랩, 블러드 오렌지 비네그레트

\*\*\*

### Cream du Barry with homemade bacon **P**

컬리플라워 크림 스프, 홈메이드 베이컨(돼지고기:칠레산)

\*\*\*

### Grilled pomfret with lobster fricassee

*Chardonnay Marquès de Casa Concha - Concha y Toro*

병어 구이, 랍스터 프리카세

\*\*\*

### Grenache Sorbet

그르나쉬 소르베

\*\*\*

### Korean hanwoo beef "Rossini"

*Châteauneuf du Pape - Château La Nerthe*

국내산 한우 안심 "로시니"(푸와그라(오리간:프랑스산))

\*\*\*

### Tarte au Pralines Roses Revisited

### Textures of Almond, strawberry ice cream **N**

*Solera 1847 Cream - Gonzales Byass NV*

프랄린 로즈 타트, 알몬드, 딸기 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 국내산입니다.



## CHEF'S TASTING 300.

### Beluga Caviar on Ice

with buckwheat blinis and condiments

벨루가 캐비어, 메밀 블리니, 컨디먼트

\*\*\*

### Catch of the day & Fruits de Mer

Market fresh fish with seafood

오늘의 신선한 해산물, 생선

\*\*\*

### Open ravioli

Sea scallop and Jeju scampi ravioli with chargrilled vegetables

관자, 제주 스캄피, 그릴 채소, 오픈 라비올리

\*\*\*

### Cucumber, Mint sorbet

오이 민트 소르베

\*\*\*

### Surf & turf "Table 34"

Grilled lobster & Korean hanwoo Chateaubriand

그릴 랍스터, 국내산 한우 샤토브리앙, 계절 채소

\*\*\*

### French cheese

Brie de Meaux with truffle

브리 드 모, 트러플

\*\*\*

### Île Flottant de Pêach melba

Raspberry sorbet, Yellow peach, Green tea N

일 플로탕트 복숭아 멜바, 라스베리 소르베, 황도, 녹차분말

\*\*\*

### 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.