# 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)<br>오세트라 캐비아, 한우 안심 타르타르, 크렘 프레쉬 (90,000원 추가) |
| CLAM | Clam Salad, Mustard Dressing<br>조개 샐러드, 머스타드 드레싱<br>Osetra Caviar (Additional charge of 50,000)<br>오세트라 캐비아 (50,000원 추가) |
| CORN SOUP | Corn Soup, Chicken Agnolotti<br>옥수수 수프, 닭고기 아뇰로티 |
| SEABASS | Pan-seared Seabass, Bouillabaisse Sauce<br>농어 구이, 부야베스 소스 |
| DUCK | Roasted Duck Breast, Cherry Sauce<br>오리 가슴살 구이, 체리 소스 |
| or<br>SCALLOP | Pan-seared Scallop, Béarnaise Sauce (Additional charge of 45,000)<br>가리비 구이, 베어네이즈 소스 (45,000원 추가) |
| or<br>BEEF | Char-grilled Hanwoo Steak, Pepper Sauce (Additional charge of 52,000)<br>한우 숯불 구이, 페퍼 소스 (52,000원 추가) |
| PAVLOVA | Seasonal Fruit, Sorbet, Meringue Cake<br>제철 과일, 소르베, 머랭 케익 |
| SOUFFLÉ | Grand Marnier Soufflé (Additional charge of 32,000)<br>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<br>아스파라거스 샐러드, 샴페인 비네그레트 |
| CORN SOUP | Corn Soup<br>옥수수 수프 |
| LENTIL | Lentil Ragout, Morel Mushroom,<br>Black Truffle (Additional charge of 38,000)<br>렌틸 라구, 모렐 버섯, 블랙 트러플 (38,000원추가) |
| POLENTA | Polenta Cake, Black Truffle, Mushroom Sauce<br>폴렌타 케이크, 블랙 트러플, 버섯 소스 |
| CHOCOLATE | Valrhona Chocolate Mousse<br>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<br>조개 샐러드, 머스타드 드레싱<br>Osetra Caviar (Additional charge of 50,000)<br>오세트라 캐비아 (50,000원 추가) |
| CORN SOUP | Corn Soup<br>옥수수 수프 |
| SEABASS | Pan-seared Seabass, Bouillabaisse Sauce<br>(Additional charge of 38,000)<br>농어 구이, 부야베스 소스 (38,000원 추가) |
| BEEF | Ribeye Steak, Morel Farci,<br>Périgueux Sauce<br>안심 스테이크, 모렐 파르시, 페리괴 소스 |
| CHOCOLATE | Valrhona Chocolate Mousse<br>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

| 아뇰로티 | 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, 땅콩, 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.