



WESTERN SET MENU #1

Smoked salmon with Traditional Condiments

훈제연어와 곁들임

Cream of Pumpkin and Ginger soup with Roasted Almond

구운 알몬드를 올린 생강향의 단호박 스프

Grilled Australian Beef sirloin with vegetables and Cabernet Sauvignon Sauce

계절 야채를 곁들인 호주산 소고기 등심 구이 그리고 카버네 쇼비뇽 소스

White chocolate mousse, raspberry jelly, mango gel, raspberry tapioca pearl, crumbles

화이트 초콜릿 무스, 라즈베리젤리, 망고 겔, 라즈베리 타피오카 펄, 크럼블

Freshly brewed coffee and tea

갓 볶은 향의 커피와 차

₩ 53,000 per person

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

만약 특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 담당 서버에게 꼭 문의 부탁드립니다.

Prices include 10% VAT.

상기 가격은 10% 세금이 포함된 가격입니다



WESTERN SET MENU #2

Smoked salmon with Traditional Condiments

훈제연어와 곁들임

Cream of Pumpkin and Ginger soup with Roasted Almond

구운 알몬드를 올린 생강향의 단호박 스프

Grilled Australian Beef tenderloin with vegetables and Cabernet Sauvignon Sauce

계절 야채를 곁들인 호주산 소고기 안심 구이 그리고 카버네 쇼비뇽 소스

White chocolate mousse, raspberry jelly, mango gel, raspberry tapioca pearl, crumbles

화이트 초콜릿 무스, 라즈베리젤리, 망고 겔, 라즈베리 타피오카 펄, 크럼블

Freshly brewed coffee and tea

갓 볶은 향의 커피와 차

₩ 60,500 per person

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

만약 특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 담당 서버에게 꼭 문의 부탁드립니다.

Prices include 10% VAT.

상기 가격은 10% 세금이 포함된 가격입니다



WESTERN SET MENU #3

Ratatouille bed on marinated shrimps with citrus dressing

라따투이에 올린 새우와 시트러스 드레싱

Cream of vegetable soup with herb crouton

허브 크루통 올린 야채 크림 스프

Mixed garden salad with balsamic dressing

야채 샐러드와 발사믹 드레싱

Australian beef tenderloin, sea scallops with potato, seasonal vegetables

And pommery Mustard Sauce

직화로 구운 호주산 쇠고기 안심과 관자구이, 계절 야채 그리고 포머리 머스타드 소스

Éclair with chocolate, custard cream and berries

초콜릿을 올린 에클레어와 커스타드 크림, 여러 가지 베리

Freshly brewed coffee and tea

갓 볶은 향의 커피와 차

₩ 66,000 per person

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

만약 특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 담당 서버에게 꼭 문의 부탁드립니다.

Prices include 10% VAT.

상기 가격은 10% 세금이 포함된 가격입니다



WESTERN SET MENU #4

Crabmeat timbale and caviar with spicy tomato coulis

캐비아를 올린 게살 팀발과 토마토 소스

Wild mushroom soup with roasted garlic

구운 마늘을 곁들인 버섯 스프

Lemon sherbet

레몬 셔벳

Roasted eggplant, pimento, and garlic with herb dressing

구운 가지와 피망, 그리고 마늘 샐러드와 허브 드레싱

Grilled Australian beef tenderloin and broiled king prawn with mushroom sauce

호주산 쇠고기 안심과 왕새우 구이, 그리고 버섯 소스

Open strawberry macaroon with seasonal fruits, pistachio cream, raspberry coulis, and red velvet sponge

계절 과일을 얹은 딸기 오픈 마카롱과 피스타치오 크림, 산딸기 소스, 레드 벨벳 스펀지

Freshly brewed coffee and tea

갓 볶은 향의 커피와 차

₩ 74,800 per person

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

만약 특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 담당 서버에게 꼭 문의 부탁드립니다.

Prices include 10% VAT.

상기 가격은 10% 세금이 포함된 가격입니다



WESTERN SET MENU #5

Sea scallop, Prawn and Tuna with Caviar, Beetroot Salad

순무 샐러드와 캐비아를 곁들인 허브향의 관자와 새우 그리고 참치

Cream form of Asparagus soup with Pine nut

잣을 곁들인 부드러운 아스파라거스 스프

Lemon sherbet

레몬 셔벳

Romaine lettuce and Endive, parmesan cheese, with Greek yoghurt

로메인 상추와 앤다이브, 파마산 치즈의 그릭 요거트

Fillet of Australian beef tenderloin and Wando Island Abalone, with Chef's special vegetables

And Foie-gras Sauce

완도산 전복과 호주산 최상급 안심구이, 주방장 특선 야채와 거위간 소스

White ganache cream mille-feuille, raspberry coulis, berries

화이트 가나쉬 크림 밀페유, 라즈베리소스, 여러종류의 베리

Freshly brewed coffee or tea

갓 볶은 향의 커피와 차

₩ 80,300 per person

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

만약 특정 음식에 대해 알레르기가 있으시면 주문 전 담당 서버에게 꼭 문의 부탁드립니다.

Prices include 10% VAT.

상기 가격은 10% 세금이 포함된 가격입니다