

## LUNCH

170,000

제주 컬리플라워/ 배, 유자/ 메밀, 참치, 생강, 간장  
Jeju Cauliflower / Pear, Yuza/ Buckwheat, Tuna, Ginger, Jang

-  
여름정원 / summer garden

농장의 채소, 허브, 식용꽃, 나물, 토마토  
샴페인 드레싱, 나물피클액, 메실청, **마이크로 토마토**

Vegetables & Herb, Edible Flower, Namuls, Tomato  
Champagne Vinaigrette **Micro Tomato**

-  
새조개, 두릅, 바지락, 토마토 워터, 방풍나물, 밀, 미나리  
Cockle, Dureub(bud of aralia elater), Tomato, Clam, Minari

-  
한국의 곡물, 뿌리채소로 만든 시그니춰 메뉴  
검은보리, 귀리, 우영, 10가지 채소소스  
Korean Grains & Root Vegetables, 10 Vegetables Jus

-  
전복 만두, 무 비프 콩소메, <고조리서>에서 영감을 받은 음식  
Abalone Mandoo, Daikon Beef broth

-  
나물 피클

Namul Pickles

-  
한우 암소 채끝, 버섯

Korean Beef, Sirloin, Mushrooms

-  
몽블랑, 시그니춰 디저트

Mont Blanc, signature dessert

-  
바닐라 빈 무스케이크, 계절 디저트

Vanilla Mousse Petit Gateau

-  
꽃잎차, 얼그레이, 커피

Flower Tea, Earl Grey, Coffee

-  
약과, 오미자 과편, 바질 젤라토

Yakgwa, Gwapyeon, Basil Gelato



Nature to Table  
Seasonal Flavor