

LIVING ROOM

French Restaurant

3-COURSE LUNCH 3 코스 런치 39

Appetizer, main course, signature dessert tower
애피타이저와 주요리 그리고 시그니처 디저트 타워

4-COURSE LUNCH 4 코스 런치 49

2 Appetizers, main course, signature dessert tower
2 가지 애피타이저, 주요리 그리고 시그니처 디저트 타워

APPETIZER 애피타이저

- 🌱 CRISPY EGG 크리스피 에그
Asparagus | polenta cake | asparagus milk 아스파라거스 | 폴렌타 케이크 | 아스파라거스 밀크
- 🌱🌾 SMOKED SALMON TARTAR 훈제연어 타르타르
Grapefruit confit | fennel | horseradish purée 자몽 콩피 | 펜넬 | 홀스래디시 퓨레
- CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드 (닭 : 국내산)
Sundried tomato | white anchovy 햇볕에 말린 토마토 | 화이트 엔초비
baby gem lettuce 어린 로메인 상추
- 🌱🥚 BABY OCTOPUS 국내산 새끼 문어
Fennel | lemon | chickpea galette 펜넬 | 레몬 | 병아리콩 갈레트
- BAKED FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프
Gruyère cheese | crouton 그뤼에르 치즈 | 크루톤

MAIN 주요리

- 🌱 VEGETABLE MILLE-FEUILLE 채소 밀푼유
Seasonal vegetables | herb | Korean parsley vinaigrette 계절 채소 | 허브 | 미나리 비네그레트
- 🐟 POACHED COD 데친 대구살 (대구 : 스페인산)
Leek | socca | citrus fruit glaze 대파 | 소카 | 시트러스 프루트 글레이즈
- 🌟🐟 SEAFOOD BOUILLABAISSE 해산물 부야베스
Scampi | john dory | octopus | mussel 국내산 딱새우 | 달고기 | 문어 | 홍합
- BRAISED CHICKEN BREAST 저운 조리한 닭가슴살 (닭 : 국내산)
Mushroom | potato | mustard purée 버섯 | 감자 | 머스터드 퓨레
- 🐮 ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (80g) 구운 쇠고기 등심 (소 : 미국산)
Black truffle mashed potato | leek cannelloni 블랙 트러플 매시드 포테이토
beef jus 대파 카넬로니 | 비프 주스
- 🐮 ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (100g) 구운 한우 안심 (소 : 국내산)
Black truffle mashed potato | leek cannelloni 블랙 트러플 매시드 포테이토
beef jus 대파 카넬로니 | 비프 주스
(Supplement +16) (추가 +16)

🌟 SIGNATURE DESSERT TOWER 시그니처 디저트 타워

Enjoy our dessert selection to be served at your table with Nespresso coffee or loose leaf tea.
시그니처 디저트를 좌석에서 즐기실 수 있으며, 네스프레소 커피와 프리미엄 차가 포함되어 있습니다.

🌱 Vegetarian
채식주의자

🌾 Gluten free
글루텐 무함유

🥚 Nut free
견과류 무함유

🥛 Dairy free
유제품 무함유

🌟 Signature item
시그니처 메뉴

Prices are in 1,000 Korean Won and include 10% government tax. No service charge applies.
상기 가격은 1 천 원 단위이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.