



MORNING ISLAND

Restaurant

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀,
고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염, 잣 등은
알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 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 nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

PEARL

Amuse Bouche

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 Port Wine Sauce

그린 아스파라거스와 포트와인 소스를 곁들인 호주산 등심 구이

Cheese Cake

치즈케익

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩52,000

10% service charge and 10% tax has been added
10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

CRUISE

Amuse Bouche

Boiled Scallop with Green peas, Avocado, Tomato Salsa

완두콩 소스, 아보카도, 토마토 살사를 곁들인 관자 요리

Today Soup

오늘의 수프

Grilled Halibut Fillet with Vongole Cream Sauce

봉골레 크림소스를 곁들인 국내산 광어 구이

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak
with Green Asparagus and Port Wine Sauce

그린 아스파라거스와 포트와인 소스를 곁들인 호주산 안심 구이

Gateau au Chocolat with Ice Cream

아이스크림을 곁들인 가토쇼콜라

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩69,000

10% service charge and 10% tax has been added

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.

LUMIERE

Amuse Bouche

Tuna Tartar with Beluga Caviar, Quail Egg Yolk, Cucumber Dressing

캐비어와 메추리알노른자, 오이드레싱을 곁들인 참치 타르타르

Mediterranean Seafood Soup

지중해식 해산물 수프

Seared Salmon with Black Truffle and Mushroom Ragout

블랙트러플과 버섯 라구를 곁들인 연어 구이

Grilled Australian Beef Tenderloin Steak with
Port Wine Sauce & King Prawn with Bisque Sauce

포트 와인 소스의 호주산 안심 구이와 비스크 소스를 곁들인 왕 새우 구이

Cheese Selection

모듬 치즈

Tiramisu with Ice Cream

아이스크림을 곁들인 티라미수

Coffee or Tea

커피 또는 차

₩89,000

10% service charge and 10% tax has been added

10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.