



STARTERS

스타터

Irish Oysters “Rockefeller” (4pc) Spinach, White Wine, Parmesan **38**
아이리시 굴 “록펠러” (4개) 시금치, 화이트 와인, 파르미지아노

Burrata with Conference Pears Champagne-Mustard Vinaigrette, Pine Nuts, Crispy Prosciutto, Rocket **28**
부라타 치즈와 컨퍼런스 배 샴페인 머스터드 비네그레트, 잣, 바삭한 프로슈토, 루꼴라

Japanese Amela Tomato Soup Garden Herbs, Basil Oil, Toasted Sourdough, Tomato-Caraway Butter **28**
일본식 아멜라 토마토 수프 정원 허브, 바질 오일, 구운 사워도우, 토마토-카르웨이 버터

Lebanese Style Grilled Squash Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts, Roasted Tomatoes, Falafel, Mint **24**
레바논 스타일 구운 스쿼시 가지 캐비어, 염소 치즈, 소나무 견과류, 구운 토마토, 팔라펠, 민트

“Kaya Toast” Seared Foie Gras, Pandan-Coconut Jam, Foie Gras-Espresso Mousse, Toasted Brioche **36**
"카야 토스트" 구운 포아그라, 판단-코코넛 잼, 포아그라-에스프레소 무스, 구운 브리오슈

Charcoal Grilled Octopus Kaffir Lime Aioli, Lardo, Japanese Herbs, Tempura Sea Beans, Bonito, Nori **32**
숯불 구이 문어 카피르 라임 아이올리, 라르도, 일본 허브, 템푸라 바다콩, 보니토, 김

Hamachi & Hokkaido Scallop “Ceviche” Tomato Ponzu, Ikura, Ginger **38**
하마치 & 홋카이도 가리비 "세비체" 토마토 폰즈, 이쿠라, 생강

Big Eye Tuna Tartare Cones Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago **32**
빅아이 참치 타르타르 콘 칠리 아이올리, 간장, 와사비, 가는 보니토, 파, 마사고

Kaluga Queen Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniment **150**
칼루가 퀸 캐비어 레몬 허브 블리니와 전통적인 반찬

Mafaldine with Asparagus and Serrano Ham Parmesan Aged 24 Months, Kampot Black Pepper **31/41**
마팔딘과 아스파라거스, 세라노 햄 24 개월 숙성 파르미지아노, 캄팟 블랙 페퍼

Pearl Couscous with Hokkaido Scallops Clams, Baby Squid, Chili, Confit Tomato **35/45**
홋카이도 가리비를 곁들인 진주 쿠스쿠스 조개, 아기 오징어, 칠리, 콩피 토마토

Orecchiette with Veal Ragu Tomato, Basil, Pecorino, Parsley **31/41**
송아지 고기 라구를 곁들인 오레키에테 토마토, 바질, 페코리노 치즈, 파슬리

Agnolotti with Sweet Corn Sage, Mascarpone, Parmigiano-Reggiano **28/38**
달콤한 옥수수를 곁들인 아놀로티 세이지, 마스카포네, 파르미지아노-레지아노

Bucatini “Trippa alla Romana” Tender Braised Tripe, Ricotta, Mint, **29**
부카티니 '트리파 알라 로마나' 부드러운 곱창찜, 리코타 치즈, 민트

MAINS

메인 요리

Pan Roasted Murray Cod Shitake Mushrooms, Sweet Prawns, Sesame, Carrot, Shaoxing, Chives **48**
팬 로스트 머레이 대구 표고버섯, 단새우, 참깨, 당근, 사오싱, 파

Honey Miso Broiled Chilean Seabass Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame **48**
꿀 미소 구운 칠레산 농어 히지키 밥, 집에서 만든 일본식 절임, 이쿠라, 와사비, 차이브, 참깨

Sea Bream “Laksa” Laksa Broth, Dry Fried Rice Noodles, Fresh Local Herbs, Calamansi **46**
해돔이 "락사" 락사 육수, 건조 볶음 면, 신선한 로컬 허브, 칼라만시

Charcoal Grilled Irish Duck Breast Seared Foie Gras, Apricot-Ginger Compote **48**
숯불 구이 아이리시 구운 푸아그라, 살구-생강 콤포트

Australian Double Lamb Chop Jalapeno, Coriander, Mint, Indian Spiced Lamb Jus **68/118**
호주 더블 램찜 오이, 할라피뇨, 고수, 민트, 인도식 양고기 주스

Pan Roasted Milk-Fed Veal Chop Parmesan Polenta, Caramelized Garlic, Veal Jus **90**
팬 로스트 우유 먹인 송아지 고기 볶음 파마산 폴렌타, 캐러멜라이즈드 마늘, 송아지 고기 주스

USDA Prime New York Striploin (300g) Potato-Fontina Gratin, Mushroom Purée, Red Wine Reduction **95**
USDA 프라임 뉴욕 스트립로인 (300g) 감자-폰티나 그라탱, 버섯 퓨레, 레드 와인 리덕션 95

W. Black Australian Wagyu Striploin Potato-Fontina Gratin, Mushroom Purée, Red Wine Reduction **90**
W. 블랙 호주산 와규 스트립로인 감자-폰티나 그라탱, 버섯 퓨레, 레드 와인 리덕션

W. Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Aligot Potatoes, Caramelized Brussels Sprouts, Béarnaise, Thyme **200**
W. 블랙 호주산 와규 리바이 500g (2 인용) 알리고트 감자, 캐러멜라이즈드 브뤼셀 콩나물, 베어네즈, 타임

ON THE SIDE 16
사이드

Roasted Fingerling Potatoes – Garlic Aioli, Parmesan
구운 핑거링 감자 – 마늘 아이올리, 파르미지아노

Pan Seared Brussels Sprouts - Shiro Miso, Furikake
팬 시어드 브뤼셀 스프라우트 – 시로 미소, 후리카케

Caramelized Chitose Corn - Pearl Onions, Sage
카라멜라이즈드 치토세 옥수수 – 진주 양파, 세이지

EXECUTIVE CHEF Greg Bess
CHEF DE CUISINE Thiru Gunasakaran
GENERAL MANAGER Aisha Khan

If you have any food allergy, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.
음식 알레르기나 불내증이 있으시면, 주문 전에 서버에게 해당 음식에 사용된 재료에 대해 문의해 주세요.

Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.
모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(gst)가 추가됩니다.