

# MENU

<b>Seasonal salad</b> 제철 샐러드	.....	25.
<b>Truffle french fries</b> 트러플 프렌치 프라이	.....	25.
<b>White wine steamed seafood with French fries</b> 해산물 와인찜과 프렌치 프라이	.....	35.
<b>Winter King Crab with Radish salad &amp; Camomile</b> 킹크랩과 카모마일	.....	45.
<b>Duck ragu pappardelle pasta</b> 오리고기 라구 파파델레 파스타	.....	38.
<b>Mushroom risotto</b> 제철 버섯 머쉬룸 리조또	.....	37.
<b>Alaskan Black cod with wild rice and jamon broth</b> 일본식 된장에 절인 은대구 구이	.....	38.
<b>Chicken truffle roulade with Alliums</b> 트러플이 가미된 닭가슴살 롤라드	.....	40.
<b>Pork belly and Crispy skin with Brussel sprout</b> 레드와인에 익힌 통삼겹살과 방울양배추	.....	42.
<b>Beef Hanwoo (1+) 160g striploin with assorted mushroom</b> 한우 채끝등심과 모듬 버섯	.....	80.
<b>House-made pasta with Echire butter &amp; black truffle (Umbria, Italy) *Limited Quantity</b> 생면으로 만든 블랙 트러플 파스타 * 한정 수량	.....	60.

## Caviar service

Serving fresh caviar with condiments and warm potato blini pancakes

-Enjoy caviar with our finest selection of champagne-

캐비아와 포테이토 블리니 & 가니쉬  
캐비아와 최고의 궁합인 샴페인과 함께 즐기세요

<b>Ansem Osetra Caviar 30g</b> 지리산 해발 500m 안샘골에서 자란 철갑상어 캐비아	.....	190.
<b>Russian Caviar House Imperial Caviar 57g</b> 러시아 수다 강에서 자랐으며 푸틴 대통령이 즐겨 먹는 것으로 유명한 철갑상어 캐비아	.....	360.

# MENU

## Cheese Plate

치즈 플레이트

- Select 5 kinds from Cheese cart ..... 70.
- Select 7 kinds from Cheese cart ..... 90.

## House-made Charcuterie Selection

샤쿠테리 셀렉션

- Medium Charcuterie Plate ..... 70.  
모듬 샤쿠테리 플레이트 (중)
- Large Charcuterie Plate ..... 110.  
모듬 샤쿠테리 플레이트 (대)
- Chicken Liver Mousse - 치킨 푸아그라 무스( 양파잼, 피스타치오) ..... 25.
- Rillettes de lapin - 토끼고기 와 돼지고기 리에뜨 스프레드 ..... 25.
- Canard aux figues - 오리 파테 (무화과, 오렌지) ..... 25.
- Pâté de campagne - 감빠뉴 파테 (돼지항정살, 삼겹살, 피스타치오) ..... 25.
- Terrine de poulet - 닭고기 와 야채 테린 ..... 25.
- Prosciutto de canard - 오리가슴살 프로슈토 ..... 27.
- Bresaola- 레드와인에 절인 소고기 드라이 햄 ..... 27.
- Pâté en croûte - 파이로 감싼 파테 (돼지항정살, 꿩, 푸아그라, 트러플) ..... 28.

**Jamon Iberico de Bellota** ..... 75.

하몽 이베리코 데 베요타

자연 방목을 시켜서 도토리만을 먹인 흑돼지의 뒷다리를 3년이상 숙성시켜서 만들어지는 “죽기전에 꼭 먹어봐야 할 음식”

Executive Chef: Allen Suh    Chef de Cuisine: Ki Wook Sung    Chief Sommelier: Jun Keun Kim