



# Epicure Journey

Gourmet Wine Dinning

LUNCH COURSE

*KRW 65,000*

Foie-gras Mousse & Snail vol-au-vent,  
Oriental melon Prosciutto Cream Cheese with Sous-vide Watermelon, Smoked Cheese  
푸아그라 무스와 달팽이 볼로방,  
다양한 여름 과일을 곁들인 스페셜 전채 요리

Summer Seasonal Tomato Cream Soup

여름 토마토 크림 수프

## The choice of Main

Sirloin Steak with Button Mushroom Gratin and Roasted Fruits Cake  
양송이 버섯 그라탱과 구운 과일 케익을 곁들인 최상급 채끝 스테이크

**Or**

Sous-Vide Summer Sea Bass with Sweet Pumpkin Puree and Mashed Potato  
단호박 퓨레와 허브를 넣어 맛을 낸 매쉬드 포테이토,  
애호박을 곁들인 저온 조리한 농어

Chocolate Mousse with Assorted Fruits

다양한 과일을 곁들인 초콜렛 무스

Coffee or Tea

커피 or 차

(돼지고기: 수입산, 쇠고기: 미국산, 농어: 중국산)



# Epicure Journey

Gourmet Wine Dinning

DINNER COURSE

*KRW 132,000*

Foie-gras Mousse & Snail vol-au-vent,  
Oriental melon Prosciutto Cream Cheese with Sous-vide Watermelon, Smoked Cheese  
푸아그라 무스와 달팽이 볼로방,  
다양한 여름 과일을 곁들인 스페셜 전채 요리

Summer Seasonal Tomato Cream Soup  
여름 토마토 크림 수프

Barley risotto with Roasted Abalone, Caviar  
프랑스산 캐비어와 구운 전복을 올린 게우 보리 리조또

Lemon Sherbet  
레몬 소르베

## The choice of Main

Sirloin Steak with Button Mushroom Gratin and Roasted Fruits Cake  
양송이 버섯 그라탱과 구운 과일 케익을 곁들인 최상급 채끝 스테이크

**Or**

Sous-Vide Summer Sea Bass with Sweet Pumpkin Puree and Mashed Potato  
단호박 퓨레와 허브를 넣어 맛을 낸 매쉬드 포테이토,  
애호박을 곁들인 저온 조리한 농어

Chocolate Mousse with Assorted Fruits  
다양한 과일을 곁들인 초콜렛 무스

Coffee or Tea  
커피 or 차

(돼지고기: 수입산, 전복: 국내산, 쇠고기: 미국산, 농어: 중국산)