



MORNING ISLAND

Restaurant

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

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Pine nut, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(Including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have 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 Asparagus and Madeira Sauce

마테이라 소스의 호주산 소고기 등심 스테이크

Green salad with Balsamic dressing

발사믹 드레싱을 곁들인 그린샐러드

Gateau au chocolat with Ice Cream

아이스크림을 곁들인 가토쇼콜라

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

Dried Tomatoes and Mozzarella cheese with Green Asparagus
그린아스파라거스를 곁들인 말린토마토와 후레쉬모짜렐라 치즈

Today soup
오늘의 수프

Seared salmon with white wine sauce
화이트 와인 소스를 곁들인 연어구이

Grilled Australian Tenderloin with Green Asparagus and Mustard
그린 아스파라거스와 머스타드를 곁들인 호주산 소고기 안심 구이

Continental Cheese Cellar Selection
콘티넨탈 치즈 셀러 셀렉션

Gateau au chocolat with Ice Cream
아이스크림을 곁들인 가토쇼콜라

Coffee or Tea
커피 또는 차

₩65,000

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

LUMIERE

Amuse Bouche

Seared Abalone with Beluga Caviar, Lentil, Cucumber, and Fennel Jelly
캐비어와 렌틸, 오이펜넬젤리를 곁들인 전복구이

Italian Style Seafood Soup
이탈리안 스타일 해산물수프

Seared Sea Scallop with Black Truffle and Mushroom Ragout
블랙트리플과 버섯 라구를 곁들인 가리비 구이

Grilled Korean Beef Tenderloin with Root Vegetables and Madeira Sauce
마데이라 소스의 국내산 소고기 한우 안심 구이

Continental Cheese Cellar Selection
콘티넨탈 치즈 셀러 셀렉션

Gateau au chocolat with Ice Cream
아이스크림을 곁들인 가토쇼콜라

Coffee or Tea
커피 또는 차

₩92,000

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