

Special Course

APPETIZER	부라타치즈와 시저 샐러드 새우, 필로 페스츄리, 아스파라가스 Shrimp, Pilo Pastry, Asparagus エビ、ピロペストリー、アスパラガス
SOUP or PASTA (Choice / 選択)	셰프 추천 스프 새우, 필로 페스츄리, 아스파라가스 Shrimp, Pilo Pastry, Asparagus エビ、ピロペストリー、アスパラガス 루꼴라 문어 알리오 올리오 파스타 문어, 루꼴라, 치즈, 조개육수, 가츠오부시 Octopus, Lucola, Cheese, Clam Broth, Gas Obushi タコ、ルッコラ、チーズ、貝スープ、つおぶし
MAIN DISHES	아메리칸 소스의 관자요리와 생선구이 75,000 바라문디, 관자, 브로컬리니, 레몬, 아보카도, 아메리칸소스 Baramundi, Scallop, Broccoli, Lemon, Avocado, American Sauce バラマンディ、ホタテ、ブローカリニ、レモン、アボカド、アメリカンソース 스페인산 프리미엄 이베리코 스테이크 75,000 이베리코(스페인산), 브로컬리니, 잎새버섯 Iberico, Broccoli, Grifola Frondosa イベリコ、ブロッコリーニ、マイタケ 호주산 등심 스테이크 80,000 호주산 등심, 브로컬리니, 잎새버섯 Australian sirloin(110g), Broccoli, Grifola Frondosa オーストラリア産ロース、ブロッコリーニ、マイタケ 호주산 안심 스테이크 90,000 호주산 안심, 브로컬리니, 잎새버섯, 토마토 Australian Tenderloin(100g), Broccoli, Grifola Frondosa オーストラリア産ヒレ、ブロッコリーニ、マイタケ、トマト 저온 냉장숙성의 프리미엄 한우 안심 스테이크 115,000 프리미엄 한우 안심, 브로컬리니, 잎새버섯 Premium Korean Beef Tenderloin (100g), Broccoli, Grifola Frondosa プレミアム韓牛ヒレ、ブロッコリーニ、マイタケ
DESSERT	오늘의 디저트 딸기, 치즈무스, 슈가튀일 Strawberry, Cheese Mousse, Sugar Fries イチゴ、チーズムース、シュガーティール

COFFEE or TEA
コーヒー or ティー

상기 가격은 원화이며 10%의 부가세가 포함 되어 있습니다.
All prices are in Korean Won and inclusive of 10% VAT.

