



JOURNEY TO FRANCE



기간 | PERIOD
2020. 9. 30 – 10. 31

리빙룸 디너 세트 주문 시 와인 1잔 무료

Offering a complimentary glass of wine
to guest ordering the dinner set menu

WINE LIST

NV	La Pyramid, brut, Veuve Amiot, Loire, France
2017	Chardonnay, Bourgogne 'V.V.', Maison Roche de Bellene, Bourgogne, France
2017	Pinot Noir, Bourgogne 'V.V.', Maison Roche de Bellene, Bourgogne, France

BOUILLABAISSE



The Month of French Cuisine
10월의 프렌치 요리

“BOUILLABAISSE”

프랑스 마르세유 지방의 전통 요리인 부야베스(Bouillabaisse)는 세계 3대 수프로 꼽히는 해산물 스투 요리입니다.

“끓이다”라는 의미와 “불을 낮추다”라는 두개의 의미가 합쳐진 말로 낮은 불에서 천천히 끓여서 만드는 조리법의 의미가 담겨있습니다.

부산 지역의 대표 생선인 달고기(John dory)와 국내산 딱새우, 저온 조리하여 부드럽게 익힌 문어를 활용해 리빙룸만의 특징을 살린 부야베스는 진한 바다 내음과 깊은 국물 맛이 일품입니다.

특히, 함께 제공되는 샤프란의 풍미를 더한 감자와 바삭하게 구운 담백한 맛의 크루통은 부야베스를 즐기는데 빼놓을 수 없는 포인트입니다.

Bouillabaisse, a traditional dish originating from the port city of Marseille in France, is a Provençal fish stew that is considered one of the world's top three soups.

It is a compound word that consists of the meaning “to boil” and the meaning “to reduce heat” because the dish is made by boiling the soup slowly over low heat.

Bouillabaisse emphasizes the unique characteristics of Living Room and features John Dory, a fish representative of Busan, as well as Korean scampi and octopus, which are slow-cooked at low temperatures to create rich flavors and a savory taste.

To enjoy Bouillabaisse properly, saffron-flavored potatoes and crispy croutons are must-haves.

LIVING ROOM

French Restaurant

APPETIZER 애피타이저

 	CRISPY EGG 크리스피 에그 Asparagus, polenta cake, asparagus milk 아스파라거스, 폴렌타 케이크, 아스파라거스 밀크	23
	BAKED FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프 Gruyère cheese, crouton 그뤼에르 치즈, 크루톤	20
 	SMOKED SALMON TARTAR 훈제연어 타르타르 Grapefruit confit, fennel, horseradish purée 자몽 콩피, 펜넬, 홀스래디시 퓨레	25
 	BABY OCTOPUS 국내산 새끼 문어 Fennel, lemon, chickpea galette 펜넬, 레몬, 병아리콩 갈레트	24
	CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드 Sundried tomato, white anchovy, baby gem lettuce 햇볕에 말린 토마토, 화이트 엔초비, 어린 로메인 상추 (닭 : 국내산)	24

MAIN 주요리

 	VEGETABLE MILLE-FEUILLE 채소 밀푼유 Seasonal vegetables, herb, Korean parsley vinaigrette 계절 채소, 허브, 미나리 비네그레트	28
	POACHED COD 데친 대구살 Leek, socca, citrus fruit glaze 대파, 소카, 시트러스 프루트 글레이즈 (대구 : 스페인산)	36
 	SEAFOOD BOUILLABAISSSE 해산물 부야베스 Scampi, john dory, octopus, mussel 딱새우, 달고기, 문어, 홍합 For 1 person / 1 인 기준 For 2 persons / 2 인 기준	32 48
	BRAISED CHICKEN BREAST 저운 조리한 닭가슴살 Mushroom, potato, mustard purée 버섯, 감자, 머스터드 퓨레 (닭 : 국내산)	32
	ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (140g) 구운 쇠고기 등심 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 미국산)	46
	ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (140g) 구운 한우 안심 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 국내산)	58

DESSERT 디저트

	SIGNATURE DESSERT TOWER (per person) 시그니처 디저트 타워	25
	SEASONAL FRUIT PLATTER 모듬 계절 과일	18
	ASSORTED CHEESE SELECTION 모듬 치즈 Fig compote, local honey 무화과 콤포트, 꿀	18

SET A 세트 A 80

CRISPY EGG 크리스피 에그 Asparagus, polenta cake, asparagus milk 아스파라거스, 폴렌타 케이크, 아스파라거스 밀크	
BAKED FRENCH ONION SOUP 프렌치 어니언 수프 Gruyère cheese, crouton 그뤼에르 치즈, 크루톤	
POACHED COD 데친 대구살 Leek, socca, citrus fruit glaze 대파, 소카, 시트러스 프루트 글레이즈 (대구 : 스페인산)	
OR	
ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (100g) 구운 쇠고기 등심 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 미국산)	
SIGNATURE DESSERT TOWER 시그니처 디저트 타워	
COFFEE OR PREMIUM TEA 커피 또는 프리미엄 차	+8

SET B 세트 B 100

CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드 Sundried tomato, white anchovy, baby gem lettuce 햇볕에 말린 토마토, 화이트 엔초비, 어린 로메인 상추 (닭 : 국내산)	
SMOKED SALMON TARTAR 훈제연어 타르타르 Grapefruit confit, fennel, horseradish purée 자몽 콩피, 펜넬, 홀스래디시 퓨레	
SEAFOOD BOUILLABAISSSE 해산물 부야베스 Scampi, john dory, octopus, mussel 국내산 딱새우, 달고기, 문어, 홍합	
OR	
ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (100g) 구운 한우 안심 Black truffle mashed potato, leek cannelloni, beef jus 블랙 트러플 매시드 포테이토, 대파 카넬로니, 비프 주스 (소 : 국내산)	
SIGNATURE DESSERT TOWER 시그니처 디저트 타워	
COFFEE OR PREMIUM TEA 커피 또는 프리미엄 차	+8

COFFEE & TEA 커피 & 차

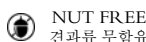
Americano, Ristretto, Single espresso 아메리카노, 리스트레토, 싱글 에스프레소	16
Double espresso, Cappuccino, Café latte, Decaffeinated coffee 더블 에스프레소, 카푸치노, 카페 라떼, 디카페인 커피	17
Hot chocolate 핫 초콜릿	15
English breakfast, Earl grey, Darjeeling, Chamomile, Bavarian mint 잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이, 다즐링, 카모마일, 바바리안 민트	15
Korean green tea, Buckwheat 녹차, 메밀차	12



VEGETARIAN
채식주의자



GLUTEN FREE
글루텐 무함유



NUT FREE
견과류 무함유



DAIRY FREE
유제품 무함유



SIGNATURE DISH
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.