



Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Pinot noir 50-55%, Meunier 28-33%, Chardonnay 15-20%

₩ 240,000

첫 모금에서는 신선하고 강렬함을 선사하며 과일 조화로운 맛으로 이어지는, 전형적인 옐로 레이블의 특징을 느낄 수 있습니다. 뽀뽀 클리코 옐로 레이블은 힘있는 브루트 계열로, 잘 짜여진 구조감과 감탄스러운 와인의 특성을 지닙니다. 뽀뽀 클리코 옐로 레이블은 강렬함과 섬세함, 이 두 가지 반대되는 특성이 조화를 이루면서 완벽히 균형을 이루고 있는 샴페인으로 전채는 물론 어떤 음식과도 잘 어울리는 샴페인입니다.



Chardonnay - Far Niente

Chardonnay 100%

₩ 360,000

매우 단단하고 잘 짜여진 구조를 가지고 있는 와인으로 입안에서는 풍만하면서도 동글게 모아지는 느낌을 찾을 수 있다. 잘 익은 배를 비롯한 열대과일과 넛맥, 헤이즐넛 뿐만아니라 약간의 스파이시한 느낌을 주는 오크의 풍미도 맛 볼 수 있다.



Chablis 1er Cru Fourchaume - Domaine William Fèvre

Chardonnay 100%

₩ 296,000

샤블리 치고 파워풀한 부케의 와인입니다. 시트러스와 흰 과육의 과일 향과 샤블리 특유의 미네랄 느낌이 납니다. 기본 좋은 청량감과 긴 여운을 주는 풍성하면서 잘 집중된 맛을 느낄 수 있습니다.



Merlot - Duckhorn Vineyards

Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 10~ 15%, Cabernet Franc 5~0%,
Petit Verdot 5~0%

₩ 296,000

블랙 체리, 까시스, 딸기 등의 향이 신선하며, 토스트, 가죽, 캐러멜, 바닐라, 구운 오크향과 멀롯 특유의 매력적인 달콤함을 가지고 있다. 질 좋은 구운 빵의 여운이 오래 지속된다.



Shiraz The Boxer - Mollydooker

Shiraz 100%

₩ 165,000

질은 보랏빛이 감도는 레드색을 띠며, 표현력이 풍부한 와인입니다. 블랙베리, 체리 그리고 블루베리 등 풍성하고 깊은 과일 풍미를 표현하고 강한 탄닌과 짜임새 있는 구조감이 좋은 쉬라즈입니다.



우럭, 갈치, 고등어, 민물장어, 낙지, 참조기, 꽃게, 주꾸미, 현미, 배추김치의 배추와 고춧가루,
돼지고기, 닭고기, 오리고기, 전복, 멧게, 도미, 방어, 넙치(꽝어):국내산 | 양고기:호주산
가리비, 가다랑어(가스오부시):일본산 | 참다랑어:모로코산 | 두부(대두):외국산

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

Food allergies, food intolerance and religious interest.

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

SPRING DINNER COURSE

건강기원 저녁 코스

Chef's Special Trio of Seasonal Appetizer
주방장 특선 3종류의 계절 전채

Cuttlefish Dumpling Soup with Spring Greens, Water Parsley Oil
갑오징어 완자 수프와 봄 채소, 미나리 오일

Chef's Special Sashimi Selection
셰프 특선 생선회

Steamed Abalone, Shepherd's Purse with XO Sauce
진복, 두릅짬과 XO소스

Beef Short Ribs with Sticky Rice Deodeok Pancake
갈비 스테이크(소고기:미국산)와 더덕 찹쌀전

Flounder Mugwort Soup with Steamed Rice
도다리 해풍숙 국과 밥(쌀:국내산)

or

Salmon, Burdock Hot Pot Rice with Clam Soup
연어, 우엉 솔밥(쌀:국내산)과 중합탕

Strawberry Crunch, Green Tea Chiffon Cake,
Strawberry Chantilly Cream
딸기 크런치, 녹차 쉬폰, 딸기 샹티 크림

₩ 220,000

All of the course menus required a minimum order of two.
각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.

SPRING SPECIAL SET

건강기원 특선 정식

Baby Octopus, Seafood Shepherd's Purse Soup
with Noodle or Steamed Rice

주꾸미, 해산물 냉이 탕면 또는 밥(쌀:국내산)

Fried Stuffed Shrimp Eggplant with Spring Greens served as an appetizer
에피타이저로 새우 살을 채운 가지 튀김과 봄나물이 제공됩니다.

₩ 85,000

*

Sea Squirt, Spring Greens "Bibimbap" with Wild Chive,
Seafood Bean Paste Stew

멍게, 봄 채소 비빔밥과 달래 해물 된장찌개(육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

Fatsia Shoots Beef Skewer with Spring Greens "Geotjeori" served as an appetizer
에피타이저로 소고기 두릅 산적과 봄 채소 곁절이 (소고기:미국산)가 제공됩니다

₩ 100,000

*

Korean Hanwoo Beef "Bulgogi", Baby Octopus
with Wild Chive, Seafood Bean Paste Stew

국내산 한우 불고기, 주꾸미 뚝배기와 달래 해물 된장찌개
(육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

Fatsia Shoot Beef Skewer with Spring Greens "Geotjeori" served as an appetizer
에피타이저로 소고기 두릅 산적과 봄 채소 곁절이 (소고기:미국산)가 제공됩니다

₩ 115,000

*

Flounder Mugwort Soup with Steamed Rice
도다리 해풍숙 국과 밥(쌀:국내산)

Seasonal Sashimi Selection served as an appetizer
에피타이저로 계절 특선 생선회가 제공됩니다

₩ 115,000

*

Braised Silver Pomfret with Steamed Rice, Clam Soup
병어조림과 중합탕(쌀:국내산)

Fatsia Shoots Beef Skewer with Spring Greens "Geotjeori" served as an appetizer
에피타이저로 소고기 두릅 산적과 봄 채소 곁절이(소고기:미국산)가 제공됩니다.

₩ 138,000

Set menus are served with dessert.
상기 메뉴에는 디저트가 제공됩니다.