

# Goût de voisin

130,000 KRW | PERSON

## APPETIZER

### SHELLFISH GARDEN 조개 정원

Razor Clams, Manila Clams, Chorizo, Herb, Legumes  
맛조개, 백모시, 허브, 초리조, 완두콩, 강낭콩

### ASPARAGUS & BABY OCTOPUS 아스파라거스 샐러드

Baby Octopus, Quail egg, Baby Octopus Croquette  
참치 (원양산), 방어 (일본산)

### CHICKEN RILETTES 치킨 리에뜨

Honeycomb Potatoes, Brioche  
감자 칩, 브리오슈

## DESSERT

DESSERT & CHEESE BAR 디저트 & 치즈바

SELECTED COFFEE OR TEA 커피 또는 차

## A CHOICE OF SEAFOOD

CHARCALL BAKED LOBSTER BEARNAISE 참숯에 구운 랍스터 베어네즈  
Leek, Mushroom, Pumpkin, Bacon, Herb Vinaigrette, Chilli Bisque Emulsion  
버섯, 단호박, 베이컨, 허브 비네그렛, 매콤한 비스큐 에멀전



## PLATEAU DE FRUIT DE MER 차가운 해산물 플래터

Prawn, Abalone, Clam, Conch, Sea Bream, Cuttle Fish  
새우, 전복 (국내산), 백합, 참소라, 도미, 갑오징어

## A CHOICE OF MAIN DISH

### US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK

드라이 에이징 US프라임 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)



### US PRIME DRY AGED RIB EYE

드라이 에이징 US프라임 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)



AUS GRILLED LAMB RACK 그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)



FISH EN PAPILOTE 생선 파피요트

