

Chef's Tasting Episode IX

KRW 121,000

봄 기운 가득 담은 셰프 테이스팅 코스

만물이 겨울잠에서 깨어난다는 경칩을 지나 본격적인 봄이 시작됨에 따라 면역력 증진에 도움이 되는 새로운 셰프 테이스팅 메뉴를 선사합니다.
겨우내 얼었던 땅을 뚫고 자라 강한 에너지를 품은 봄 채소로 만든 메뉴들로 고객들의 입맛과 면역력까지 향상 시킬 수 있습니다.

Poached Abalone with Avruga

Abalone, Avruga, Wasabi maayo
아부르가를 곁들인 부드럽게 익힌 전복

Seafood Soup with Wild Chive

Seasonal Seafood, Tomato, Clam Stock
달래를 곁들인 해산물 스프

Super Grain Panzanella Salad with Seasoned Cabbage

Lettuce, Radicchio, Garlic crouton, Paprika, Cheese, Chickpeas
봄동을 곁들인 슈퍼 곡물과 판자넬라 샐러드

Tortelli with Season Green Vegetable Puree

Cheese, Cream, Vegetable puree
봄 채소 퓨레를 곁들인 토르텔리

Citrus Sorbet

감귤 소르베

MAIN DISH (1 OF CHOICE)

Lobster Gratin & Grilled Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce

Hot Vegetable, Beef jus, ½ size of Lobster
포트와인 소스를 곁들인 그릴 쇠고기 안심 스테이크와 바닷가재 그라탕
(소안심 : 미국산)

or

Grilled Rib-eye with Port Wine Sauce

Hot Vegetable, Rib-eye
포트와인 소스를 곁들인 그릴한 립아이 스테이크
(소등심 : 미국산)

Fresh Fruit Compote with Vanilla Bean Panna cotta

계절과일 콤포트와 바닐라 파나코타

Petit Four

Milk truffle Chocolate & Seasonal Macaron

Coffee or Tea

커피 또는 Daily 차