COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Royal Course

세계 3대 진미를 즐길 수 있는 로얄 코스

Welcome Drink & Dish
웰컴 드링크와 디쉬

Seafood Appetizer with Belugar Caviar
벨루가 캐비어가 곁들여진 시푸드 에피타이저

Chef recommended Soup with Freshly Baked Bread
쉐프의 특제 수프와 갓 구운 빵

Seafood Meuniere with Capers
해산물 미니에르

Trebbiano Dabruzzo, Fantini, Italy
이태리 트레비아노 다브루쪼, 판티니

Padano Caesar Salad
파다노 시저 샐러드

Medoc, Chateau Rollan de By, France
프랑스 메독, 쌰또 롤랑 드 비

Abalone, Chateaubriand Steak with Truffle, Foie gras
트러플과 푸아그라가 잘 어우러진 전복, 샤또브리앙 스테이크

Truffle Cream Pasta with Spanish Jamon
하몽이 곁들여진 트러플 크림 파스타

Fruits Flambe
과일 프람베

Sautern, Sauvignon Blanc, France
프랑스 소테른, 소비뇽 블랑

Royal Dessert Plate
로얄 디저트 플레이트

Blue Mountain Coffee or Tea
최상급의 블루마운틴 커피 혹은 티

₩ 200,

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

COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Course A

세계 3대 진미를 즐길 수 있는 A 코스

Welcome Drink & Dish
웰컴 드링크와 디쉬

Les Dames De Vergy, Bourgogne, France
프랑스 레담 드 베르지, 부르고뉴

Classic French Escargot
일품 달팽이 요리

French Onion Soup with Freshly Baked Bread
프렌치 어니언 수프와 갓 구운 빵

Baked Seafood Gratin
시푸드 그라탕

Traditional French Salad
프렌치 샐러드

Sangiovese or Abruzzo, Fantini, Italy
이태리 산지오베제 또는 아브루쪼, 판티니

Lobster, Veal Steak with Truffle, Foie gras
트러플과 푸아그라가 곁들여진 바닷가재와 샤또브리앙 스테이크

Sautern, Sauvignon Blanc, France
프랑스 소테른, 소비뇽 블랑

Dessert Plate
디저트 플레이트

Blue Mountain Coffee or Tea
최상급의 블루마운틴 커피 혹은 티

₩ 160,

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

DINNER MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Dinner Course
디너 코스

Welcome Dish
웰컴 디쉬

White or Red wine
화이트 또는 레드 와인

Smoked Salmon and Shrimp with Caviar
캐비어가 얹어진 훈제연어와 새우 에피타이저

Daily Soup with Freshly Baked Bread
오늘의 수프와 갓 구운 식전 빵

Seasonal Green Salad
제철 샐러드

Fettuccine Alfredo
생면파스타에 파르미지아노 레지아노 치즈가 곁들여진 페투치니 알프레도

Choose 1 option
세 메뉴 중 선택 1

Tenderloin Steak 안심 스테이크
Sirloin Steak 등심 스테이크
Lobster Spaghetti 랍스타 스파게티

아래 메뉴 중 한가지로 교체할 경우 추가요금이 발생됩니다.

Veal Steak 송아지 안심 스테이크 +30.0
Abalone Steak 전복 스테이크 +30.0
Grilled Lobster 바닷가재 요리 +30.0
Goose Liver Steak 거위간 안심 스테이크 +20.0
Pepper Steak 페퍼 안심 스테이크 +15.0
Garlic Steak 갈릭 스테이크 +15.0

Signature Dessert
시그니쳐 디저트

Dessert Plate
디저트 플레이트

House Blend Coffee or Tea
하우스블렌드 커피 혹은 티

₩ 105,

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