

Buonissimo Steak

Amuse-Bouche
아뮤즈 부쉬

Daily Chef's Fresh Salad
쉐프 추천 샐러드

Home made Ravioli
and Farcito Herb Marinated Shrimp
홈메이드 새우 라비올리



Grilled US Beef Tenderloin Steak
with Seasonal Vegetable
미국산 소 안심 스테이크와 계절 야채
(소고기:미국산)

Or

Grilled Australian Beef Rib-eye Steak
with Seasonal Vegetable
호주산 소 등심 스테이크와 계절야채
(소고기:호주산)



Daily Dessert
오늘의 디저트

(Per person)
55,000 WON

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

All prices are inclusive VAT
모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

Buonissimo Pasta

Amuse-Bouche

아뮤즈 부쉬

Daily Chef's Fresh Salad

쉐프 추천 샐러드

Herb Marinated Greenlang Halibut
with Porcini Risotto, Black Olive Tapenade

허브 마리네이드한 검정 가자미 구이와 포치니 리조또
(쌀:국내산)



Assorted Seafood Pasta with Grilled King Prawn, Scallop

해산물 파스타와 구운 왕새우, 관자

Pasta Noodles Choice

파스타 면 선택

Spaghetti 스파게티

Spinach Fettucine 시금치 페투치니

Spinach Linguine 시금치 링귀니

Pasta Sauce Choice

파스타 소스 선택

Gorgonzola Alfredo Sauce 고르곤졸라 알프레도 소스

Hanul Orum Tomato Sauce 하늘오름 토마토 소스

Extra Virgin Olive Oil Sauce 엑스트라 버진 올리브 오일 소스



Daily Dessert

오늘의 디저트

(Per person)

45,000 WON

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker
알려지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

All prices are inclusive VAT
모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

Horizon

Home made Hanul Orum Antipasti
Smoked Salmon Carpaccio,
Soy Bean Milk Ricotta Cheese Caprese

홈메이드 하늘오름 안티 파스티
훈제연어 카르파치오
두유 리코타 치즈 카프레제

***Chateau de Saint-Martin, Grande Reserve Blanc 2013**

Kingu in Black Olive Crust
with Squid Ink Risotto

홍메기 블랙올리브 크러스트와 먹물 리조또
(오징어 먹물:이탈리아, 쌀:국내산)

Home made
Herb Shrimp Ravioli, Spinach, Tomato

홈메이드 새우 라비올리



Grilled New York Strip Loin Steak
with Lush Vegetable

뉴욕 스테이크와 야채
(소고기(채끝):미국산)

or

Home made Granola Crusted Norwegian Salmon Steak
with Basil pesto, Balsamic Reduction

홈메이드 그레놀라 크러스트 연어 스테이크



Daily Dessert

오늘의 디저트

***Chateau Saint Roch 2012**
***Domaine Habrard 'Crozes Hermitage' 2007**

(Per person)

100,000 WON

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker
알려지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

All prices are inclusive VAT
모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.

La Autunno

Sous Vide Abalone, Grilled Asparagus
with Soft Persimmon Puree

홍시 퓨레를 곁들인 그릴드 아스파라거스와 수비드한 전복

Truffle & Mushroom Cream soup

트러플 버섯 크림 수프

Home made Herb Snapper Ravioli, with Nantua Sauce

낭뚜아 소스를 곁들인 홈메이드 도미 라비올리



Grilled U.S Tenderloin with Foie-Gras Croquette,
Seasonal Vegetable

푸아그라 고로켓을 곁들인 미국산 안심스테이크와 계절야채
(푸아그라 : 프랑스산, 소고기 : 미국산)

or

Osso Buco, with Rissoto, Grilled Vegetable

리조또를 곁들인 송아지 정강이뼈 찜 요리와 계절야채
(쌀 : 국내산, 소고기 : 미국산)



Daily Dessert

오늘의 디저트

(Per person)

100,000 WON

If you have allergic intolerance or dietary requirements, please inform our order taker
알러지나 식이요법이 있으신 분은 직원에게 알려주세요.

All prices are inclusive VAT
모든 금액은 세금이 포함되어 있습니다.