

LIVING ROOM

French Restaurant

3-COURSE LUNCH 3 코스 런치	42
Appetizer, main course, signature dessert tower 애피타이저와 주요리 그리고 시그니처 디저트 타워	
4-COURSE LUNCH 4 코스 런치	52
2 Appetizers, main course, signature dessert tower 2 가지 애피타이저, 주요리 그리고 시그니처 디저트 타워	
4-COURSE LUNCH WITH GLASS OF WINE	62
와인 1 잔을 포함한 4 코스 런치	

APPETIZER 애피타이저

✓🌱🌾 VARIÉTÉ DE TOMATE	버라이어티 토마토
Fromage blanc gelée basil yuzu emulsion	화이트 치즈 젤리 바질 유자 에멀션
🥚 CRISPY EGG	크리스피 에그
Asparagus polenta cake bacon foam	아스파라거스 폴렌타 케이크 베이컨 폼 (돼지 : 미국산)
🥚🌾 PAN SEARED KING PRAWN	팬에 구운 왕새우
Jambon bouillon green pea ragout parmentier	장봉 브이옹 그린피 라구 파르망티에
★🥚 BAKED FRENCH ONION SOUP	프렌치 어니언 수프
Gruyère cheese crouton	그뤼에르 치즈 크루톤
✓🥚 TOMATO OR COMTÉ CHEESE RAVIOLI	토마토 또는 콩테 치즈 라비올리
Spinach ricotta cheese	시금치 리코타 치즈

MAIN 주요리

✓🥚 GRILLED VEGETABLE LASAGNA	채소 라자냐
Seasonal vegetable tomato jam chamnamul salsa	제철 채소 토마토 잼 참나물 살사
🥚 PAN SEARED SEA BREAM	팬에 구운 도미 (도미 : 국내산)
White bean cassoulet chorizo braised leek	화이트 빈 카슬레 초리조 구운 대파 (돼지 : 스페인산)
★🥚 SEAFOOD BOUILLABAISSE	해산물 부야베스
John dory shrimp octopus mussel clam	달고기 새우 문어 홍합 모시 조개
🌾 BRAISED JEJU PORK BELLY	저온 조리한 제주 삼겹살
Crispy jamon scampi apple purée swiss chard	크리스피 하몽 딱새우 사과 퓨레 근대 (돼지 / 삼겹살 : 국내산, 하몽 : 스페인산)
🥚🌾 ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN (80g)	구운 쇠고기 등심 (소 : 미국산)
Cauliflower purée roasted cauliflower pomegranate	컬리플라워 퓨레 구운 컬리플라워 석류
SUPPLEMENT +15	추가 +15
ROASTED HANWOO BEEF TENDERLOIN (80g)	구운 한우 안심으로 변경 (소 : 국내산)

★ 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 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.