



DINNER

6 PM - 10 PM

MENU D'été

w 60,000

1. WATERMELON GAZPACHO

Buratta cheese ice cream / Water melon pickle
수박 가스파초, 부라타 치즈 아이스크림 / 수박 피클

2. AVOCADO

Cured Salmon Spread, Pan-fried black rice and barley / Dijon mustard ice cream
염장한 연어 스프레드, 볶은 검정 쌀 과 보리, 디종 머스타드 아이스크림

OR

SWEET CORN

Chilled sweet corn cream / Sea urchin, Doughnut, Kelp powder
차가운 옥수수 크림 / 성게, 도넛츠, 다시마 파우더

3. SAUCE RAVIGOTE

Abalone, Pig's trotter, Egg, Tarragon, Caper / Zucchini puree
전복, 족발, 삶은 계란, 타라곤, 케이퍼 / 돼지호박 퓨레

OR

CALAMARI RISOTTO

Shrimp, Cauliflower puree, Bisquis air
새우, 컬리 플라워 퓨레, 비스퀴 에어

OR

HALIBUT AU GRATIN

Mushroom cream, Gnocchi, Shitake mushroom
광어 / 양송이 버섯 크림 그라탕, 뇨끼, 표고 버섯

4. BEEF BRISKET

2+ Beef brisket, Beef knee cartilage, Cabbage
2+ 소 양지살, 도가니, 양배추

OR

PLAT DU JOUR

오늘의 메인 요리

OR

SOLE

Sauce royal
가지미 / 로얄 소스

W / GARNISH OF THE DAY 오늘의 가니쉬가 함께 제공됩니다.

COMPLEX EGG

복잡한 계란

5. PISTACHIO SOUFFLE/ APRICOT IN VANILLA SYRUP

피스타치오 수플레 / 바닐라 시럽에 담긴 살구

OR

DESSERT CART SERVICE W/ ASSORTED ICE CREAM and SHERBET

디저트 카트 서비스 / 아이스크림 과 셔벳

COFFEE or TEA W/ PETIT FOUR

커피 또는 차 와 뷔티 푸

MENU

De La Catégorie

w 80,000

1. WATERMELON GAZPACHO

Buratta cheese ice cream / Water melon pickle
수박 가스파초, 부라타 치즈 아이스크림 / 수박 피클

&

FOIE GRAS

Foie gras terrine / Bok bun za jelly, Macadamia, Brioche Toast
거위간 테린 / 복분자 젤리, 마카다미아, 브리오쉬 토스트

2. AVOCADO

Cured Salmon Spread, Pan-fried black rice and barley / Dijon mustard ice cream
염장한 연어 스프레드, 볶은 검정 쌀 과 보리, 디종 머스타드 아이스크림

OR

BOLOGNAISE

Rigatoni, Parsley-anchovy paste, Squid ink mousse
리가토니, 파슬리-앵초비 페이스트, 오징어먹물 무스

OR

ONION

Gruyere cheese, Beef consomme
그뤼에르 치즈, 소고기 콘소메

3. BON ET BEAU 2006

Barley rice, Porcini stock, Chicken amnion, White truffle oil
보리쌀, 포치니 버섯 육수, 닭 모래집, 화이트 트러플 오일

4. DUCK BREAST

Sauce périgeux
오리 가슴살 / 페리고 소스

OR

PLAT DU JOUR

오늘의 메인 요리

OR

SOLE

Sauce royal
가자미 / 로얄 소스

W / GARNISH OF THE DAY 오늘의 가니쉬가 함께 제공됩니다.

COMPLEX EGG

복잡한 계란

5. PISTACHIO SOUFFLÉ/ APRICOT IN VANILLA SYRUP

피스타치오 수플레 / 바닐라 시럽에 담긴 살구

OR

DESSERT CART SERVICE W/ ASSORTED ICE CREAM and SHERBET

디저트 카트 서비스 / 아이스크림 과 셔벳

COFFEE or TEA W/ PETIT FOUR

커피 또는 차 와 뷔티 푸

Collection De La Catégorie

₩ 130,000

In order for a premium dining experience,
We recommend ordering from the same menu.

“Collection De La Catégorie” 메뉴는
테이블 서비스를 위하여 동일한 메뉴로만 주문 부탁드립니다.

WATERMELON GAZPACHO / FOIE GRAS AVOCADO / SWEET CORN

Buratta cheese ice cream / Water melon pickle
Foie gras terrine / Bok bun za jelly, Macadamia, Brioche Toast
Cured Salmon Spread, Pan-fried black rice and barley / Dijon mustard ice cream
Chilled sweet corn cream / Sea urchin, Doughnut, Kelp powder

수박 가스파초, 부라타 치즈 아이스크림 / 수박 피클
거위간 테린 / 복분자 젤리, 마카다미아, 브리오슈 토스트
염장한 연어 스프레드, 볶은 검정 쌀 과 보리, 디종 머스타드 아이스크림
차가운 옥수수 크림 / 상게, 도넛츠, 다시마 파우더

SAUCE RAVIGOTE

Abalone, Pig's trotter, Egg, Tarragon, Caper / Zucchini puree
전복, 족발, 삶은 계란, 타라곤, 케이퍼 / 돼지호박 퓨레

BOLOGNAISE

Rigatoni, Parsley-anchovy paste, Squid ink mousse
리가토니, 파슬리-앵초비 페이스트, 오징어먹물 무스

BON ET BEAU 2006

Barley rice, Porcini stock, Chicken amnion, White truffle oil
보리쌀, 포치니 버섯 육수, 닭 모래집, 화이트 트러플 오일

SOLE

Sauce royal
가자미 / 로얄 소스

DUCK BREAST

Sauce périgeux
오리 가슴살 / 페리고 소스

COMPLEX EGG

복잡한 계란

HAZELNUT CRÈME BLÛÉE

Wasabi cream 헤이즐넛 크림 브룰레 / 와사비 크림

PISTACHIO SOUFFLE/ APRICOT IN VANILLA SYRUP

피스타치오 수플레 / 바닐라 시럽에 담긴 살구

OR

DESSERT CART SERVICE W/ ASSORTED ICE CREAM and SHERBET

디저트 카트 서비스 / 아이스크림 과 셔벳

COFFEE or TEA W/ PETIT FOUR

커피 또는 차 와 뷔티 푸



2F, 627 - 21, Shinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Tel. 02) 545 6647 Fax. 02) 545 6648
www.lacategorie.com