

# LUNCH

## • LUNCH SHARE TABLE •

런치에서만 만날 수 있는 스페셜 혜택

30%

### 2인 웨어 테이블

BREAD & SPREAD

SALAD 1 + PASTA 1 + MAIN 1

\* COFFEE / \*\*TEA

₩7.9

### 3인 웨어 테이블

BREAD & SPREAD

SALAD 1 + PASTA 2 + MAIN 1

\* COFFEE / \*\*TEA

₩10.8

• Share Table 주문 시, SOUP와 DESSERT 50% Discount •

\* 미국 3대 스페셜티 커피 인텔리젼시아  
\*\* 프랑스 프리미엄티 브랜드 크리스틴 다투너

## • SALAD •

리코타 자몽 | 호두, 망고 시트러스 2.0  
Ricotta Grapefruit | Walnut, Mango Citrus

시저 | 수란, 치킨햄, 앵초비 2.1  
Caesar | Poached Egg, Chicken Ham, Anchovy

버섯 | 적 양파, 파르미지아노 레지아노, 화이트 발사믹 2.3  
Mushroom | Red Onion, Parmigiano Reggiano, White Balsamico

## • SOUP •

밤 | 훈연 밤, 크림 1.4  
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

## • PASTA •

명란 | 새우, 링귀니, 오일 2.6  
Salted Pollak Roe | Shrimp, Linguine, Oil

해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토 2.7  
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

안심 | 버섯, 딸리아펠레, 탈레지오 크림 3.0  
Tenderloin | Mushroom, Tagliatelle, Taleggio Cream

랍스터 | 한치, 링귀니, 토마토, 비스크 로제 Share Table (+1.5) 4.5  
Lobster | Cuttlefish, Linguine, Tomato, Bisque Rose

## • MAIN •

달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬 튀메 3.5  
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

호주산 곡물 안심 (150g) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 4.8  
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

호주산 프렌치 랙 (160g+) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 4.8  
French Rack of Lamb | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

한우 1\*\* 안심 (150g) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 Share Table (+3.0) 7.8  
Hanwoo 1\*\* Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

## • DESSERT •

사과 | 파이, 아이스크림 1.7  
Apple | Pie, Ice Cream

배 | 배숙, 피칸, 수정과 1.7  
Pear | Pear Punch, Pecan, Sujeonggwa

유자 | 피스타치오, 바닐라 1.7  
Citron | Pistachio, Vanilla

## • SIGNATURE COURSE •

Assorted Bread & Spread

토마토 부케 | 부라타, 바질 샐러드  
Tomato Buquet | Burrata, Basil Sherbet

밤 | 훈연 밤, 크림  
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

Choice

명란 | 새우, 링귀니, 오일  
Salted Pollak Roe | Shrimp, Linguine, Oil

or

해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토  
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

or

안심 | 버섯, 딸리아펠레, 탈레지오 크림  
Tenderloin | Mushroom, Tagliatelle, Taleggio Cream

or

랍스터 | 한치, 링귀니, 토마토, 비스크 로제 (+1.5)  
Lobster | Cuttlefish, Linguine, Tomato, Bisque Rose

사과 | 파이, 아이스크림

Apple | Pie, Ice Cream

Coffee or Tea  
인텔리젼시아 (USA) | 크리스틴 다투너 (FRANCE)

6.5

## • PREMIUM COURSE •

Assorted Bread & Spread

토마토 부케 | 부라타, 바질 샐러드  
Tomato Buquet | Burrata, Basil Sherbet

밤 | 훈연 밤, 크림  
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

Choice

달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬 튀메  
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

or

호주산 곡물 안심 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬  
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

호주산 프렌치 랙 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬  
French Rack of Lamb | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

한우 1\*\* 안심 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 (+3.0)  
Hanwoo 1\*\* Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

유자 | 피스타치오, 바닐라

Citron | Pistachio, Vanilla

Coffee or Tea  
인텔리젼시아 (USA) | 크리스틴 다투너 (FRANCE)

7.5

# DINNER

## SHARE COURSE

[Together : 투게더]

소중한 사람과 함께 감사의 마음을 나누는 상위 3% 프라이م 스테이크 코스

### Assorted Bread & Spread

#1 시저 | 수란, 치킨햄, 앵초비  
Caesar | Poached Egg, Chicken Ham, Anchovy

or

리코타 자몽 | 호두, 망고 시트러스  
Ricotta Grapefruit | Walnut, Mango Citrus

#2 오늘의 스프  
Soup of the Day

#3 해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토  
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

#4 USDA PRIME 채끝 스테이크 (400g) | 그릴드 베지, 매쉬 포테이토  
USDA PRIME Striploin Steak (400g)  
Grilled Vegetable, Mashed Potato

or

USDA PRIME 본인 립아이 (600g) | 그릴드 베지, 매쉬 포테이토  
USDA PRIME Bone-in Rib-eye (600g)  
Grilled Vegetable, Mashed Potato

#5 사과 | 파이, 아이스크림  
Apple | Pie, Ice Cream

### Coffee or Tea

채끝	9.8 /person (2인 이상 주문)
본인 립아이	12.8 /person (2인 이상 주문)

## PRIVATE COURSE

[Harmony : 하모니]

한국의 제철 식재료를 현대적인 서양식 조리법으로 조화롭게 빚어낸 코스

### Assorted Bread & Spread

#1 계절을 담은 한 입 거리  
Amuse Bouche

#2 오리알 수란 | 잎새버섯, 코니송, 홀 그레인 머스터드  
Duck & Egg | Grifola Frondosa, Cornichon,  
Whole Grain Mustard

#3 밤 | 훈연 공주 밤, 크림  
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

#4 토란 | 관자, 들깨, 들깻잎, 들기름  
To-ran | Scallop, Perilla Seed, Perilla Leaf, Perilla Oil

#5 달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬뒤메  
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

#6 호주산 곡물 안심 | 제주 당근, 그뤼에르, 포트쥬  
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

한우 1\*\* 안심 | 제주 당근, 그뤼에르, 포트쥬,  
With 캐비어 에그버터 소스 & 아스파라거스  
Hanwoo 1\*\* Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce  
with Caviar Egg Butter Sauce & Asparagus

#7 배 | 배숙, 피칸, 수정과  
Pear | Pear Punch, Pecan, Sujeonggwa

### Coffee or Tea

호주산 곡물 안심	11.8 /person
한우 1**안심	14.8 /person

## WINE PAIRING



### SPARKLING

Pascal Bouchard,  
Crémant de Bourgogne NV *France*  
파스칼 부샤드 크레망 드 부르고뉴 NV

#샤르도네 #피노누아 #신선한레몬 #핵과류풍미 #달콤한아몬드



### WHITE

Pierre Luneau Papin,  
Terre de Pierre 2020 *France*  
피에르 루노 파팡, 테르 드 피에르 2020

#뽕까데 #모과 #잘익은복숭아 #신선한산도 #미네랄풍미



### RED

Dante, Pinot Noir 2019 *U.S.A*  
단테, 피노누아 2019

#신선한딸기 #붉은자두 #로스팅커피 #바닐라빈 #가벼운레드

J.Lohr,  
South Ridge Paso Robels Syrah 2022 *U.S.A*  
제이 로어, 사우스 릿지 파소 로블스 쉬라 2022

#신선한블루베리 #블랙체리 #스파이시 #농축된풍미 #진한레드

1 glass	15.0
2 glasses	25.0
3 glasses	35.0
Bottle	60.0