

---

---

# VOISIN'S LUNCH

*"Afternoon in France"*

레스토랑 부아쟁 '프랑스의 오후'

---

**PRICE** ADULT KRW 110,000 | CHILD KRW 55,000 (49 months ~ 11 years old)

---

---



---

---

**voisin**  
RESTAURANT

Special Drinks Options ..... KRW 10,000

청포도 & 샤인 머스캣 에이드 | Green Grape & Shine Muscat Ade

딸기 에이드 | Strawberry Ade

한라봉 에이드 | Hallabong Ade

---

---

All prices are inclusive 10% tax. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

# VOISIN'S LUNCH

## "Afternoon in France"

### APPETIZERS

**SPICY HANWOO BEEF TARTARE** | 스파이시 한우 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)

Garlic Aioli  
마늘 아이올리

**TUNA TACO** | 참치 타코 (원양산)

Jalapeno, Harissa Sauce  
할라피뇨, 하리사 소스

**CLASSIC BISTRO SALAD** | 클래식 비스트로 샐러드

Mimosa Egg, Endive, Asparagus, Apple  
미모사 계란, 엔다이브, 아스파라거스, 사과

### PASTA

**SPAGHETTI WITH TOMATO** | 해산물 푸타네스카 파스타

Shrimp, Scallop, Olive, Caper, Anchovy  
새우, 관자 (미국산), 올리브, 케이퍼, 앵초비

### MAIN COURSE

Choice Of:

**US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK**

드라이 에이징 US프라임 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

**US PRIME DRY AGED RIB EYE**

드라이 에이징 US프라임 립아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

**AUS GRILLED LAMB RACK**

그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)

or

**FISH EN PAPILLOTE**

생선 파피요트 (도미: 국내산)

Served with

**ROASTED GARLIC & BAKED POTATO, HOME MADE PICKLE**

구운 마늘과 감자, 홈메이드 피클

**DESSERT & CHEESE BAR** | 디저트 & 치즈 바

**SELECTED COFFEE OR TEA** | 커피 또는 차

Food allergies and intolerances: We welcome enquiries from guests who wish to know whether dishes contain particular ingredients.

† 음식 알레르기 및 과민증: 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.