CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE (100ml)

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

200,000

GOURMET

CAVIAR	奥斯特拉鲟鱼子酱、鞑靼韩牛肉、法式酸奶油(加收90,000韩元) オシェトラキャビア、 韓牛のタルタル、クレームフレーシュ (90,000ウォン追加)
SEABREAM	腌渍鲷鱼 真鯛のマリネ 奥斯特拉鲟鱼子酱 (加收50,000韩元) オシェトラキャビア (追加料金 50,000)
CHESTNUT SOUP	栗子羹, 栗子意大利饺子 栗のスープ, 夜のアニョロッティ
SPANISH MACKEREL	烤马鲛鱼, 法式咖喱酱汁 サワラの塩焼き, フレンチカレーソース
DUCK or SCALLOP or BEEF	香煎鸭胸, 咖啡酱汁 鴨胸肉のロースト, コーヒーソース 烤扇贝, 白葡萄酒酱 (加收50,000韩元) ホタテの焼き物, ブールブランソース (追加料金 50,000) 韩牛炭火烤, 马德拉酒酱汁 (加收52,000韩元) 韓牛の炭火焼き, マデラソース (追加料金 52,000)
MILLE-FEUILLE	长条酥千层糕 ラングドシャミルフィーユ
SOUFFLÉ	巧克力舒芙蕾 (加收38,000韩元) ショコラスフレ (追加料金 38,000)

4 COURSES 160,000 | 5 COURSES 180,000

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE (100ml)

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

200,000

VEGETARIAN

ASPRAGUS	芦笋、醋汁 アスパラガス、ビネグレットト
CHESTNUT SOUP	栗子羹 栗のスープ
LENTIL	法式烩小扁豆、羊肚菌 (加收38,000韩元) レンズ豆のラグー、モリーユ茸 (38,000ウォン追加)
POLENTA	波伦塔蛋糕 、蘑菇酱 ポレンタケーキ、マッシュルームソース
CHOCOLATE	法芙娜巧克力慕斯 ヴァローナチョコレートムース

160,000

素食套餐由素食菜品组成，可更换为其他素食菜品。
ベジタリアンコースはビーガンメニューで構成され、
リクエストにより別のベジタリアンメニューにも変更可能です。

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

CHAMPAGNE UPGRADE (100ml)

Louis Roederer, Cristal 2015 (Charge of 100,000)

2 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

100,000

3 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

150,000

4 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)

200,000

HALAL

SEABREAM	腌渍鲷鱼 真鯛のマリネ 奥斯特拉鲟鱼子酱 (加收50,000韩元) オシェトラキャビア (追加料金 50,000)
CHESTNUT SOUP	栗子羹 栗のスープ
SPANISH MACKEREL	烤马鲛鱼, 法式咖喱酱汁 (加收38,000韩元) サワラの塩焼き, フレンチカレーソース (追加料金 38,000)
BEEF	菲力牛排, 马德拉酒酱汁 ヒレステーキ, マデラソース
CHOCOLATE	法芙娜巧克力慕斯 ヴァローナチョコレートムース

160,000

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

GOURMET

오버추어 | 쿠키슈 | 프로슈토 | 스페인산 돼지고기

오버추어 | 에그 커드 | 국내산 꽃게

오버추어 | 참치 타르틀렛 | 스페인산 다랑어

| 도미 마리네 | 국내산 참돔

| 오리 가슴살 구이 | 국내산 오리고기

| 커피 소스 | 육수 | 국내산 닭고기

| 가리비 구이 | 미국산 가리비

| 한우 숯불구이 | 국내산 쇠고기 한우

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기, 국내산 쇠고기 한우 섞음

HALAL

오버추어 | 참치 타르틀렛 | 스페인산 다랑어

| 도미 마리네 | 국내산 참돔

| 안심 스테이크 | 호주산 쇠고기

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기

鸡肉、牛肉、猪肉、蛋类（家禽类）、牛奶、荞麦、花生、核桃、大豆、小麦、鲭鱼、蟹、虾、鱿鱼、
贝类（包括牡蛎、鲍鱼、海虹）、桃、番茄、亚硫酸盐、松子等可能会引起过敏。
若对以上食物或其它食物过敏者，请事先告知。

鶏肉・牛肉・豚肉・卵類(家禽)・牛乳・そば・ピーナッツ・胡桃・大豆・小麦・鯖・蟹・海老・イカ
類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト・亜硫酸塩・松の実等は、アレルギー引き起こす可能性があります。
その他、アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。