

12:00-17:00(LO 15:00)

Chef's Story LUNCH

Bocconcini & Bleu Berry Salad

보코치니, 블루베리 샐러드(만다린 드레싱)

Jeju Carrot Cream Soup

제주 당근 크림 수프

<THE CHOICE OF MAIN>

Grilled "Jeju" Sea robin with Radish green Leaves Stew

시래기 스튜와 앙티부아즈 소스를 곁들인 제주산 성대 구이

OR

Marinated Butcher's Steak in Galbi sauce with Young Squash Paillason, Mushroom

애호박 싸이아송과 곡물밥을 곁들인 갈비 양념한 토시살 구이 (소고기:미국산)

OR

"Hanwoo" Striploin Steak with Grilled Vegetables and Truffle Sauce

구운 야채와 트러플 소스를 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

(+KRW 30,000)

Banana mousse with Orange Gelato

바나나 무스와 오렌지 젤라또

Coffee or Tea

커피 또는 차

KRW 65,000

* 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.

*알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

18:00-22:00(LO 21:00)

Chef's Story DINNER

Grilled Cheese wrapped with Kadaif and Tomato, Fresh Salad

카다이프로 감싸 구운 치즈와 토마토

Jeju Carrot Cream Soup

제주 당근 크림 수프

Orecchiette Pasta with Spring Green & Seafood

봄철 나물과 해산물을 곁들인 오레끼에떼 파스타 (관자:중국산, 전복:국내산)

Basil Sorbet

바질 소르베

<THE CHOICE OF MAIN>

Grilled "Jeju" Sea robin with Radish green Leaves Stew

시래기 스튜와 양티부아즈 소스를 곁들인 제주산 성대 구이

OR

Marinated Butcher's Steak in Galbi sauce with Young Squash Paillason, Mushroom

애호박 빠이아송과 곡물밥을 곁들인 갈비 양념한 토시살 구이 (소고기:미국산)

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

"Hanwoo" Striploin Steak with Grilled Vegetables and Truffle Sauce

구운 야채와 트러플 소스를 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

(+KRW 30,000)

Banana mousse with Orange Gelato

바나나 무스와 오렌지 젤라또

Coffee or Tea

커피 또는 차

KRW 136,000

* 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.

* 알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

MAIN DISH

Hanwoo Striploin with Caviar (250g)

KRW 130,000

Caviar & Truffle Korean Beef Striploin Steak
White Asparagus and Truffle Sauce
3대 진미 프랑스산 캐비어와 트러플을 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

The Ribbon Prime Rib (350g)

KRW 98,000

Prime Ribeye Steak
Mashed Potato, Hot Vegetables, Green pepper Sauce
익힌 야채와 그린 페퍼 소스를 곁들인 최고급 린아이 스테이크 (소고기:미국산)

Hanwoo Striploin Steak (250g)

KRW 98,000

Korean Beef Striploin Steak
with Grilled Vegetable and Truffle Sauce
아스파라거스와 트러플소스를 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

Grilled Prime Tenderloin Steak (180g)

KRW 79,000

Prime Tenderloin Steak
with mashed Potato, Hot Vegetables, Morel Cream Sauce
부드러운 매쉬드 감자와 모렐 버섯 소스를 곁들인 프라임 안심 스테이크 (소고기:미국산)

Duck Leg Confit

KRW 41,000

Traditional French-style Duck Leg Confit Flavored with Two Kind of Sauces
Mashed Sweet Potato, Morel Cream Sauce, Sauce Gastique
2가지 소스로 맛을 낸 프랑스 전통방식으로 만든 오리다리 콩피 (오리:국내산)

Grilled Jeju Sea robin

KRW 39,000

Pan-fried "Jeju" Sea robin with Radish green Leaves stew
Antiboise Sauce
시래기 스투와 앙티부아즈 소스를 곁들인 제주산 성대 구이

* 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.

