

# SIGNATURE SET

118'

## WINE PAIRING

40'

### ② HERB CURED SALMON CARPACCIO

*Red radish, Avruga caviar*

허브에 절인 노르웨이산 연어 카르파치오  
적무, 아브루가 캐비어

### ②⑤ ASSORTED PUMPKIN SOUP

*Smoked ricotta, Hazelnut praline, Chives*

모듬 호박 수프  
훈제 리코타 치즈, 헤이즐넛 프랄린, 차이브

### LINGUINE A.O.P

*Aglio e olio, Paprika, ASC Prawn, Bottarga*

링귀니 알리오 올리오  
파프리카, ASC인증 새우, 말린 송어알

### ② BLACK ANGUS RIBEYE

*Smoked pumpkin puree, Braised Mushroom,*

*Chimichurri sauce, Beef jus*

호주산 블랙 앵거스 꽃등심  
훈제 호박 퓨레, 버섯 조림, 치미추리 소스, 비프 소스  
or

### ② OVEN-BAKED HALIBUT

*Caponata, Paprika potato chip*

오븐에 구운 스페인산 광어  
카포나타, 파프리카 감자칩

### PANNA COTTA

*Honeycomb, Bee pollen, Opalys rocks, Dehydrated milk foam*

판나코타  
벌꿀, 벌화분, 오파리스 락, 건조 우유 폼

# NOBILE SET

158'

## WINE PAIRING

60'

### PAN SEARED FOIE-GRAS

*Brioche, Raspberry sauce, Fig, Pistachio*

팬에 구운 푸아그라  
브리오슈, 산딸기 소스, 무화과, 피스타치오

### HANWOO BEEF 1++ TARTARE

*Quail eggs, Caperberry, Lemon, Avruga caviar*

한우 1++ 타르타르  
메추리알, 케이퍼베리, 레몬, 아브루가 캐비어

### ② LOBSTER BISQUE

*Daily fish, ASC prawn, Squid, Clams, Mussels*

랍스터 비스큐  
오늘의 생선, ASC인증 새우, 국내산 오징어

### HOMEMADE BLACK PEPPER TAGLIOLINI

*Cornerstone carbonara sauce, Bacon, Pecorino romano*

홈메이드 흑후추 딸리올리니  
코너스톤 카르보나라 소스, 미국산 베이컨  
or

### RAVIOLI DI BACCALÀ

*Tomato, Olives, Capers, Lemon zest*

은대구 라비올리  
토마토, 올리브, 케이퍼, 레몬 제스트

### ② HANWOO BEEF 1++ TENDERLOIN

*Spinach truffle puree, Sautéed wild mushroom*

한우 1++ 안심  
시금치 송로버섯 퓨레, 자연산 야생 버섯 볶음  
or

### ROASTED CANADIAN HALF LOBSTER

*Saffron dill butter, Grilled Asparagus*

캐나다산 랍스터 구이  
샤프론 딜 버터, 그릴에 구운 아스파라거스

### SEASONAL MARKET FRUIT WITH BALSAMIC ZABAGLIONE

*Nutmeg filo tuile, Cardamom crumble*

계절과일과 발사믹 자발리오네  
너트맥 필로 튀일, 카다몸 크럼블