

LUNCH

March

75,000

Amuse

어뮤제

브로콜리 카푸치노, 트러플 구췌, 여름정원

Scollop

가리비, 아스파라거스, 사과, 로즈마리

Warm Grains & Vegetables

계절 곡물과 채소로 만든 시그니처 메뉴

검은보리, 귀리, 우영, 햇연근, 토란, 10가지 채소소스

메인요리를 선택해 주십시오.

Fish_ white fish

광어, 허브 벨루떼, 유채

Beef_ 채끝

한우 채끝 구이, 단호박 퓨레, 비프 주

Lamb_ 양갈비

호주 양갈비, 민트, 주키니, 가지, 4가지 와인식초

Seasonal Dessert

계절 디저트

몽블랑

Tea Time

식후에 즐기는 티타임

커피, 홍차, 꽃잎차 중 선택가능하십니다.

바질 아이스크림