

JEJU HAN WOO COURSE

BUTCHER'S SELECTION

190,000WON

(For Two / 2인 기준)

에 피 타이 저

Today's Salad

제주 작물샐러드

오늘의 앙트레

Today's Entree

오늘의 전식 메뉴

한우 & 딱새우 타르타르

Jeju +1 Beef & Red-Banded Robster Tartare

제주 +1 한우 육회 | 제주 딱새우

한우 말김차림 구성

*Jeju +1 Dry Aged Beef Prepared 300g
5 types of condiment*

당일 엄선한 최상급 드라이 에이징 +1 제주 한우
5종의 컨디먼트

or

Tomahawk Steak & Grilled Vegetables

토마호크 스테이크 & 그릴 야채

(500g 이상 주문 시 변경가능)

게우 볶음밥

Abalone Intestines Fried Rice

제주 전복내장 볶음밥

ADDITIONAL BEEF

한우 안심 100g +35.0
Fenderloin

한우 채끝등심 100g +35.0
Striploin

ADDITIONAL SMALL SIDES

트러플 감자튀김 +10.0
Truffle French Fries

올리브 아이스크림 +10.0
Olive Ice Cream

송이 버섯 +20.0
Saute'e Mushroom

공기밥 +3.0
Steamed Rice

그릴 야채 +15.0
Grilled Vegetable

* 모든 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

The prices include 10% VAT.

NARNIA COURSE

148,000WON

AMUSE BOUCHE

Jeju Red-Banded Lobster & +1 Beef Tartare
제주 최상급 딱새우 & +1 제주 한우 타르타르

Crispy Crab
크리스피 대게

Meringue
간장 켈리 머랭

Black Truffle Ricotta Choux
블랙 트러플 리코타 슈

GAZPACHO

Tomato & Cuttle Fish Pappardelle & Charcoal Grilled Red-Banded Lobster
대쉬 토마토 | 갑오징어 | 핑거라임 | 차콜 그릴 딱새우

CEVICHE

Jeju Seasonal Fish & Red Pepper Vinaigrette & Dill Oil
제주 계절 생선 | 홍고추 비네그레트 | 마스카포네 크림 | 딜 오일

ABALONE

Abalone & Chodang Corn & Herb Crust & Water Cress Oil
전복 | 초당 옥수수 | 허브 크러스트 | 미나리 오일

ANKIMO PATE

Ankimo & Blue Berry & Apple Compote
아귀간 | 블루베리 | 사과 콤포트

REFRESHMENT

Omija & Pear Sorbet
오미자 | 배 소르베

MAIN

Lamb & Chimichurri & Confit Tomato
양갈비 | 치미추리 | 콩피 토마토

or

Jeju +1 Beef Tenderloin & Egg Plant Pickle & Potato & Truffle Jus
제주 +1 애월 한우 | 가지피클 | 감자 | 트러플 주

DESSERT

Olive Ice Cream & chocolate Crumble & Balsamic Glaze & chocolate Tuile
올리브 아이스크림 | 초콜릿 크럼블 | 발사믹 글레이즈 | 초콜릿 튀일

Coffee or Rooibos
커피 또는 루이보스 티

* 모든 메뉴 가격은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.
The prices include 10% VAT

