

1st Birthday Party Menu A

Abalone Porridge

전복 죽

Cold Jellyfish

with shrimps and scallops, fermented duck egg

새우, 관자, 송화단을 곁들인 해파리 냉채

Pomodoro e basilico ravioli with EVO oil

바질 토마토 소스의 라비올리

Marinade soy sauce Tenderloin of Beef Steak with Port wine Shallot Sauce

served with rosemary potato, grilled seasonal vegetables

갈비 양념에 숙성한 최상급의 안심 구이와

로즈마리 포테이토, 그릴 야채

Traditional Rice Cake with seasonal fruit

전통 떡과 계절과일

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

110,000 원

(세금&봉사료 포함가)

상기 메뉴는 계절에 따라 변경될 수 있습니다.

(원산지 표기 쇠고기: 호주산, 미국산 양고기: 호주산 김치: 국내산 고추가루: 중국산, 국내산 전복: 국내산)



MENU A



MENU B



1st Birthday Party Menu B

Pine nut Porridge

잣죽

Cold Jellyfish

with live abalone, cuttlefish, fermented duck egg, shrimps and scallops

활전복, 갑오징어, 송화단, 새우, 관자를 곁들인 해파리 냉채

Caprese Salad with Buffalo cheese and tomatoes

버팔로 치즈와 신선한 토마토 카프레제 샐러드

Broiled Eel & steamed King Prawn

장어구이와 대하 찜

Marinade soy sauce Tenderloin of Beef Steak with Port wine Shallot Sauce

served with rosemary potato, grilled seasonal vegetables

갈비 양념에 숙성한 최상급의 안심 구이와

로즈마리 포테이토, 그릴 야채

Traditional Rice Cake with seasonal fruit

전통 떡과 계절과일

Coffee or Tea

커피 또는 홍차

130,000 원

(세금&봉사료 포함가)

상기 메뉴는 계절에 따라 변경될 수 있습니다.

(원산지 표기 쇠고기: 호주산, 미국산 양고기: 호주산 김치: 국내산 고추가루: 중국산, 국내산 쌀: 국내산 전복: 국내산 장어: 중국산)