

Hermes

Smoke salmon

Egg salad, salmon roe, herbs salad

계란샐러드, 연어알, 허브샐러드를 곁들인 훈제연어
스모ークサーモン、イクラ、卵サラダ&ハーブサラダ
熏鲑鱼 (鸡蛋沙拉、鲑鱼籽、香草沙拉)

Green peas and rice soup in Venezia style

베네치아풍 완두콩, 쌀 수프

베ネチア風グリーンピース&ライススープ
威尼斯风青豆米汤

Mixed greens and tomato salad with strawberry dressing

딸기드레싱을 곁들인 토마토, 그린 샐러드

토마토&グリーンサラダ、イチゴドレッシング
草莓酱番茄绿色沙拉

Grilled beef tenderloin steak

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, madeira sauce

블랙올리브 감자퓨레, 계절야채, 마데라소스와 어우러진 숯불에 구운 안심스테이크
牛テンドーロイン炭焼きステーキ&マデラソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜
碳烤牛柳排 (乌榄马铃薯泥、时菜、马德拉酱汁)

₩38,000

Or

Grilled beef ribeye steak

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, pepper sauce

블랙올리브 감자퓨레, 계절야채, 후추소스와 숯불 알등심스테이크
牛リブアイ炭焼きステーキ&ペッパーソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜
碳烤牛眼肉排 (乌榄马铃薯泥、时菜、辣椒酱)

Strawberry tiramisu & fresh fruit

딸기 티라미슈와 신선한과일

イチゴティラミス&フレッシュフルーツ
草莓提拉米苏&鲜果

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

コーヒーまたは紅茶
咖啡或者红茶

₩48,000



10% 奉仕料와 10% 附加稅가 加算됩니다.
10% service charge & 10% V. A. T. exclusive.

Charites

Seafood antipasto

poached seafood, herbs salad, shiso sauce

향긋한 시소 소스와 해물모듬샐러드

シーフード&ハーブサラダ、紫蘇ソース

海鲜什锦沙拉 (水煮海鲜、香草沙拉、紫苏酱汁)

Asparagus soup

Green peas foam, milk cappuccino, rosemary crouton

완두콩거품, 우유카푸치노, 로즈마리향의 빵과 어우러진 아스파라거스 수프

グリーンピースフォーム&ミルクカプチーノ、ローズマリークルトン入りアスパラガススープ

芦笋汤 (青豆泡沫、牛奶卡布奇诺、迷迭香面包丁)

Slow cook trout

Salmon roe, green peas puree, fennel sauce

연어알, 완두콩퓨레, 펜넬소스를 곁들인 송어구이

マス焼きフェネルソース、イクラ、グリーンピースピューレ

烤鳟鱼 (鲑鱼籽、青豆泥、茴香酱汁)

Grilled beef tenderloin steak

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, madeira sauce

블랙올리브 감자퓨레, 마데라소스와 숯불에 구운 안심스테이크

牛テンドーロイン炭焼きステーキ&マデラソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜

碳烤牛柳排 (乌榄马铃薯泥、时菜、马德拉酱汁)

₩53,000

Or

Grilled beef ribeye steak

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, gorgonzola cheese sauce

블랙올리브 감자퓨레, 고곤졸라소스의 숯불 알등심 스테이크

牛リブアイ炭焼きステーキ&ゴルゴンゾーラソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜

碳烤牛眼肉排 (乌榄马铃薯泥、时菜、戈根索拉酱)

Chef's featured desserts (selection changes daily)

주방장 특선 디저트

シェフ特選デザート

厨师长特选甜点

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

コーヒーまたは紅茶

咖啡或者红茶

₩67,000



10% 奉仕料와 10% 附加稅가加算됩니다.
10% service charge & 10% V. A. T. exclusive.

Aphrodite

Seared scallop

Caponata, rucola pesto, ginger sauce

시칠리아 야채볶음, 루꼴라 페스토, 생강소스를 곁들인 가리비구이
ホタテ焼きジンジャーソース、カポナータ&ルッコラペスト
烤干贝(炒碎茄子和什锦蔬菜、芝麻菜香蒜酱、姜汁)

Asparagus soup

Milk cappuccino, rosemary crouton

우유카푸치노, 로즈마리향의 빵과 어우러진 아스파라거스 수프
ミルクカプチーノ&ローズマリークルトン入りアスパラガススープ
芦笋汤(牛奶卡布奇诺、迷迭香面包丁)

