

Chef's Story Lunch ~첫번째 가을~

12:00-17:00(L.O 15:00)

KRW 63,000

Shrimp Salad & Pine nut dressing 잣즙 소스를 곁들인 새우 샐러드

* * * * *

Butter nut Squash Veloute 코코넛을 곁들인 땅콩 호박 벨루떼

THE CHOICE OF MAIN

* * * * *

Lamb Tomato Stew & Grilled Lamb Chop with Seasonal Vegetable
자색 고구마 퓨레와 밤구이, 버섯을 곁들인 양고기 스튜와 양갈비 스테이크
(양고기:호주산)

or

Roasted soft Sea bass cooked in herb oil with lemon and ginger sauce. 레몬, 생강 소스를 곁들인 허브 오일에 익힌 부드러운 농어 구이 (농어:중국산)

or

Korean beef shredded steak with white asparagus and truffle sauce 계절 야채와 트러플 소스를 곁들인 한우 채끝등심 스테이크 (쇠고기:국내산 한우)

(+KRW30,000)

Soft persimmon jelly Pavlova 홍시 젤리 파블로바

> Coffee or Tea 커피 또는 차

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.



Chef's Story Dinner ~첫번째 가을~

18:00-22:00(L.O 21:00)

KRW 136,000

King Prawn & Grilled Scallops with Pine nut dressing 잣즙 소스와 캐비어를 곁들인 킹 프라운과 관자구이

(가리비: 중국산)

Beef consommé with Crispy rice

튀긴 쌀과 귀동초를 곁들인 비프 콘소메

(소고기:미국산, 쌀:국내산)

Piemonte Style Abalone Fregola Pasta

피에몬떼 스타일 바냐까오다로 맛을 낸 전복 프레골라 파스타

(전복:국내산)

Basil Sorbet

바질 소르베

* * * * *

THE CHOICE OF MAIN

Lamb Tomato Stew & Grilled Lamb Chop with Seasonal Vegetable 자색 고구마 퓨레와 밤구이, 버섯을 곁들인 양고기 스튜와 양갈비 스테이크

(양고기:호주산)

or

Roasted soft Sea bass cooked in herb oil with lemon and ginger sauce. 레몬, 생강 소스를 곁들인 허브 오일에 익힌 부드러운 농어 구이

(농어: 중국산)

or

Traditional French-style Duck Leg Confit Flavored with Two Kind of Sauces 2가지 소스로 맛을 낸 프랑스 전통 방식으로 만든 오리다리 콩피 (오리: 국내산)

or

Korean beef shredded steak with white asparagus and truffle sauce

계절 야채와 트러플 소스를 곁들인 한우 채끝등심 스테이크

(쇠고기: 국내산 한우) (+KRW 30,000)

Soft Persimmon Jelly Pavlova

홍시 젤리 파블로바

Coffee or Tea 커피 또는 차

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.