

Western Set Menu

양식 코스 1



참치와 곁들임

구운 아몬드를 올린 단호박 스프

계절 야채를 곁들인 소고기 부채살 구이 그리고 카버네 소비뇽 소스

화이트 초콜릿 무스, 라즈베리 젤리, 망고 켈, 라즈베리 타피오카 펄, 크럼블

갓 볶은 향의 커피와 차

- 별도의 소인 식사 제공되지 않습니다.
- 상기 메뉴는 수급 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

Western Set Menu

양식 코스 2



참치와 곁들임

구운 아몬드를 올린 단호박 스프

계절 야채를 곁들인 소고기 안심 구이 그리고 카버네 쇼비농 소스

화이트 초콜릿 무스, 라즈베리젤리, 망고 겔, 라즈베리 타피오카 펄, 크럼블

갓 볶은 향의 커피와 차

- 별도의 소인 식사 제공되지 않습니다.
- 상기 메뉴는 수급 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

Western Set Menu

양식 코스 3



아보카도 팀발에 올린 새우와 시트러스 드레싱

야채 샐러드와 발사믹 드레싱

크루통 올린 버섯 크림 스프

직화로 구운 쇠고기 안심과 관자구이, 계절야채 그리고 포머리 머스타드 소스

초콜릿을 올린 에플레어와 커스타드 크림, 여러 가지 베리

갓 볶은 향의 커피와 차

- 별도의 소인 식사 제공되지 않습니다.
- 상기 메뉴는 수급 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.