

Lunch

12 pm — 3 pm

July, 2020

THE RESTAURANT COURSE

Please Choose Appetizer, Main from Course Menu

에피타이저, 메인 요리를 선택하실 수 있습니다.

A Course

Hors d'oeuvre (Appetizer)

오르되브르(에피타이저)

•

Entree (Appetizer)

앙트레(에피타이저)

•

Main (Fish or Meat)

메인(생선 또는 육류)

•

Dessert

데세르

•

Coffee / Tea

커피 / 차

44,000

B Course

Hors d'oeuvre (Appetizer)

오르되브르(에피타이저)

•

Entree (Appetizer)

앙트레(에피타이저)

•

Main (Fish)

메인(생선)

•

Main (Meat)

메인(육류)

•

Dessert

데세르

•

Coffee / Tea

커피 / 차

66,000

Produced by Chef, Koichi Abe

10% Sales Tax Included | 10% 부가세 포함

July, 2020
COURSE MENU

Hors d'oeuver & Entrée

Salad

Tomato & Tuna with Cappellini
카펠리니를 곁들인 토마토 & 참치

Couscous Salad with King Crab & White Asparagus
게살 & 화이트 아스파라거스를 곁들인 쿠스쿠스 샐러드

Scallop Meunière in Lemon Butter Sauce
레몬 버터 소스의 가리비 뒤투에르

A'la Carte Price — 22,000

Soup

Apple Potage
차가운 사과 크림 수프

Consomé with Foie Gras
거위 간을 곁들인 콘소메

A'la Carte Price — 22,000

July, 2020
COURSE MENU

Main

Fish

Sea Bass in Wild Sesame Sauce
들깨 소스의 농어

Red Snapper in Herb Cream Sauce
허브 크림 소스의 도미

A'la Carte Price — 55,000

Meat

American Beef Fillet in Venegar Sauce
비네거 소스의 안심(미국산/소고기)

Lamb in Mustard Sauce
머스타드 소스의 양고기

A'la Carte Price — 55,000

Dinner

6 pm — 10 pm

July, 2020

THE RESTAURANT COURSE

Please Choose Appetizer, Main from Course Menu

에피타이저, 메인 요리를 선택하실 수 있습니다.

A Course

Hors d'oeuver (Appetizer)

오르되브르(에피타이저)

•

Entree (Appetizer)

앙트레(에피타이저)

•

Sorbet

소르베

•

Main (Fish or Meat)

메인(생선 또는 육류)

•

Dessert

데세르

•

Coffee / Tea

커피 / 차

88,000

B Course

Hors d'oeuver (Appetizer)

오르되브르(에피타이저)

•

Entree 1. (Appetizer)

앙트레 1.(에피타이저)

•

Entree 2. (Appetizer)

앙트레 2.(에피타이저)

•

Main (Fish)

메인(생선)

•

Sorbet

소르베

•

Main (Meat)

메인(육류)

•

Tomato Gratin Brulee

토마토 그라탕 브릴레

•

Dessert

데세르

•

Petit Four

작은 양과자

•

Coffee / Tea

커피 / 차

143,000

July, 2020
COURSE MENU

Hors d'oeuver & Entrée

Salad

Red Snapper Carpaccio
도미 카르파치오

Foie Gras Confit in Mango Sauce with Petit Salad
쁘띠 샐러드를 곁들인 망고 소스의 거위 간 콩피

Grilled Lobster & Avocado with Grapefruits Juice
바닷가재 & 아보카도와 자몽 주스

Smoked Canard Breast with Cream Cheese
크림 치즈를 곁들인 훈제 오리 가슴살

Abalone & Asparagus Salad
전복 & 아스파라거스 샐러드

A'la Carte Price — 28,500

Soup

Apple Potage
차가운 사과 크림 수프

Seafood Tomato Soup
해산물 토마토 수프

A'la Carte Price — 28,500

July, 2020
COURSE MENU

Main

Fish

Lobster & Mushroom Tarte
바닷가재 & 버섯 타르트

Sea bass in Herb Sauce
허브 소스의 농어

Red Snapper in Saffron Sauce
샤프란 소스의 도미

A'la Carte Price — 66,000

Meat

Korean Beef Sirloin in Porcini Sauce
포르치니 소스의 등심(국내산/한우)

Lamb in Vinegar Sauce
비네거 소스의 양고기

Duck in Orange Sauce with Foie Gras
거위 간을 곁들인 오렌지 소스의 오리 고기

A'la Carte Price — 66,000

CHEF'S OMAKASE

Minimum 24h Pre Reservation Only

Produced Individually by Chef Koichi Abe

최소 24시간 전 예약

아베 코이치 셰프가 직접 제작

250,000 (Per Person)

— Market