CONTINENTAL'S WINE PAIRING

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Mas Jullien Blanc, IGP Pays D'Hearault 2021 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)
Red - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

340,000

5 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 - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

280,000

Prestige Pairing

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2015 (100ml)
White - Pavillon Blanc du Château Margaux 2023 (100ml)
Red - Château Cheval Blanc 2015 (100ml)
Red - Château Margaux 2011 (100ml)
Dessert - Château d'Yquem 2008 (70ml)

1,600,000

GOURMET

SEABREAM	腌渍鲷鱼 真鯛のマリネ
CHESTNUT	黑松露、山羊奶酪肉饺、栗子奶油 黒トリュフ、ゴートチーズラビオリ、栗のクリーム 白松露 (加收50,000韩元) 白トリュフ (追加料金 50,000)
TILEFISH	烤鲷鱼, 法式咖喱酱汁 アカアマダイ焼き, フレンチカレーソース
DUCK	鸭胸肉、樱桃酱 鴨胸肉のロースト、チェリーソース
BEEF	西冷韩牛排、 马德拉酒酱汁 韓牛のロースステーキ,, マデラソース 韩牛眼肉盖 (加收28,000韩元) 韓牛のリブロースステーキ (追加料金 50,000)
or BOURGUIGNON	勃艮第红酒烩韩牛排骨、黑松露 (加收52,000韩元) 韓牛カルビのブルギニョン、黒トリュフ (52,000ウォン追加)
ROOIBOS	路易波士茶雪葩 ルイボスティーのソルベ
MILLE-FEUILLE	千层酥皮、焦糖奶油 フィユタージュ、キャラメルクリーム

380,000

CONTINENTAL'S WINE PAIRING

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Mas Jullien Blanc, IGP Pays D'Hearault 2021 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)
Red - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

340,000

5 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 - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

280,000

Prestige Pairing

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2015 (100ml)
White - Pavillon Blanc du Château Margaux 2023 (100ml)
Red - Château Cheval Blanc 2015 (100ml)
Red - Château Margaux 2011 (100ml)
Dessert - Château d'Yquem 2008 (70ml)

1,600,000

VEGETARIAN

ASPRAGUS	芦笋、醋汁 アスパラガス、ビネグレット
CHESTNUT SOUP	栗子羹 栗のスープ
LENTIL	法式烩小扁豆、羊肚菌 レンズ豆のラグー、モリーユ茸
LEEK	煎大葱, 咖喱酱 焼き白ネギ, カレーソース
POLENTA	波伦塔蛋糕、黑松露、蘑菇酱 ポレンタケーキ、黒トリュフ、マッシュルームソース
ROOIBOS	路易波士茶雪葩 ルイボスティーのソルベ
CHOCOLATE	法芙娜巧克力慕斯 ヴァローナチョコレートムース

380,000

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

7 GLASSES OF WINE

Champagne - Marie Courtin, Efflorescence Blanc de Noirs Extra Brut 2017 (100ml)
White - Domaine de Belliviere, Jasnieres 'Les Rosiers' 2022 (100ml)
White - Mas Jullien Blanc, IGP Pays D'Hearault 2021 (100ml)
White - Marc Kreydenweiss, Moenchberg Grand Cru 2021 (100ml)
Red - Caparsa, 'Doccio a Matteo' Chianti Classico Riserva DOCG 2019 (100ml)
Red - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

340,000

5 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 - Famille Isabel Ferrando, Chateauneuf du Pape Rouge 2021 (100ml)
Dessert - Disznókő, Aszu 6 Puttonyos 2016 (70ml)

280,000

Prestige Pairing

Champagne - Salon, Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs Brut 2015 (100ml)
White - Pavillon Blanc du Château Margaux 2023 (100ml)
Red - Château Cheval Blanc 2015 (100ml)
Red - Château Margaux 2011 (100ml)
Dessert - Château d'Yquem 2008 (70ml)

1,600,000

HALAL

SEABREAM	腌渍鲷鱼 真鯛のマリネ
CHESTNUT	黑松露、山羊奶酪肉饺、栗子奶油 黒トリュフ、ゴートチーズラビオリ、栗のクリーム
TILEFISH	烤鲷鱼, 法式咖喱酱汁 アカアマダイ焼き, フレンチカレーソース
SWEETBREAD	酥炸小牛胸腺 スイートブレッドの揚げ物
BEEF	西冷韩牛排、 马德拉酒酱汁 韓牛のロースステーキ,, マデラソース
ROOIBOS	路易波士茶雪葩 ルイボスティーのソルベ
CHOCOLATE	法芙娜巧克力慕斯 ヴァローナチョコレートムース

380,000

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

| 안심·등심 구이 | 국내산 쇠고기 한우

| 스테이크 소스 | 호주산 쇠고기, 국내산 쇠고기 한우 섞음

| 부르기뇽 | 국내산 쇠고기 한우

| 부르기뇽 가니쉬 | 국내산 닭고기

| 부르기뇽 소스 | 호주산 쇠고기, 국내산 쇠고기 한우 섞음

HALAL

오버추어 | 참치 타르틀렛 | 스페인산 다랑어

| 도미 마리네 | 국내산 참돔

| 스윗 브레드 튀김 | 네델란드산 쇠고기(송아지)

| 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。