

FRANCE Lunch

FOR 1 PERSON KRW 65,000

Smoked Salmon, Artichoke, Fromage Blanc

아티초크와 프로마주 블랑을 곁들인 훈제연어
(훈제연어: 노르웨이 산)

Butternut Squash Veloute

버터넛 스쿼시 벨루떼

Pen fried Flounder, Lemon Risotto, Saffron sauce

레몬 리조또와 사프란 소스, 광어 구이
(광어: 국내산, 쌀: 국내산)

or

Roasted Lamb Loin, Pomme Paillasson & Green Beans

야채와 함께 오븐에 구운 양 등심구이, 감자 빠이아송, 그린빈, 버섯 콩피
(양고기: 호주산)

Tonka Chocolate Mousse & Vanilla Ice Cream, Pistachio Crumble

피스타치오 크럼블을 곁들인 통카빈 초콜렛 무스와 바닐라 아이스크림

Coffee or Tea

커피 또는 차

FRANCE Dinner

FOR 1 PERSON KRW 132,000

Lobster & Soft Vegetables Timbale with Orange Sauce

오렌지 소스를 곁들인 바닷가재
(랍스터: 캐나다산)

Butternut Squash Veloute

버터넛 스쿼시 벨루떼

Asparagus & Caviar Osetra

아스파라거스와 캐비어

Pen Fried Flounder, Lemon Risotto, Saffron Sauce

레몬 리조또와 사프란 소스, 광어 구이
(광어: 국내산, 쌀: 국내산)

Rich & Orange Sorbet

리치 & 오렌지 소르베

Roasted Lamb Loin, Pomme Paillasson & Green Beans

야채와 함께 오븐에 구운 양 등심구이, 감자 빠이아송, 그린빈, 버섯 콩피
(양고기 호주산)

or

Beef Tenderloin & Perigord Sauce, Shallot Glace, Celeriac Puree

페리고 소스를 곁들인 안심, 샬롯 글라세와 셀러리악 퓨레 (선택 시 +10,000원)
(쇠고기: 미국산)

Tonka Chocolate Mousse & Vanilla Ice Cream, Pistachio Crumble

피스타치오 크럼블을 곁들인 통카빈 초콜렛 무스와 바닐라 아이스크림

Coffee or Tea

커피 또는 차