

MENU

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

Ansem Osetra Caviar 30g 지리산 해발 500m 안샘골에서 자란 철갑상어 캐비아	190.
Russian Caviar House Imperial Caviar 28.6g 러시아 수다 강에서 자랐으며 푸틴 대통령이 즐겨 먹는 것으로 유명한 철갑상어 캐비아	230.

<원산지 표기>
굴, 오리, 돼지고기, 닭고기, 소고기 (국내)
랍스터, 성게알 (캐나다) 은대구 (미국) 연어 (노르웨이, 스코틀랜드) 킹크랩 (러시아)

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 리예뜨 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