

FULL COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다



1. Royal Course 세계 3대 진미를 즐기실 수 있습니다

Seafood Appetizer with Beluga Caviar

벨루가 캐비어가 곁들여진 해산물 전채

A Glass of White Wine
화이트 와인 Carmen Chardonnay

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Seafood Meuniere

해산물 미니에르

Caesar Salad

시저 샐러드

A Glass of Red Wine
레드 와인 Farnese, Fantini Sangiovese

Abalone, Veal Steak with Truffle and Foie gras

송로버섯과 푸아그라가 곁들여진 전복 스테이크와 호주산 송아지 안심 스테이크

Gelato and Homemade Cheese Cake

젤라또와 홈메이드 치즈케익

A Glass of Dessert Wine
디저트 와인 Monticelli Moscato d'asti

Fresh Fruits

신선한 계절과일

100% Blue Mountain Coffee or Tea

최상급의 100% 블루 마운틴 커피 혹은 티

.....₩180,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



2. Course A (Chivalry) 세계 3대 진미를 즐기실 수 있습니다

Escargot with Fine Sauce

일품 달팽이 전채

A Glass of White Wine
화이트 와인 Carmen Chardonnay

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Seasonal Gratin

계절에 맞는 그라탕

Choice of Seasonal Fresh Salad

신선한 샐러드 선택

A Glass of Red Wine
레드 와인 Farnese, Fantini Sangiovese

Lobster, Chateaubriand Steak with Truffle and Foie gras

송로버섯과 푸아그라가 곁들여진 바닷가재와 미국산 샤또브리앙 스테이크

Gelato and Homemade Cheese Cake

젤라또와 홈메이드 치즈케익

A Glass of Dessert Wine
디저트 와인 Monticelli Moscato d'asti

Fresh Fruits

신선한 계절과일

100% Blue Mountain Coffee or Tea

최상급의 100% 블루 마운틴 커피 혹은 티

..... ₩150,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

*왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



3. Course B (Honour)

Smoked Salmon with Vegetable

일품 훈제 연어

Chef's Supreme Soup

조리장이 특별히 권하는 수프림 수프

Grilled Mero with Lemon

레몬이 곁들여진 메로구이

Seasonal Fresh Salad

엄선한 계절별 야채로 준비한 샐러드

King Prawn and Chateaubriand Steak

왕새우와 미국산 샤또브리앙 스테이크

Gelato or Homemade Cheese Cake

젤라또 혹은 홈메이드 치즈케익

Fresh Fruits

신선한 계절과일

Hawaiian Kona Coffee or Tea

하와이안 코나 커피 혹은 티

.....W120,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

FULL COURSE MENU

*왈츠와 닥터만의 모든 빵과 케익은 우리지역의 친환경 재료를 엄선해 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.



4. Course C (Courage)

Shrimp Cocktail

새우 칵테일

Soup of Today

오늘의 수프

Seasonal Fresh Salad

엄선한 계절별 야채로 준비한 샐러드

French Foie Gras Steak

미국산 푸아 그라 스테이크

Gelato or Homemade Cheese Cake

젤라또 혹은 홈메이드 치즈케익

Fresh Fruits

신선한 계절과일

Hawaiian Kona Coffee or Tea

하와이안 코나 커피 혹은 티

.....₩100,000

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)