

2018 Season Oyster Special Menu



1. Ostriche di Tongyoung al natura le

Half dozen fresh oyster on ice throne or fry oyster Palermo style

Belluga Caviar (1g) or
Ossetra Caviar (1g)
통영 생굴 또는 굴튀김 (1pes)

벨루가 캐비어(1g)

\3,000

\11,000

오세트라 캐비어(1g)

\6,500

2. Crema di sedano rapa guarnita con ostrica

Celeriac cream soup garish marinate oyster

샐러리악 수프와 굴

\8,500

3. Spaghetti bianchi e neri con le ostiche

Black and white Linguini garlic oil or cream sauce and oyster

굴 링귀네 파스타(오일 또는 크림소스 선택)

\24,000

4. Filetto di manzo koreano con ostrica alla Palermitana

Korean hanu tenderloin (150 gr)with
fry oyster(2pes) Palermo style

팔레르모 스타일의 굴튀김과(2pes)
한우 안심스테이크(150gr)

\65,000

5. Ravioli ripieno di ostriche e caviale di melanzane in salsa di pomodoro fresco

Ravioli fill with oyster and eggplant caviar in tomato basil sauce

토마토 바질소스의 굴과 가지로 속을 채운 라비올리

\24,000

CORSO SPECIALE DELLO CHEF

CHEF SPECIAL COURSE

₩100,000



Antipasto Speciale Freddo Dello Chef

Chef's Special Cold Appetizer / 주방장 특선 차가운 전채

Ostriche di Tongyoung al natura le

Tongyoung fresh oyster and Ossetra Caviar

통영 생굴과 오세트라 캐비어

(생굴을 못 드실 경우 '멜론, 파르마산 프로슈토 생햄과 부라따치즈')

Antipasto Speciale Caldo Dello Chef

Chef's Special Warm Appetizer / 주방장 특선 따뜻한 전채

Ostrica e fegato grasso

Fry oyster with goose liver

굴 튀김과 거위간

Zuppa

Daily Soup / 오늘의 수프

Crema di sedano rapa guarnita con aragosta

Celeriac cream soup garish with lobster

샬러리악 크림수프와 바닷가재

Pasta Speciale Dello Chef

Chef's Special Pasta / 주방장 특선 파스타

Spaghetti bianchi e neri con le ostiche

Balck and white Linguini garlic oil or cream sauce and oyster

굴 링귀네 파스타(오일 또는 크림소스 선택)

(굴을 못 드실 경우 '송로버섯 오일 링귀네 파스타')

Sgroppino alla Rucola

Lemon Rucola Sherbet / 레몬셔벗

Manzo Koreano o Costoletta di Agnello o Pesce del Giorno

Korean beef (tender, sirloin) or Lamb chop or Fish Serve with

Abalone and Vegetable / 메인요리 (선택1)

1. 양 갈비와 전복구이
2. 양 정강이 찜요리와 전복구이
3. 생선과 전복구이
4. 한우등심과(100g) 전복구이
5. 한우안심과(100g) 전복구이

Dessert con formaggio

Chef special dessert



Café o Althaus tea

Coffee or Althaus tea / 커피 또는 알트하우스 잎차

If you Replace a Main Menu to T-Bone Steak (1kg) ,
Additional charge can be raise according to number of person

메인을 티본스테이크 (1kg) 로 변경 시
식사 인원 에 따라 1인당 추가 비용이 발생합니다.

2인 +25, 3인 +15, 4인 +0

Christmas dinner menu
24/25 December 2018

Ostrica al naturale con champagne e caviale
Tong-young oyster with champagne and caviar
통영 굴과 캐비어, 화이트 와인 1잔

Carpaccio arrotolato di crudo con fior di latte e tartufo nero
Carpaccio of edge Parma ham with fiordilatte and black winter truffle
파르마 햄 카르파초 롤과 블랙 트러플

Crema di aragosta cappuccino
Lobster cream soup cappuccino
랍스타 크림 수프

Risotto con funghi misti e fegato grasso salsa masala
Mix mushrooms risotto with goose liver and marsala sauce
모듬 버섯 리조토와 거위간, 마르살라 소스

Sgroppino di natale
Christmas shooter
크리스마스 슈터

Costata di hanu, salsa pepe nero orecchia di mare
Patate anna ,radicchio al salto ,erba cipollina
Hanu sirloin with abalone in black pepper sauce
Milk potato ,radicchio ,scallion
한우 등심 스테이크와 전복 구이

Panettone
Italian panettone with vanilla sauce
이탈리안 디저트 빠네토네와 바닐라 소스

Coffee or tea serve
커피 또는 차