



Lunch Course

KRW 44,000

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.

Super Grain Panzanella Salad with Seasoned Cabbage

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

Seafood Soup with Wild Chive

Seasonal Seafood, Tomato, Clam Stock
달래를 곁들인 해산물 스프

Pan Roasted Sea bream with Caponata

Egg plant, Olive, Tomato, Pine nut, Paprika
카포나타를 곁들인 팬에 구운 감성돔 (감성돔: 터키산)

or

Chicken Cordon Bleu with Port Wine Sauce

Chicken Breast, Ham, Cheese, Mushroom, Tomato
포트와인 소스를 곁들인 치킨 꼬르동블루 (닭고기: 국내산)

Warm Fig Pudding with Caramel Sauce

무화과 푸딩과 카라멜 소스

Coffee or Tea

커피 또는 Daily 차