

HARMONY

Amuse-Bouche

아뮤즈 부쉬

Parsley Butter Escargot with Pomegranate Foam

파슬리 버터 에스카르고와 홍초 폼

Slow-Cooked Abalone with Porcini Espuma and Truffle

슬로우 쿡 국내산 전복, 포르치니 에스푸마와 트러플

Fresh Lobster Roti with Gruyere and Sabayon Sauce

활 랍스터 로티, 그뤼에르 치즈와 사바용 소스

비스큐(꽃게:국내산)

Seasonal Fruit Sorbet

계절 과일 소르베

Korean Beef 1++ Striploin Port Wine Beef Jus

국내산 한우 1++ 채끝 등심과 포트와인 비프 주

비프 주(쇠고기:국내산 한우)

Cream Cheesecake with Blueberry Compote and Homemade Ice Cream

크림 치즈 케이크, 블루베리 콤포트와 수제 아이스크림

Chef-Inspired Petit Fours

셰프의 영감을 담은 작은 디저트

Coffee or Tea

커피 또는 차

185,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

The price includes a 10% service charge and 10% tax.

PRESTIGE

Smoked Korean Beef Tartare with Caviar
훈연한 국내산 한우 타르타르와 캐비아

Parsley Butter Escargot with Pomegranate Foam
파슬리 버터 에스카르고와 홍초 폼

Slow-Cooked Abalone with Porcini Espuma and Truffle
슬로우 쿡 국내산 전복, 포르치니 에스푸마와 트러플

Fresh Lobster Roti with Gruyere and Sabayon Sauce
활 랍스터 로티, 그뤼에르 치즈와 사바용 소스
비스큐(꽃게:국내산)

Seasonal Fruit Sorbet
계절 과일 소르베

Korean Beef 1++ Tenderloin with Celeriac Mash, Port Wine Beef Jus
국내산 한우 1++ 안심, 셀러리악 매쉬와 포트와인 비프 주
비프 주(쇠고기:국내산 한우)

Cream Cheesecake with Blueberry Compote and Homemade Ice Cream
크림 치즈 케이크, 블루베리 콤포트와 수제 아이스크림

Chef-Inspired Petit Fours
셰프의 영감을 담은 작은 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 차

245,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
The price includes a 10% service charge and 10% tax.