
VOISIN'S LUNCH

"Afternoon in France"

레스토랑 부아쟁 '프랑스의 오후'

PRICE ADULT KRW 110,000 | CHILD KRW 55,000 (49 months ~ 11 years old)



voisin
RESTAURANT

Special Drinks Options KRW 10,000

청포도 & 샤인 머스캣 에이드 | Green Grape & Shine Muscat Ade

딸기 에이드 | Strawberry Ade

한라봉 에이드 | Hallabong Ade

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

VOISIN'S LUNCH

"Afternoon in France"

APPETIZER BOX

- SALADE DE BURRATA | 부라타 치즈
SNOW CRAB TARTARE | 대게 타르타르
CRISPY SCOTCH EGG | 크리스피 스카치에그
MUSHROOM BRUSCHETTA | 버섯 브루스게타
MANGO PROSCIUTTO SALAD | 망고 프로슈토 샐러드 (돼지고기: 미국산)
HANWOO BEEF TARTARE | 한우 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)
MARINADE CASTELVETRANO | 카스텔베트라노 올리브

RISOTTO

RISOTTO AUX FRUITS DE MER | 해산물 리조또 (쌀: 이탈리아산)

Tomato, Bisque, Scallop, Cuttlefish, Prawn, Octopus
토마토, 비스큐, 관자 (베트남산), 갑오징어, 새우, 문어

Supplement Lobster Tail +KRW 22,000

랍스터 테일 추가 시 22,000원 추가

MAIN COURSE

Choice Of:

US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK

드라이 에이징 US프라임 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

US PRIME DRY AGED RIB EYE

드라이 에이징 US프라임 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

AUS GRILLED LAMB RACK

그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)

or

FISH EN PAPILOTE

생선 파피요트

Served with

ROASTED GARLIC & BAKED POTATO, HOME MADE PICKLE

구운 마늘과 감자, 홈메이드 피클

Additional KRW 23,000 for changing to Supplement Hanwoo Tenderloin 1++ MB 9

한우 안심 1++MB 9 (쇠고기: 국내산 한우) 변경 시 23,000원 추가

DESSERT & CHEESE BAR | 디저트 & 치즈 바

SELECTED COFFEE OR TEA | 커피 또는 차