

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Rose - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

200,000

GOURMET

CAVIAR

Osetra Caviar, Hanwoo Tenderloin Tartare,
Crème Fraîche (Additional charge of 90,000)
오세트라 캐비아, 한우 안심 타르타르, 크림 프레쉬
(90,000원 추가)

CLAM

Clam Salad, Mustard Dressing
조개 샐러드, 머스타드 드레싱

Osetra Caviar (Additional charge of 50,000)
오세트라 캐비아 (50,000원 추가)

CORN SOUP

Corn Soup, Chicken Agnolotti
옥수수 수프, 닭고기 아놀로티

SEABASS

Pan-seared Seabass, Bouillabaisse Sauce
농어 구이, 부야베스 소스

DUCK

Roasted Duck Breast, Cherry Sauce
오리 가슴살 구이, 체리 소스

or SCALLOP

Pan-seared Scallop, Béarnaise Sauce
(Additional charge of 45,000)
가리비 구이, 베어네이즈 소스
(45,000원 추가)

or BEEF

Char-grilled Hanwoo Steak, Pepper Sauce
(Additional charge of 52,000)
한우 숯불 구이, 페퍼 소스 (52,000원 추가)

PAVLOVA

Seasonal Fruit, Sorbet, Meringue Cake
계절 과일, 소르베, 머랭 케익

SOUFFLÉ

Grand Marnier Soufflé (Additional charge of 32,000)
그랑마니에르 수플레 (32,000원 추가)

4 COURSES 160,000 | 5 COURSES 180,000

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Rose - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

200,000

VEGETARIAN

ASPRAGUS

Asparagus Salad, Champagne Vinaigrette
아스파라거스 샐러드, 샴페인 비네그레트

CORN SOUP

Corn Soup
옥수수 수프

LENTIL

Lentil Ragout, Morel Mushroom,
Black Truffle (Additional charge of 38,000)
렌틸 라구, 모렐 버섯, 블랙 트러플 (38,000원추가)

POLENTA

Polenta Cake, Black Truffle, Mushroom Sauce
폴렌타 케이크, 블랙 트러플, 버섯 소스

CHOCOLATE

Valrhona Chocolate Mousse
발로나 초콜릿 무스

160,000

Our Vegetarian menu is vegan and may be adjusted upon request.

베지테리언 코스는 비건 메뉴로 구성되며,
요청 시 다른 베지테리언 메뉴로도 변경이 가능합니다.

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Roches Neuves Saumur Blanc L'Echelier 2021
Rose - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018

200,000

HALAL

CLAM

Clam Salad, Mustard Dressing
조개 샐러드, 머스타드 드레싱

Osetra Caviar (Additional charge of 50,000)
오세트라 캐비아 (50,000원 추가)

CORN SOUP

Corn Soup
옥수수 수프

SEABASS

Pan-seared Seabass, Bouillabaisse Sauce
(Additional charge of 38,000)
농어 구이, 부야베스 소스 (38,000원 추가)

BEEF

Ribeye Steak, Morel Farci,
Périgueux Sauce
안심 스테이크, 모렐 파르시, 페리귀 소스

CHOCOLATE

Valrhona Chocolate Mousse
발로나 초콜릿 무스

160,000

Guests wishing to request a Halal menu are kindly asked to
inform us in advance when making a reservation.

GOURMET

오버추어 | 에그커스타드 | 일본산 가다랑어

오버추어 | 리예뜨 | 국내산 돼지고기

| 안심 타르타르 | 국내산 쇠고기 한우

| 아놀로티 | 국내산 닭고기

| 오리 가슴살 구이 | 국내산 오리고기

| 체리 소스, 육수 | 국내산 닭고기

| 안심·등심 구이 | 국내산 쇠고기 한우

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기, 국내산 쇠고기 한우 섞음

HALAL

오버추어 | 에그커스타드 | 일본산 가다랑어

| 안심 스테이크 | 호주산 쇠고기

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류 (가금류), 우유, 메밀, 팥, 호두, 대두, 견과류, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알레르기를 유발할 수 있으며, 그 외 알레르기가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Nuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussels), Peach,

Tomato, Sulfites, and Pine nuts can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.