



Gallery7

TASTE OF SPRING
L U N C H / D I N N E R

Western



Korean



Japanese

WESTERN MENU

Lunch: 4 - Course Set **KRW 170,000** | 5 - Course Set **KRW 200,000**

Dinner: 5 - Course Set **KRW 200,000**

APPETIZER

Spring Pea Panna Cotta, Crab Meat, Oscietra Caviar, Dill Lemon Coulis

완두콩 판나 코타, 게살, 캐비아, 딜 레몬 쿨리

Butter Poached Canadian Lobster Roulade, Jeju Carrot Purée, Oscietra Caviar

버터에 조리한 캐나다산 랍스터 롤라드, 제주산 당근 퓨레, 캐비아

SOUP

White Onion Velouté, Caramelized Onion, Garlic Crouton

양파 벨루테, 양파 졸임, 마늘 크루톤

MAIN COURSE

Grilled Australian Wagyu Beef Striploin

Truffle Mushroom, White Asparagus, Gratin Potato, Romaine Lettuce

호주산 와규 쇠고기 채끝 등심, 송로버섯, 화이트 아스파라거스

감자 그라탱, 로메인 상추

DESSERT TROLLEY

5 Different Chef's Dessert Collection

셰프가 엄선한 5가지 모듬 디저트 콜렉션

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

KOREAN MENU

Lunch: 4 - Course Set KRW 170,000 | 5 - Course Set KRW 200,000

Dinner: 5 - Course Set KRW 200,000

APPETIZER

Flounder, Mugwort Salad
Soybean Paste Sauce, Korean Beef Tartar, Dried Seaweed
도다리 쑥 무침, 된장 소스, 국내산 한우 쇠고기 육회, 감태 말이
Steamed Monkfish, Spring Mountain Herb, Chili Sauce
아귀찜, 제철 봄 나물, 고추장 소스 (아귀: 국내산)

SOUP

Silky Fowl Dumpling Soup, Water Kimchi
오골계 만둣국, 나박김치 (닭고기: 국내산)

MAIN COURSE

Grilled Australian Wagyu Beef Striploin, Ginseng Sauce
Korean Spring Herb Pot-Rice, Korean Hanwoo Beef Short Rib Soup
Salted Pollack Roe, Assorted Side Dishes
호주산 와규 쇠고기 채끝 등심, 인삼 소스
냉이 솔밥, 국내산 한우 쇠고기 갈비탕
명란젓, 모듬 반찬
(쌀, 배추김치-배추, 고춧가루: 국내산 / 명란: 러시아산)

DESSERT

Baked Rice Cake, Persimmon Punch
구운찰떡, 수정과

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.
상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.
특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

JAPANESE MENU

Lunch: 4 - Course Set **KRW 170,000** | 5 - Course Set **KRW 200,000**

Dinner: 5 - Course Set **KRW 200,000**

COLD APPETIZER

Mugwort Tofu, Marinated Beef Tart, Wasabi Sauce

쑥 두부, 국내산 한우 쇠고기 타르트, 와사비 소스

Seasonal Sashimi Platter

제철 회

HOT APPETIZER

Agemono – Seasonal Tempura

아게모노 – 제철 덴푸라

MAIN COURSE

Australian Waygu Beef Striploin, Grilled Burdock Root

Conger Eel Pot-Rice, Clam Sirumono

호주산 와규 쇠고기 채끝 등심, 우영 소금 구이

붕장어 술밥, 대합 스이모노

(장어, 쌀: 국내산)

DESSERT

Monaka, Green Plum Tea

모나카, 매실차

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.

SUPPLEMENT

DEEP OCEAN CAVIAR

국내산 딥 오션 캐비아

Ocietra 30g

KRW 350,000

CONDIMENTS

Homemade Blini, Egg White, Egg Yolk, Caper, Shallot, Chive, Sour Cream, Lemon

홈메이드블리니, 계란 흰자, 계란 노른자, 케이퍼, 샬롯, 차이브, 사워크림, 레몬

CHEESE TROLLEY

치즈 트롤리

International Artisan Cheese Selection, Lavosh, Grissini, Dried Fruit, Grapes

KRW 20,000

인터내셔널 치즈 셀렉션, 라보쉬, 그리시니, 말린 과일, 포도

PEKING DUCK STATION

북경오리

1 Peking Duck (오리:국내산)

KRW 130,000

CONDIMENTS

Homemade Flour Pancake, Cucumber, Spring Onion, Hoisin Sauce, Sugar

야빙, 오이, 쪽파, 해선장, 설탕

HOME-SMOKED SALMON PLATTER

훈제연어 플래터

CONDIMENTS

Radish, Caper, Salted Cucumber, Red Onion, Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Cream Cheese, Lemon

래디쉬, 케이퍼, 오이, 적양파, 삶은 계란, 방울토마토, 크림 치즈, 레몬

KRW 85,000

PRICES ARE IN KOREAN WON (KRW) AND INCLUDE 10% GOVERNMENT TAX. NO SERVICE CHARGE APPLIES.

상기 가격은 원화이며, 10%의 부가세가 포함되어 있습니다. 별도의 봉사료는 추가되지 않습니다.

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

특정 음식에 대한 알레르기가 있으시면 주문 전 반드시 문의 바랍니다.