TRIP TO PIEMONTE

KRW 120,000

2 Glasses of Wine / 35,000
3 Glasses of Wine / 45,000

TROTA MARINATA
Marinated trout, quinoa crisp
크리스피 퀴노아를 곁들인 송어

PAPPARDELLA PASTA
Pappardelle, King Trumpet Mushrooms
설원 버섯을 곁들인 파파르델레

ADDITIONAL SELECTIONS

(+15,000)
PESCE
Cooked toothfish. Polenta and Piedmont “bagnet ros”
폴렌타 크림과 피에몬테 스타일의 파프리카 소스를 곁들인 메로 구이

SORBETTO
Seasonal sorbet
계절 샤벳

CHOICE OF MAIN DISH

COSTOLETTE D`AGNELLO (130g)
Australian Lamb Chop, Herb Crust with Seasonal Garnish and Mashed Potato
허브 크러스트를 올린 양 갈비와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

(+20,000)
FILETTO O CONTROFILETTO DI MANZO COREANO A SECLTA (110g)
Hanwoo Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato
(Tenderloin or Sirloin)
한우 스테이크와 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토
(안심 또는 채끝 등심 선택)

(+50,000)
FILETTO DI MANZO AUSTRALIANO (180g)
Australian Wagyu Tenderloin Steak with Seasonal Garnish and Mashed Potato
호주산 와규 안심과 구운 계절 야채, 매쉬드 포테이토

(+70,000)
BISTECCA ALLA ROSSINI (110g)
Korean Beef Tenderloin Rossini Steak with Seasonal Garnish
한우 안심과 푸아그라, 후레쉬 트러플을 곁들인 로시니 스테이크

MILLEFOGLIE
Hazelnut millefeuille, pumpkin, star anise sauce, gelato
호박과 팔각 소스, 아이스크림과 헤이즐넛 밀푀유

CAFFÈ O TÈ
Coffee or Tea
커피 또는 차

Dinner Only
상기 메뉴는 저녁시간에 한해서 판매 가능합니다