

# COURSE MENU

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,  
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),  
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며  
그외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat,  
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(Including Oyster, Abalone and Mussel),  
Peach, Tomato, Sulfites and Pine nut can cause allergic symptoms.  
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

# PEARL

Today Soup

오늘의 수프

Sauteed Black Halibut with Yuja Soy Sauce

유자 간장소스를 곁들인 흑 가자미 구이

Grilled Australian Beef Rib Eye Steak  
with Green Asparagus and Morel Sauce

그린 아스파라거스와 모렐 버섯 소스를 곁들인 호주산 쇠고기 등심 구이

Tiramisu Cake

티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩85,000

# CRUISE

Marinated Shrimp with Guacamole Salad

새우와 구아카몰 샐러드

Today Soup

오늘의 수프

Grilled Salmon with Tomato Pickle

토마토 피클을 곁들인 연어구이

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak  
with Green Asparagus and Morel Sauce

그린 아스파라거스와 모렐 버섯 소스를 곁들인 호주산 쇠고기 안심 구이

Tiramisu Cake

티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

**₩120,000**

# LUMIERE

Gravlax with Caviar and French Dressing

캐비어와 프렌치 드레싱을 곁들인 그라브락스

Mediterranean Seafood Soup

지중해식 해산물 수프

Grilled Black Halibut with Truffle Oil and Vongole Cream Sauce

트러플 오일과 봉골레 크림소스를 곁들인 흑 가자미 구이

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak with Morel Sauce

&

King Prawn with Bisque Sauce

모렐 버섯 소스 호주산 쇠고기 안심 구이와 비스크 소스를 곁들인 왕 새우 구이

Assorted Cheese

모듬 치즈

Tiramisu Cake with Ice Cream

아이스크림을 곁들인 티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

**₩140,000**