Baked shrimp

White asparagus, cous cous, bisque sauce

화이트 아스파라거스, 쿠스쿠스, 갑각류소스의 새우구이
海老焼きビスクソース、ホワイトアスパラガス&クスクス
烤虾(白芦笋、北非小米饭、龙虾酱)

Grilled lamb chop

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, mint sauce

블랙올리브 감자퓨레, 계절야채, 민트소스와 어우러진 건강식 양갈비구이
ラムチョップ焼きミントソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜
烤洋排(乌榄马铃薯泥、时菜、薄荷酱)

Chef's featured desserts (selection changes daily)

주방장 특선 디저트

シェフ特選デザート

厨师长特选甜点

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

コーヒーまたは紅茶

咖啡或者红茶

₩75,000



10% 奉仕料와 10% 附加稅가加算됩니다.
10% service charge & 10% V. A. T. exclusive.

Cupid

Grilled asparagus

Topped with scallop, shrimp and cheese sauce

가리비, 새우, 치즈소스와 아스파라거스 구이
ホタテ、海老、焼きアスパラガス&チーズソース
烤芦笋(干贝、虾、奶酪酱)

Mediterranean style seafood soup

지중해식 해산물 수프
地中海式シーフードスープ
地中海式海鲜汤

Tufo salad

Chiffonade vegetable, black sesame dressing

야채와 흑임자 드레싱을 곁들인 두부샐러드
豆腐サラダ&黒ゴマドレッシング、フレッシュ野菜
豆腐沙拉(细切的蔬菜、黑芝麻酱)

Baked live lobster

Cous cous, pimento puree, lobster sauce

쿠스쿠스, 피망퓨레, 바다가재소스와 활바다가재구이
로브스터焼き&로브스터ソース、クスクス、ピーマンピューレ
烤活龙虾(北非小米饭、青椒泥、龙虾酱)

Grilled beef tenderloin steak

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, madeira sauce

블랙올리브 감자퓨레, 마데라소스와 어우러진 숯불 안심스테이크
牛テンドーロイン炭焼きステーキ&マデラソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜
烤牛柳排(乌榄马铃薯泥、时菜、马德拉酱汁)

Chef's featured desserts (selection changes daily)

주방장 특선 디저트
シェフ特選デザート
厨师长特选甜点

Coffee or Tea

커피 또는 홍차
コーヒーまたは紅茶
咖啡或者红茶

₩95,000



10% 奉仕料와 10% 附加稅가 加算됩니다.
10% service charge & 10% V. A. T. exclusive.

Flora

Foie gras terrine

Herb's salad, fig chutney, port wine reduction

허브샐러드, 무화과졸임, 포트와인 리덕션을 곁들인 거위간 테린
フォアグラテリーヌ&ポートワインリダクション、ハーブサラダ、イチジクのチャツネ
鸭肝酱 (香草沙拉、无花果甜酸酱、波特酒浓汁)

Asparagus soup

Milk cappuccino, rosemary crouton

우유카푸치노, 로즈마리향의 빵과 어우러진 아스파라거스 수프
ミルクカプチーノ&ローズマリークルトン入りアスパラガススープ
芦笋汤 (牛奶卡布奇诺、迷迭香面包丁)

King crab spaghetti with white wine sauce

알래스카산 왕게살 스파게티

アラスカ産キングクラブ・スパゲッティ

阿拉斯加帝王蟹意大利面

Abalone steak

Turmelic rice, chiffonade vegetable, citron sauce

강황라이스, 신선한 야채, 유자소스와 전복스테이크
アワビステーキ&柚子ソース、ターメリックライス、フレッシュ野菜
鲍鱼排 (姜黄饭、细切的蔬菜、柚子酱)

Slow-cooked beef rib

Black olive potato puree, seasonal hot vegetable, barolo sauce

으깬 감자, 계절야채, 바롤로와인 소스로 맛을 낸 소갈비찜
牛カルビ蒸し&バローロソース、ブラックオリーブ、ポテトピューレ、季節の温野菜
炖牛肋骨 (乌榄马铃薯泥、时菜、巴罗洛酱汁)

Chef's featured desserts (selection changes daily)

주방장 특선 디저트

シェフ特選デザート

厨师长特选甜点

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

コーヒーまたは紅茶

咖啡或者红茶

₩120,000



10% 奉仕料와 10% 附加稅가 加算됩니다.
10% service charge & 10% V. A. T. exclusive.