



LUNCH

12 PM - 3 PM

MENU

De la semaine

w 45,000

1. SOUP

SWEET CORN

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

2. ENTREE

AVOCADO

Cured Salmon Spread, Dijon mustard
아보카도 / 염장한 연어 스프레드, 디종 머스타드

OR

CALAMARI RISOTTO

Shrimp, Cauliflower puree, Bisquis air
갑오징어 리조또 / 새우, 비스퀴 에어

3. POISSON

HALIBUT

Mushroom cream gratin
광어 / 양송이 버섯 크림 그라탕

OR

VIANDE

OX-TAIL

Braised ox-tail <cocotte> 꼬코트에 조리한 브레이징한 소꼬리

W / GARNISH OF THE DAY 오늘의 가니쉬가 함께 제공됩니다.

4. DESSERT CART SERVICE COFFEE or TEA and PETIT FOUR

W / 1 Scoop of ice-cream or sherbet

ICE-CREAM: **PISTACHIO / CINAMMON**

SHERBET: **COCONUT - PINEAPPLE / PASSION FRUIT - MANGO**

디저트 카트 서비스와 1 스쿱 아이스크림 또는 샤벳 / 커피 또는 차와 함께 뷔티푸가 제공됩니다.
[피스타치오 아이스크림, 계피 아이스크림/ 코코넛-파인애플 샤벳, 페션 후르츠-망고 샤벳]

Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts

₩55,000

In order for a premium dining experience,
We recommend ordering
from the same menu, "*Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts*"

보다 나은 테이블 서비스를 위하여
"*Le Petit Déjeuner Après Grand Desserts*" 메뉴로만
주문 부탁드립니다.

A-1. WATERMELON GAZPACHO / FOIE GRAS / SWEET CORN

Burrata cheese ice cream / Water melon pickle
Foie gras terrine / Bok bun za jelly, Macadamia, Brioche Toast
Chilled sweet corn cream / Sea urchin, Doughnut, Kelp powder

수박 가스파초, 부라타 치즈 아이스크림 / 수박 피클
거위간 테린 / 복분자 젤리, 마카다미아, 브리오쉬 토스트
차가운 옥수수 크림 / 성게, 도넛츠, 다시마 파우더

A-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

CALAMARI RISOTTO

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

OR

SOLE

Sauce royal
가지미 / 로얄 소스

B-1. COMPLEX EGG

복잡한 계란

B-2. COFFEE or TEA

커피 또는 차

B-3. DESSERT CART SERVICE W/ ASSORTED ICE CREAM and SHERBET

디저트 카트 서비스 / 아이스크림 과 셔벳

Cannelé 카늘레

Marbled GÂTEAUX / CHOCOLATE 마블 가토 / 초콜릿

Fruits COCKTAIL THIS SEASON 계절과일 샐러드

MILL EFEUILLE / VANILLA CREAM, RHUBARBE-RASPBERRY COMPOTE

밀퐁유 / 바닐라 크림, 루바브-라즈베리 콤포트

ICE-CREAM

Cinnamon, Pistachio
아이스크림 / 계피, 피스타치오

SHERBET

Mango -Passion Fruit, Coconut -Pineapple
샤벳 / 망고-패션 후르츠, 코코넛-파인애플

B-4. HAZELNUT CRÈME BLÛRÉE

Wasabi cream

헤이즐넛 크림 브룰레 / 와사비 크림

B-5. PISTACHIO SOUFFLÉ

Apricot in vanilla syrup

피스타치오 수플레 / 바닐라 시럽에 담긴 살구

B-6. PETIT FOUR

쁘티 푸

MENU D'été

w 60,000

1. WATERMELON GAZPACHO

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

OR

SWEET CORN

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

2. 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, 노끼, 표고 버섯

3. SOLE

Sauce royal
가자미 / 로얄 소스

OR

BEEF BRISKET

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

OR

DUCK BREAST

Sauce périgeux
오리 가슴살 / 페리고 소스

OR

PLAT DU JOUR

오늘의 메인 요리

W / GARNISH OF THE DAY 오늘의 가니쉬가 함께 제공 됩니다.

4. DESSERT CART SERVICE COFEE or TEA and PETIT FOUR

W / 1 Scoop of ice-cream or sherbet

ICE-CREAM: **PISTACHIO** / **CINAMMON**

SHERBET: **COCONUT - PINEAPPLE** / **PASSION FRUIT - MANGO**

디저트 카트 서비스 와 1 스쿱 아이스크림 또는 샤벳 / 커피 또는 차 와 함께 뷔티푸 가 제공 됩니다.
[피스타치오 아이스크림, 계피 아이스크림/ 코코넛-파인애플 샤벳, 패션 후르츠-망고 샤벳]

MENU

De La Catégorie

w 75,000

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

3. BOLOGNAISE

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

OR

ONION

Gruyère cheese, Beef consomme
그뤼에르 치즈, 소고기 콘소메

4. BON ET BEAU 2006

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

5. HALIBUT AU GRATIN

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

OR

SOLE

Sauce royal
가자미 / 로얄 소스

OR

DUCK BREAST

Sauce périgeux
오리 가슴살 / 페리고 소스

W / GARNISH OF THE DAY 오늘의 가니쉬가 함께 제공 됩니다.

6. DESSERT CART SERVICE COFFEE or TEA and PETIT FOUR

W / 1 Scoop of ice-cream or sherbet

ICE-CREAM: **PISTACHIO** / **CINAMMON**

SHERBET: **COCONUT - PINEAPPLE** / **PASSION FRUIT - MANGO**

디저트 카트 서비스와 1 스쿱 아이스크림 또는 샤벳 / 커피 또는 차 와 함께 뷔티푸 가 제공 됩니다.
[피스타치오 아이스크림, 계피 아이스크림/ 코코넛-파인애플 샤벳, 패션 후르츠-망고 샤벳]



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