

BAYHILL COURSE

110,000 WON

AMUSE BOUCHE

Summer Potato Glass

조식 햇감자

Crisp Jujube & Black Pork Cream

대추 - 흑돼지

Ricotta & Summer Vegetable Wheel

아침목장

Spicy Corn Choux

초당옥수수

SEAWEED & GREEN PEAS

Chilled Green Peas Essence & Seaweed & Crushed Egg

법환포구: 그린피스 가스파초 | 해초 국수 | 으깬 계란

SEA SCALLOP & CHICKEN BROTH

Crustacean Foam & Scallop Souffle & Toasted Rice Dust

닭머르해안: 갑각류 소스 | 가리비 수플레 | 라이스 파우더

KALAMARI

Hanchi & Shallot Confit & Chipotle Aioli

대포항: 한치튀김 | 샬롯 콩핏 | 치플레 아이올리

POULTRY & CHILI

Burnt Spicy Chicken Breast & Onion Marmalade & Korean Wild Spinach

한림 두모리 청양고추: 닭가슴살 | 양파잼 | 취나물 칩

REFRESHMENT

Watermelon Sangria

만장굴: 수박 | 상그리아

MAIN

Smoked Iberico Pork & Fired Spring Onion & Wild Sesame & Buckwheat & Spicy Garlic Butter

4시간 훈연한 이베리코 베이오라 | 직화로 익힌 실파 | 들깨 | 메밀 | 매콤한 마늘버터

or

AUS Lamb Chop & Smoked Plum Jus & Silky Hummus & Tomato Fondue +20.0

최상급의 양갈비 | 훈연한 자두 소스 | 백태와 병아리콩 | 토마토 풍두

or

Jeju Haewel Hanwoo Beef Tenderloin & Potato Dave & Brussels Sprouts Bed & Smoked Aubergine +30.0

제주 어월 한우 | 햇감자 | 제주 미니 양배추 | 여름 제철 가지

DESSERT

Baked Cheese Ice cream & Italian Meringue

구운 치즈 아이스크림 | 이탈리아 머랭

Coffee or Vanilla Rooibos

커피 또는 바닐라 루이보스티

FOR EXTRA RICHNESS

* *Charcuterie Wooden Board* 와인을 위한 샤퀴테리 +200

* 모든 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

All menu prices are inclusive of 10% VAT.

NARNIA COURSE

143,000 WON

AMUSE BOUCHE

Summer Potato Glass

조권 햇감자

Crisp Jujube & Black Pork Cream

대추 - 흑돼지

Ricotta & Summer Vegetable Wheel

아침목장

Spicy Corn Choux

초당옥수수

SEAWEED & GREEN PEAS

Chilled Green Peas Essence & Seaweed & Crushed Egg

법환포구: 그린피스 가스파초 | 해초 국수 | 으깬 계란

SEA SCALLOP & CHICKEN BROTH

Crustacean Foam & Scallop Souffle & Toasted Rice Dust

담머르해안: 갑각류 소스 | 가리비 수플레 | 라이스 파우더

KALAMARI

Hanchi & Shallot Confit & Chipotle Aioli

대포항: 한치튀김 | 샬롯 콩핏 | 치플레 아이올리

POULTRY & CHILI

Burnt Spicy Chicken Breast & Onion Marmalade & Korean Wild Spinach

한림 두모리 청양고추: 닭가슴살 | 양파잼 | 취나물 찹

FISH

Crisp Red Tile Fish & Lemon Caper Butter & Tomato Spread

성산일출봉: 옥돔 | 레몬 케이퍼 버터 | 토마토 스프레드

JEJU BLACK PORK & MUSHROOM

Seasonal Barley Risotto & Confit Garlic & Shiitake Mushrooms & Black Pork Chip

대정마을: 보리 | 마늘 | 참송이버섯 | 흑돼지

REFRESHMENT

Watermelon Sangria

만장굴: 수박 | 상그리아

MAIN

Smoked Iberico Pork & Fired Spring Onion & Wild Sesame & Buckwheat & Spicy Garlic Butter

4시간 훈연한 이베리코 베이오타 | 직화로 익힌 실파 | 들깨 | 메밀 | 매콤한 마늘버터

or

AUS Lamb Chop & Smoked Plum Jus & Silky Hummus & Tomato Fondue +20.0

최상급의 양갈비 | 훈연한 자두 소스 | 백태와 병아리콩 | 토마토 풍두

or

Jeju Haewel Hanwoo Beef Tenderloin & Potato Dave & Brussels Sprouts Bed & Smoked Aubergine +30.0

제주 애월 한우 | 햇감자 | 제주 미니 양배추 | 여름 제철 가지

DESSERT

Baked Cheese Ice cream & Italian Meringue

구운 치즈 아이스크림 | 이탈리아안 머랭

Coffee or Vanilla Rooibos

커피 또는 바닐라 루이보스티

FOR EXTRA RICHNESS

* *Charcuterie Wooden Board* 와인을 위한 샤퀴레리 +200

* 모든 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

All menu prices are inclusive of 10% VAT.