

# Weekend & Holiday Course

## Main Menu

Korean Beef Tenderloin 한우 안심 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심 150g]	117,000
Korean Striploin 한우 채끝 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 채끝 200g]	130,000
<i>with green salad and asparagus, bone marrow and olive sauce</i> 그린 샐러드, 아스파라거스, 본마로우 올리브 소스 [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]	
Selection of 3 cuts of Korean Beef to share (Couple) 한우 셀렉션 스테이크 [쇠고기:국내산 한우 안심, 채끝, 부채살 350g]	265,000
<i>Mushrooms " en papillote" , buttered spinach, mousseline potatoes, smokey jus</i> 머쉬룸 파피요트, 시금치, 감자 매쉬, 스모크 소스 [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 쇠고기:국내산 한우]	
Marinated Lamb cutlets, <i>wilted rocket, cumin infused jus</i> 양갈비, 큐민 소스[양갈비:호주산 230g] [소스-양고기:호주산, 닭뼈:국내산, 육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우)]	99,000
Loin chop of Spanish Pork <i>with mustard sauce and spiced honey</i> 스페인식 돼지 등심, 머스타드 소스 [돼지 고기:스페인산 200g] [소스-육수(닭뼈:국내산, 소뼈:국내산 한우), 돼지고기:국내산]	100,000
Lobster Thermidor <i>with Fresh fettucine</i> or Lobster fricassee <i>with truffle butter sauce</i> 페투치니를 곁들인 랍스타 그라탕 또는 트러플 버터 소스의 랍스타 프리까세 랍스타 그라탕, 랍스타 프리까세 [육수(닭뼈:국내산)]	133,000
Seabass, <i>courgette and fennel salad, "bouillabaisse jus"</i> 농어, 애호박과 펜넬 샐러드, 부야베스 소스	95,000

Amuse Bouche

아뮤즈 부쉬

Today's Special Appetizer

오늘의 스페셜 에피타이저

White beans with chorizo,  
calamari "a la plancha", tomato  
infused chicken jus

화이트 빈스와 초리조,  
구운 오징어와 토마토 치킨 소스  
[소스-육수(닭뼈:국내산,  
닭고기:국내산,소뼈:국내산)]

or

또는

Warm smoked salmon,  
potato foam and basil

따뜻한 훈제 연어와 포테이토 폼과 바질  
[육수-(닭뼈:국내산)]

Parmesan soup

파마산 스프

[육수(닭뼈:국내산),베이컨(돼지고기:프랑스산)]

Your Selection of Main

고객님이 선택한 메인메뉴

Passion fruit tart with candied  
banana, milk chocolate and  
ginger sorbet

패션 프루츠 타르트와 캔디 바나나,  
밀크 초코렛과 생강 소르베

or

또는

peanut caramel chocolate bar,  
sour cream and peanut ice cream

땅콩 카라멜 초코렛 바,  
샤워 크림과 땅콩 아이스 크림

or

또는

Assorted Cheese Plate

모듬 치즈