



### Veuve Clicquot Yellow Label Brut

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

₩ 240,000

첫 모금에서는 신선하고 강렬함을 선사하며 과일의 조화로운 맛으로 이어지는, 전형적인 옐로 레이블의 특징을 느낄 수 있습니다. 뵈브 클리코 옐로 레이블은 힘있는 브룟 계열로, 잘 짜여진 구조감과 감탄스러운 와인의 특성을 지닙니다. 뵈브 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 닷맥, 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 알려지가 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.

**THANKS LETTER LUNCH COURSE**

감사의 편지 점심 코스

Shrimp Zucchini Roll, Pine Nut Sauce, Chamnamul Oil  
새우 호박 말이와 참나물 오일을 곁들인 잣즙 소스

Sea Cucumber, Minced Shrimp Jade Soup  
비취 오룡 수프

Seasonal Sashimi Selection  
제철 특선 생선회

Sautéed Sea Cucumber, Abalone, Cuttlefish, Scallop  
and Vegetables in XO Sauce  
가족의 복을 기원하는 진향 전가복

Nagoya Style Grilled Freshwater Eel on Rice with Condiments  
나고야식 장어덮밥(쌀:국내산)

*or*

Korean Hanwoo Beef "BULGOGI", Grilled Deodeok,  
Vegetables with Freshwater Snail Soybean Paste Stew  
국내산 한우 불고기, 더덕구이, 찜 채소와 우렁 된장찌개  
(된장찌개 육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

Earl Grey Cake, Raspberry Lime Confit  
얼그레이 케이크, 라즈베리 라임 콩피

₩ 160,000

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

**THANKS HEART DINNER COURSE**

감사의 마음 저녁 코스

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

Chef's Special Sashimi  
주방장 특선 생선회

Buddha Jumps Over the Wall  
불도장

Broiled "Jeju" Okdom and Lobster Tempura  
제주 옥돔 와카사구이와 바닷 가재 튀김

Broiled Sesame Seed Marinated Beef Sirloin,  
Glutinous Rice Deodeok Pancake  
깨 등심(소고기:호주산)구이와 찹쌀 더덕전

"Wando" Abalone Rice in a Hot Pot, Seasonal Vegetables  
and Clam Soup

완도 전복을 얹은 계절 채소 솔밥(쌀:국내산)과 대합 맑은 국

*or*

Grilled Beef Short Ribs, Freshwater Eel and Freshwater Snail  
Soybean Paste Stew

갈비(소고기:미국산), 장어구이와 우렁 된장찌개  
(육수:호주산, 미국산 소고기 섞음, 쌀:국내산)

Earl Grey Cake, Raspberry Lime Confit  
얼그레이 케이크, 라즈베리 라임 콩피

₩ 230,000

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