CONTINENTAL'S WINE PAIRING

5 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

250,000

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
White - Roches Neuves Saumur Blanc L' Echelier 2021
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

320,000

PRESTIGE PAIRING

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2013
White - Pavillon Blanc du Chateau Margaux 2021
Red - Chateau Latour 2009
Red - Chateau Mouton Rothschild 2015
Dessert - Chateau d'Yquem 2006

1,500,000

CHEF'S TASTING

KEEN'S GAPER	Keen's Gaper, Osetra Caviar, Mustard Dressing 왕우럭 조개, 오세트라 캐비아, 머스타드 드레싱
LOBSTER	Char-grilled Lobster, Carrot Purée, Bouillabaisse Sauce 숯에 구운 랍스터, 당근 퓨레, 부야베스 소스
CROAKER	Dough-baked Croaker, Béarnaise Sauce 반죽으로 감싸 구운 민어, 베어네이즈 소스
DUCK	Smoked Duck Breast, Cherry Sauce 훈연한 오리 가슴살 구이, 체리 소스
BEEF	Hanwoo Tenderloin Steak, Périgueux Sauce 한우 안심 스테이크, 페리괴 소스
	Hanwoo Ribeye Crown (Additional charge of 28,000) 한우 등심 새우살 (28,000원 추가)
or BOURGUIGNON	Hanwoo Ribs Bourguignon, Black Truffle (Additional charge of 52,000) 한우 갈비 부르기뇽, 블랙 트러플 (52,000원 추가)
PEACH	Peach Sorbet 복숭아 소르베
CHOCOLATE	Valrhona Chocolate Mousse, Coconut Ice Cream 발로나 초콜릿 무스, 코코넛 아이스크림

350,000

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

5 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

250,000

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
White - Roches Neuves Saumur Blanc L' Echelier 2021
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

320,000

PRESTIGE PAIRING

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2013
White - Pavillon Blanc du Chateau Margaux 2021
Red - Chateau Latour 2009
Red - Chateau Mouton Rothschild 2015
Dessert - Chateau d'Yquem 2006

1,500,000

VEGETARIAN

ASPARAGUS	Asparagus Salad, Champagne Vinaigrette 아스파라거스 샐러드, 샴페인 비네그레트
CORN SOUP	Corn Soup 옥수수 수프
LENTIL	Lentil Ragout, Morel Mushroom 렌틸 라구, 모렐 버섯
LEEK	Pan-seared Leek, Curry sauce 팬에 구운 릭, 커리 소스
POLENTA	Polenta Cake, Black Truffle, Mushroom Sauce 폴렌타 케이크, 블랙 트러플, 버섯 소스
FRUIT	Seasonal Fruit 제철 과일
PEACH	Peach Sorbet 복숭아 소르베
CHOCOLATE	Valrhona Chocolate Mousse 발로나 초콜릿 무스

350,000

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

5 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

250,000

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Matthieu Godme Guillaume V.V.V Rose 2022
White - Domaine Jonathan Didier Pabiot Pouilly Fumé 'Eurythmie' 2023
White - Roches Neuves Saumur Blanc L' Echelier 2021
Champagne - Nicolas Maillart 1er Blanc de Noirs Mont Chenot 2020
Red - Clos Cibonne Tibouren Cuvee Speciale des Vignettes Rose 2021
Red - Travaglini Gattinara Riserva DOCG 2018
Dessert - Chateau Guiraud 1er GC Sauternes 2014

320,000

PRESTIGE PAIRING

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2013
White - Pavillon Blanc du Chateau Margaux 2021
Red - Chateau Latour 2009
Red - Chateau Mouton Rothschild 2015
Dessert - Chateau d'Yquem 2006

1,500,000

HALAL

KEEN'S GAPER	Keen's Gaper, Osetra Caviar, Mustard Dressing 왕우럭 조개, 오세트라 캐비아, 머스타드 드레싱
LOBSTER	Char-grilled Lobster, Carrot Purée, Bouillabaisse Sauce 숯에 구운 랍스터, 당근 퓨레, 부야베스 소스
CROAKER	Dough-baked Croaker, Béarnaise Sauce 반죽으로 감싼 민어 구이, 베어네이즈 소스
SWEETBREAD	Deep-fried Sweetbread, Cherry Sauce 스윗 브레드 튀김, 체리 소스
BEEF	Beef Tenderloin Steak, Bearnaise Sauce 안심 스테이크, 베어네이즈 소스
PEACH	Peach Sorbet 복숭아 소르베
CHOCOLATE	Valrhona Chocolate Mousse 발로나 초콜릿 무스

350,000

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

CHEF'S TASTING

오버추어 | 에그커스타드 | 일본산 가다랑어

오버추어 | 리예뜨 | 국내산 돼지고기

| 안심 타르타르 | 국내산 쇠고기 한우

| 민어 구이 | 일본산 가리비

| 오리 가슴살 구이 | 국내산 오리고기

| 체리 소스, 육수 | 국내산 닭고기

| 안심·등심 구이, 부르기뇽 | 국내산 쇠고기 한우

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기, 국내산 쇠고기 한우 섞음

HALAL

오버추어 | 에그커스타드 | 일본산 가다랑어

| 민어 구이 | 일본산 가리비

| 스윗 브레드 튀김 | 네덜란드산 쇠고기

| 체리 소스 | 브라질산 닭고기

| 안심 구이 | 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.