*알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

ENTREE

Song Chef's Salad

KRW 29,000

The Ribbon Special Chef's Salad
Cheese, Prosciutto & Seasonal Fruit Salad with Vegetable
치즈와 제철 과일을 곁들인 가든 샐러드 (돼지고기:이탈리아산)

Summer Caprese

KRW 28,000

Tomato & Basil Pesto with Burrata Cheese
토마토와 바질 페스토가 어우러진 부라타 치즈 카프레제

Chicken Caesar Salad

KRW 28,000

Romaine Lettuce, Bacon, Crouton, Chicken Breast
치킨 시저 샐러드 (닭고기:국내산)

SOUP

Lyon Style Onion Soup

KRW 14,000

리옹 스타일 양파 수프

The Ribbon Daily Soup

KRW 11,000

더 리본 스페셜 수프

SPECIAL PLAT

Beef Carpaccio with Caviar

KRW 49,000

Beef Carpaccio, Caviar, Truffle, Ruccola
캐비어와 트러플을 곁들인 이탈리아인 비프 카르파초 (소고기:미국산)

Jamon & Melon

KRW 49,000

Jamon & Melon
최고급 이베리코 하몽 & 멜론 콤비네이션 (돼지고기:스페인산)

Petit Plat

KRW 29,000

Seasonal Fruits or Charcuterie or Assorted Cheese
쁘띠 플레트 (계절과일 or 샤퀴테리 or 치즈) (비어햄:국내산, 코파햄:미국산, 살라미:미국산)

* 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.

* 알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

DESSERT

Fresh Seasonal Fruits

신선한 계절 과일

KRW 23,000

The Ribbon daily Dessert

더 리본 데일리 디저트

KRW 21,000

* 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.

*알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

MAIN DISH

Hanwoo Striploin with Caviar (250g)

KRW 130,000

Caviar & Truffle Korean Beef Striploin Steak
White Asparagus and Truffle Sauce

3대 진미 프랑스산 캐비어와 트러플을 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

The Ribbon Prime Rib (350g)

KRW 98,000

Prime Ribeye Steak
Mashed Potato, Hot Vegetables, Green pepper Sauce

익힌 야채와 그린 페퍼 소스를 곁들인 최고급 린아미 스테이크 (소고기:미국산)

Hanwoo Striploin Steak (250g)

KRW 98,000

Korean Beef Striploin Steak
with Grilled Vegetable and Truffle Sauce

아스파라거스와 트러플소스를 곁들인 한우 채끝 스테이크 (소고기:국내산 한우)

Grilled Prime Tenderloin Steak (180g)

KRW 79,000

Prime Tenderloin Steak
with mashed Potato, Hot Vegetables, Morel Cream Sauce

부드러운 매쉬드 감자와 모렐 버섯 소스를 곁들인 프라임 안심 스테이크 (소고기:미국산)

Duck Leg Confit

KRW 41,000

Traditional French-style Duck Leg Confit Flavored with Two Kind of Sauces
Mashed Sweet Potato, Morel Cream Sauce, Sauce Gargiue

2가지 소스로 맛을 낸 프랑스 전통방식으로 만든 오리다리 콩피 (오리:국내산)

Grilled Jeju Sea robin

KRW 39,000

Pan-fried "Jeju" Sea robin with Radish green Leaves stew
Antiboise Sauce

시래기 스투와 앙티부아즈 소스를 곁들인 제주산 성대 구이

* 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.

* 알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

ENTREE

Song Chef's Salad

KRW 29,000

The Ribbon Special Chef's Salad
Cheese, Prosciutto & Seasonal Fruit Salad with Vegetable
치즈와 제철 과일을 곁들인 가든 샐러드 (돼지고기:이탈리아산)

Summer Caprese

KRW 28,000

Tomato & Basil Pesto with Burrata Cheese
토마토와 바질 페스토가 어우러진 부라타 치즈 카프레제

Chicken Caesar Salad

KRW 28,000

Romaine Lettuce, Bacon, Crouton, Chicken Breast
치킨 시저 샐러드 (닭고기:국내산)

SOUP

Lyon Style Onion Soup

KRW 14,000

리옹 스타일 양파 수프

The Ribbon Daily Soup

KRW 11,000

더 리본 스페셜 수프

SPECIAL PLAT

Beef Carpaccio with Caviar

KRW 49,000

Beef Carpaccio, Caviar, Truffle, Ruccola
캐비어와 트러플을 곁들인 이탈리아안 비프 카르파초 (소고기:미국산)

Jamon & Melon

KRW 49,000

Jamon & Melon
최고급 이베리코 하몽 & 멜론 콤비네이션 (돼지고기:스페인산)

Petit Plat

KRW 29,000

Seasonal Fruits or Charcuterie or Assorted Cheese
썸미 플레이트 (계절과일 or 샤퀴테리 or 치즈) (비어햄:국내산, 코파햄:미국산, 살라미:미국산)

* 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.

*알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.

DESSERT

Fresh Seasonal Fruits

신선한 계절 과일

KRW 23,000

The Ribbon daily Dessert

더 리본 데일리 디저트

KRW 21,000

* 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.

*알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다.