

**Chef's Table**

## SUMMER SPECIAL \_ A

2 Kinds of Amuse Bouche  
(Watermelon Napoleon, Tomato Stuffed with Snow Crab Meat)

\* \* \*

White Bisque Broth

\* \* \*

Chicken Roulade with Gnocchi

\* \* \*

Lime Sorbet

\* \* \*

Korean Beef Tenderloin and Lobster Bridge

\* \* \*

Gorgonzola Cheese Ball

\* \* \*

Coffee or Tea

**₩ 150,000**

All prices are inclusive of 10% VAT.

## SUMMER SPECIAL \_ A

2가지 아뮤즈 부쉬  
(수박 나폴레옹, 스노우 크랩을 채운 토마토)

\* \* \*

전복, 관자, 새우를 곁들인 맑은 스프

\* \* \*

삼계 롤라드와 뇨끼

\* \* \*

라임 소르베

\* \* \*

최상급 한우 안심과 랍스터 브릿지

\* \* \*

고르곤졸라 치즈볼

\* \* \*

커피 또는 차

**₩ 150,000**

상기 가격에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

## SUMMER SPECIAL \_ B

2 Kinds of Amuse Bouche  
(Watermelon Napoleon, Tomato Stuffed with Snow Crab Meat)

\* \* \*

White Bisque Broth

\* \* \*

Buckwheat Crepe Dumpling

\* \* \*

Lime Sorbet

\* \* \*

Beef and Shiitake Mushroom Skewers Set

\* \* \*

Omija Jelly and Traditional Sweet

\* \* \*

Coffee or Tea

**₩ 150,000**

All prices are inclusive of 10% VAT.

## SUMMER SPECIAL \_ B

2가지 아뮤즈 부쉬  
(수박 나폴레옹, 스노우 크랩을 채운 토마토)

\* \* \*

전복, 관자, 새우를 곁들인 맑은 스프

\* \* \*

메밀 만두

\* \* \*

라임 소르베

\* \* \*

표고 사슬적과 반상(소고기:국내산 한우)

\* \* \*

오미자 젤리와 고시볼

\* \* \*

커피 또는 차

\*상기 한식 메뉴는 국내산 쌀과 배추김치(배추:국내산,고춧가루:국내산)를 사용합니다.

**₩ 150,000**

상기 가격에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

SEAMARQ