

LUNCH SIGNATURE SHARING

A CHOICE OF BEVERAGE

SPARKLING WINE / WHITE WINE / RED WINE
JUICE / SOFT DRINK

SALADE DE BOUEF

Fig, Arugula, Balsamic, Salsa Verde, Garlic Aioli, Tomato
수비드한 비프, 무화과, 루꼴라, 발사믹, 살사베르데, 갈릭 아이올리, 토마토

OCTOPUS TERRINE

Lemon, Paprika, Shallot, Herb

문어 테린, 레몬, 파프리카, 샬롯, 허브

PÂTES DU JOUR

오늘의 파스타

US PRIME DRY-AGED BONE IN STRIPLOIN

드라이 에이징 US프라임 본 인 등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

US PRIME DRY AGED RIB EYE

드라이 에이징 US 프라임 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

GRIILED LAMB RACK (AUS)

호주산 양갈비

or

MAGRET CANARD A L'ORANGE

오리 가슴살 구이

ROASTED SEASONAL VEGETABLE

구운 계절 야채

FRENCH FRIES

감자튀김

DESSERT & CHEESE BAR
SELECTED COFFEE OR TEA

디저트 & 치즈 바
커피 또는 차

88,000

KRW / PERSON

VOISIN LUNCH COURSE

A CHOICE OF BEVERAGE

SPARKLING WINE / WHITE WINE / RED WINE
JUICE / SOFT DRINK

SEA BREAM CEVICHE

Kiwi, Cucumber, Red Onion, Jalapeno, Cilantro, Mandarin Dressing
도미 세비체, 키위, 오이, 적양파, 할라피뇨, 고수, 귤 드레싱

LOBSTER

Fennel Purée, Cuttlefish, Saffron, Fregola, Red Rhubarb Chard, Green pea
랍스터, 페넬 퓨레, 사프론, 갑오징어, 프레골라, 적근대, 완두콩

US PRIME TENDERLOIN, Seasonal Vegetable & Purée, Red Wine Sauce

프라임 안심 스테이크, 계절 야채 & 퓨레, 레드와인 소스

or

RACK OF LAMB(AUS), Seasonal Vegetable & Salsa Verde

호주산 양갈비, 계절 야채 & 살사 베르데

or

POISSON DE JOUR

오늘의 생선 요리

DESSERT & CHEESE BAR
SELECTED COFFEE OR TEA

디저트 & 치즈 바
커피 또는 차

88,000

KRW / PERSON

SALADE & SOUPE

ONION SOUP GRATIN

프렌치 어니언 수프 그라탱

Caramelized Onion, Fromage Gruyere

카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소뼈: 미국산)

SALADE BURRATA

부라타 샐러드

Burrata Cheese, Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Pecan, Prosciutto

부라타 치즈, 방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 피칸, 프로슈토

SALADE DE BOUEF

수비드한 비프

Fig, Arugula, Balsamic, Salsa Verde, Garlic Aioli, Tomato

무화과, 루꼴라, 발사믹, 살사 베르데, 갈릭 아이올리, 토마토

OCTOPUS TERRINE

문어 테린

Lemon, Paprika, Shallot, Herb

레몬, 파프리카, 샬롯, 허브

ENTRÉES

SEARED SCALLOP

구운 관자 (미국산)

Clam Velouté, Shrimp, Tomato, Clam Foam

조개 벨루테, 새우, 토마토, 조개 폼

LOBSTER

랍스터

Fennel Purée, Cuttlefish, Red Rhubarb chard, Green Pea

팬넬 퓨레, 갑오징어, 프레골라, 적근대, 완두콩

ESCARGOT

에스카르고

Herb Butter, Baguette

에스카르고, 허브 버터, 바게트

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO

트러플 버섯 리조토

LE PLAT

BOEUF BOURGUIGNON

비프 부르기뇽

Beef, Potato Mosseline, Mushroom, Herb

소고기, 감자 무슬린, 버섯, 허브

MAGRET CANARD A L'ORANGE

Sous Vide Duck Breast, Seasonal Purée, French bean

오리 가슴살 구이, 계절 퓨레, 프렌치 빈

GRILLADES

US PRIME T-BONE STEAK 600G

티본 스테이크 600g

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800G

포터 하우스 스테이크 800g

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg

토마호크 스테이크 1kg

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME RIB-EYE 360G

프라임 립아이 스테이크 360g

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME FILET MIGNON 220G

프라임 안심 스테이크 220g

Wet-aged | 젯 에이징 (쇠고기:미국산)

GARNITURES

BUTTERED MASHED POTATO | 매시드 포테이토 9,000

CREAMED SPINACH | 크림 시금치 9,000

FRENCH FRIESTRUFFLE INFUSED | 트러플 향의 감자 튀김 14,000

ROASTED SEASONAL VEGETABLE (V) | 구운 계절 야채 14,000

DESSERTS

TIRAMISU 18,000

티라미수

Mascarpone Mousse, Coffee Syrup, Chocolate Sponge

마스카포네 무스, 커피 시럽, 초콜릿 스펀지

LIME TART 18,000

라임 타르트

Lime Cream, Financier, White Chocolate Cream

라임 크림, 휘낭시에, 화이트 초콜릿 크림

The rice, chicken, cabbage and chili powder used in Kimchi are locally sourced in Korea. | 쌀, 닭고기, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive 10% tax. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Menu items are subject to change depending on market. | 시장 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.