Signature Course

APPETIZER	시금치와 허브로 감싼 바다대게와 부라타치즈 대게, 시금치, 새우소스, 허브, 부라타치즈, 오렌지제스트 Crab, Spinach, Shrimp Sauce, Herb, Burrata Cheese, Orange Zest ズワイガニ、ほうれん草、エビソース、ハーブ、ブラタチーズ、オレンジゼス
ADDITIONAL DISH (추가 / 追加料理)	시그니처 완도산 통전복 구이 +12,000 전복, 마늘, 내장소스 Abalone, Garlic, Intestinal Sauce アワビ、ニンニク、内臓ソース
SOUP	셰프 추천 스프 새우, 필로 페스츄리, 아스파라가스 Shrimp, Pilo pastry, Asparagus エビ、ピロペストリー、アスパラガス
PASTA (Choice / 選択)	루꼴라 문어 알리오 올리오 파스타 문어, 루꼴라, 치즈, 조개육수, 가츠오부시 Octopus, Lucola, Cheese, Clam Broth, Gas Obushi タコ、ルッコラ、チーズ、貝スープ、かつおぶし 각종 버섯을 넣은 새우 크림 파스타 새우, 표고, 시메지, 양송이, 생크림, 치즈, 루꼴라 Shrimp, Shiitake, Shimeji, Button Mushroom, Whipped Cream, Cheese, Lucola エビ、シイタケ、シメジ、マツタケ、生クリーム、チーズ、ルッコラ
MAIN DISHES	아메리칸 소스의 관자요리와 생선구이 95,000 바라문디, 관자, 브로컬리니, 레몬, 아보카도, 아메리칸소스 Baramundi, Scallop, Broccoli, Lemon, Avocado, American Sauce バラマンディ、ホタテ、ブローカリニ、レモン、アボカド、アメリカンソース 스페인산 프리미엄 이베리코 스테이크 95,000 이베리코(스페인산), 브로컬리니, 잎새버섯 Iberico, Broccoli, Grifola Frondosa イベリコ、ブロッコリーニ、マイタケ 호주산 등심 스테이크 100,000 호주산 등심, 브로컬리니, 잎새버섯 Australian Sirloin(110g), Broccoli, Grifola Frondosa オーストラリア産ロース、ブロッコリーニ、マイタケキ 호주산 안심 스테이크 110,000 호주산 안심, 브로컬리니, 잎새버섯, 토마토 Australian Tenderloin(100g), Broccoli, Grifola Frondosa オーストラリア産ヒレ、ブロッコリーニ、マイタケ、トマト 저온 냉장숙성의 프리미엄 한우 안심 스테이크 125,000 프리미엄 한우 안심, 브로컬리니, 잎새버섯 Premium Korean Beef Tenderloin(100g), Broccoli, Grifola Frondosa プレミアム韓牛ヒレ、ブロッコリーニ、マイタケ
DESSERT	오늘의 디저트 딸기, 치즈무스, 슈가튀일 Strawberry, Cheese mousse, Sugar Fries イチゴ、チーズムース、シュガーティール

COFFEE or TEA
コーヒー or ティー

A La Carte

STARTER	훈제연어 & 부라타치즈 샐러드(Side Dish) 39,000 Smoked Salmon & Burrata Cheese Salad スモークサーモン & ブラータチーズ サラダ 부라타치즈와 메론 & 하몽 콜라보레이션 33,000 Collaboration Burrata Cheese with Melon and Jamon ブラータチーズとメロン & ハモンコラボレーション 시금치와 허브로 감싼 바다대게와 부라타치즈 33,000 Sea Crab and Burrata Cheese Wrapped in Spinach and Herbs ほうれん草とハーブで包んだ 海のズワイガニとブラタチーズ 시저 샐러드 33,000 Caesar Salad シーザーサラダ 과일 & 모듬치즈(Side Dish) 39,000 Fruit & Assorted Chesse フルーツ & 치즈盛り合わせ 마늘 치킨 & 감자튀김(Side Dish) 39,000 Garlic Chicken & Fried Potato (닭:태국산) ガーリックチキン & フライドポテト
SOUP	셰프 추천 스프 18,000 Chef`s Recommended Soup シェフのおすすめスープ 해산물 브야베스 스프 20,000 Seafood Bouillabaisse Soup シーフード ブイヤベススープ
PASTA	루꼴라 문어 알리오 올리오 파스타 30,000 Lucola Octopus Aglio Olio Pasta ルッコラ & タコ アーリオオーリオパスタ 바다향의 해산물 뽀모도로 파스타 30,000 Seafood Tomato Pasta 海の香りがする シーフード ポモドーロパスタ
GRILLED	아메리칸 소스의 관자요리와 생선구이 50,000 Scallop Dish with Roasted Fish with American Sauce アメリカンソースの 貝柱料理と焼き魚 스페인산 프리미엄 이베리코 스테이크 50,000 Spanish Premium Grilled Iberico Steak スペイン産 プレミアム イベリコステーキ 호주산 등심 스테이크 55,000 Grilled Australian Sirloin Steak オーストラリア産 ロースステーキ 호주산 안심 스테이크 60,000 Wet Aged Grilled Australian Tenderloin Steak オーストラリア産 ヒレステーキ 참스테이크(Side Dish) 40,000 Chop Steak (호주산) チョップステーキ