

VOISIN'S LUNCH

"Afternoon in France"

레스토랑 부아쟁 '프랑스의 오후'

PRICE ADULT 120,000 KRW | CHILD 60,000 KRW (49 months ~ 11 years old)



Unlimited Wine 55,000 KRW | PERSON

레드, 화이트, 스파클링 와인 | Red, White, Sparkling Wine

voisin
RESTAURANT

Special Drinks Options 10,000 KRW

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

딸기 에이드 | Strawberry Ade

한라봉 에이드 | Hallabong Ade

VOISIN'S LUNCH

"Afternoon in France"

APPETIZER BOX

OEUF MIMOSA | 미모사 계란

SALADE DE STRACCIATELLA | 스트라치아텔라

SEASONAL CRUDO | 제철 크루도 (참치: 원양산, 방어: 일본산)

ÉCLAIR PROSCIUTTO | 에플레어 프로슈토 (돼지고기: 미국산)

PRAWN TOAST | 새우 토스트

HANWOO BEEF TARTARE | 한우 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)

SEAFOOD

OYSTER ROCKERFELLER | 오이스터 록펠러

Cream Spinach, Oyster, Pangrattato

시금치, 굴 (국내산), 허브 빵가루

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 30,000 for changing to Supplement Hanwoo Tenderloin 1++ MB 9

한우 안심 1++MB 9 (쇠고기: 국내산 한우) 변경 시 30,000원 추가

DESSERT & CHEESE BAR | 디저트 & 치즈 바

SELECTED COFFEE OR TEA | 커피 또는 차

Food allergies and intolerances : We welcome enquiries from guests who wish to know whether dishes contain particular ingredients.

I 음식 알레르기 및 과민증 : 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.