



Chef's Tasting Lunch

12:00-17:00(L.O 15:00)

KRW 58,000

APPETIZER

Buffalo Mozzarella Cheese Salad with Grilled Tomatoes
구운 토마토를 곁들인 버팔로 모짜렐라 치즈 샐러드

SOUP

Seasonal Radish Soup
겨울 무 스프

THE CHOICE OF MAIN

European Chicken Steak with Grape Sauce, Mashed Potato & Chicken Gravy
부드러운 매쉬 포테이토와 치킨 그라비, 포도 소스를 곁들인 유럽풍 닭가슴살 스테이크

Or

Roasted Bluefin Searobin with Black Olive Puree & arugula Oil
루꼴라 오일, 블랙 올리브 퓨레를 곁들인 성대 구이

Or

Hanwoo Sirloin Steak with Morel Mushroom Sauce, Grilled Cauliflower
모렐 버섯 소스와 구운 컬리플라워를 곁들인 한우 채끝 등심 스테이크

(+KRW 30,000)

DESSERT

The Ribbon Special Dessert
더 리본 스페셜 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 차

(닭고기:국내산, 성대:국내산, 쇠고기:국내산)

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

*모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다



Chef's Tasting Dinner

18:00-22:00(L.O 21:00)

KRW 115,000

APPETIZER

Seafood Platter with Citrus Jelly, Crab Salad and Caviar
감귤 젤리와 크랩 샐러드, 캐비어를 곁들인 해산물 플래터

SOUP

Seasonal Radish Soup
겨울 무 스프

MIDDLE

Clam Gratin with Mussel, Scallop & Fregola Pasta
조개살, 홍합, 가리비 관자, 대합 조개 그라탕과 프레골라 파스타

THE CHOICE OF MAIN

Duck Leg Confit with Red Currant, Sweet Potato Puree, Gastrique Sauce
자색 고구마 퓨레와 가스트릭 소스 레드 커런트를 곁들인 오리다리 콩피

Or

Roasted Bluefin Searobin with Black Olive Puree & arugula Oil
루꼴라 오일, 블랙 올리브 퓨레를 곁들인 성대 구이

Or

Hanwoo Sirloin Steak with Morel Mushroom Sauce, Grilled Cauliflower
모렐 버섯 소스와 구운 컬리플라워를 곁들인 한우 채끝 등심 스테이크

(+KRW 30,000)

DESSERT

The Ribbon Special Dessert
더 리본 스페셜 디저트

Coffee or Tea
커피 또는 차

(관자:중국산, 대합:중국산, 오리:국내산, 성대:국내산, 쇠고기:국내산)

Please inform us if you have any food allergy or special dietary requirements.

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알러지 등의 음식 관련 민감 반응 또는 특별한 식이조절식이 있으면, 직원에게 알려주시기 바랍니다.

*모든 메뉴에는 부가가치세 10%가 포함되어 있습니다

※디너 이용시 음료 주문은 필수입니다

Beverage Order is Mandatory

1인 1잔 or 1BTL