

# Goût de voisin

## LUNCH 4 COURSE

68,000 KRW / PERSON

WELCOME DRINK SPARKLING WINE or JUICE

**MEDITERRANEAN OCTOPUS SALAD** 지중해식 문어 샐러드  
Mimosa Egg, Potato, Artichoke, Chorizo  
미모사 계란, 감자, 아티초크, 초리조 (돼지고기: 스페인)

**MUSHROOM VELOUTE** 버섯 벨루테  
Black Truffle, Grana Padano  
블랙 트러플, 그라나 파다노

MAIN COURSE Choice of:

**US PRIME TENDERLOIN STEAK** US 프라임 안심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

OR

**AUS GRILLED LAMB RACK** 그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)

OR

**HALIBUT** 광어 (국내산)  
Zucchini, Beurre Blanc, Vierge Sauce  
애호박, 뷔르블랑, 비에르주 소스

**DESSERT & CHEESE BAR** 디저트 & 치즈바  
**SELECTED COFFEE OR TEA** 커피 또는 차

## LUNCH 5 COURSE

77,000 KRW / PERSON

WELCOME DRINK SPARKLING WINE or JUICE

**LOBSTER "MARTINI"** 랍스터 "마티니"  
Caviar, Avocado, Brioche Toast  
캐비아, 아보카도, 브리오슈 토스트

**MUSHROOM VELOUTE** 버섯 벨루테  
Black Truffle, Grana Padano  
블랙 트러플, 그라나 파다노

**LINGUINE WITH VONGOLE** 봉골레 링귀네 파스타  
Cuttle Fish, Clam, Mussel, Zucchini  
갑오징어, 조개, 홍합, 애호박

MAIN COURSE Choice of:

**US PRIME TENDERLOIN STEAK** US 프라임 안심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

OR

**AUS GRILLED LAMB RACK** 그릴에 구운 양갈비 (양고기: 호주산)

OR

**SEAFOOD BOUILLABASSE** 해산물 부야베스  
Halibut, Shrimp, Scallop, Octopus  
광어 (국내산), 새우, 관자 (미국산), 문어

**DESSERT & CHEESE BAR** 디저트 & 치즈바  
**SELECTED COFFEE OR TEA** 커피 또는 차