

Spago

WOLFGANG PUCK

3 COURSE 65\$

3코스 세트 65\$

FIRST

퍼스트

Dutch Milk-Fed Veal Tartare 네덜란드산 밀먹인 송아지 타르타르

English Pea and Mint Pesto, Crispy Sourdough
영국산 완두콩과 민트 페스토, 바삭한 사워도우

Irish Oysters "Rockefeller" (3pc) 아일랜드식 굴 "로커펠러" (3개)

Spinach, Garlic, White Wine, Parmesan
시금치, 마늘, 화이트 와인, 파르미지아노

Japanese Amela Tomato Soup 일본 아멜라 토마토 수프

Burrata, Petite Basil
부라타, 작은 바질

Burrata with Confit Vietnamese Kumquats 부라타와 비에트남식 유자

Crispy San Daniele Prosciutto, Sicilian Pistachios,
Rocket, Parmesan
산 다니엘 프로슈토, 시칠리안 피스타치오, 루켓,
파르미지아노

Cassolette of "Trippa alla Romana"

"트리파 알라 로마나" 카소레트
Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint,
Grilled Baguette
토마토에 조린 삼겹살, 부라타, 민트, 구운 바게트

Agnolotti with Porcini Mushrooms 포르치니 버섯을 곁들인 아뇰로티

Parmigiano-Reggiano
파르미지아노 레지아노

Chitose Farms Rocket Salad 치토세 농장 루켓 샐러드

24 Month Aged Parmesan, Sun Dried Tomatoes,
50-Year-Old Balsamic, Burrata Cream
24개월 숙성 파르미지아노, 선드라이드 토마토,
50년된 발사믹, 부라타 크림

SECOND

세컨

Lebanese Style Grilled Squash 레바논 스타일 구운 스쿼시

Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts,
Roasted Tomatoes, Falafel, Mint
가지 캐비어, 염소 치즈, 소나무 견과류, 구운
토마토, 팔라펠, 민트

Grilled Iberico Pork Loin 그릴에 구운 이베리코 돼지고기 등심

Braised Fennel, Marcona Almonds,
Romesco, Quince Paste, Crispy Skin
조린 회향, 마르코나 아몬드,
로메스코, 큐인스 페이스트,
바삭한 껍

STARTERS

스타터

Big Eye Tuna Tartare Cones 눈나랑어 참치 타르타르 콘 +5

Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions,
Masago
칠리 아이올리, 간장, 와사비, 얇게 썬 보니토,
파, 마사고

Hamachi & Hokkaido "Ceviche" 하마치 & 홋카이도 "세비체" +10

Soy, Yuzu, Ikura, Coriander, Kinome
간장, 유자, 이쿠라, 고수, 키노메

"Kaya Toast" Foie Gras Terrine "카야 토스트" 포아그라 테린 +10

Kaya Jam, Confit Egg Yolk, Aged Soy Salt
카야잼, 콘피 계란 노른자, 숙성된 간장 소금

Sashimi Salad 사시미 샐러드 +12

Big Eye Tuna, Yellow Tail, Hokkaido Scallop,
Myoga, Ikura, Shiso, Citrus Ponzu
빅아이 참치, 엘로우테일, 홋카이도 조개,
미오가, 이쿠라, 시소, 감귤 폰즈

Kaluga Queen Caviar 칼루가 퀸 캐비어 +135

Lemon Herb Blinis and Traditional
Accompaniments
레몬 허브 블리니와 전통적인
곁들임

MAINS

메인 요리

Honey Miso Broiled Black Cod 허니 미소로 구운 블랙 코드 +22

Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura,
Wasabi, Chives, Sesame
히지키 쌀, 집에서 만든 일본식 피클, 이쿠라,
와사비, 파, 참깨

Australian Double Lamb Chop (180g) 호주 더블 램찹 (180g) +30

Jalapeno, Coriander,
Mint, Indian Spiced Lamb Jus
할라피뇨, 고수, 민트, 인도 향신료 양고기 육수

USDA Prime New York Striploin (300g)

+65

USDA 프라임 뉴욕 스트립로인 (300g) +65

OR

Livingstone Australian Wagyu New York (180g) +70

리빙스톤 오스트레일리안 와규 뉴욕 (180g) +70

Fingerling Potatoes, Watercress, Red
Wine Reduction

핑거링 감자, 물냉이, 레드 와인
리덕션

Smoked Brisbane Valley Quail 훈제 브리즈번 밸리 꿩

Pomegranate-Arugula Pesto, Pine Nuts,
Fennel Puree, Natural Jus
석류-루켓 페스토, 파인齁, 펜넬
퓨레, 자연 주스

Miso Broiled Ora King Salmon 미소로 구운 오라 킹 연어

Japanese Pickles, Hijiki Seaweed Rice,
Ikura
일본식 피클, 히지키 해초 쌀, 이쿠라

Charcoal Grilled Spanish Octopus 숯불에 구운 스페인산 문어

Prawn Chimichurri, Pommes Anna, Carrot,
Bordelaise, Watercress
새우 치미추리, 품므 아나, 당근, 보르델로즈
소스, 물냉이

Orecchiette with Veal Ragu 베일 라구를 곁들인 오레키에떼

Confit Tomato, Porcini, Kampot Peppers, Pecorino
콘피 토마토, 포르치니, 캄폿 페퍼, 페코리노

Charcoal Grilled Cheeseburger 숯불구이 치즈버거

23398Gruyere and Aged Cheddar, Garlic Aioli,
Smokey Onion-Jalapeno Jam
그뤼에르 치즈, 숙성 체다 치즈, 마늘
아이올리, 스모키 어니언-할라피뇨 잼

DESSERT

디저트

Apricot Panna Cotta 살구 파나코타

Crème Fraiche, Roasted Almonds, Strawberry
Gelato
크렘 프레쉬, 로스트 아몬드, 딸기 젤라토

Peranakan Inspired Keluak-Coconut Coffee 페라나칸 스타일 켈루악-코코넛 커피

Balinese Buah Keluak, Chocolate Truffles
발리식 부아 켈루악, 초콜릿 트리플

DESSERT & CHEESE

디저트 & 치즈

Warm Lemon Cake 따뜻한 레몬 케이크 +10

Roasted Macadamia Nuts, Strawberry Gelato
구운 마카다미아 너트, 스트로베리 젤라토

Selection of Two Artisanal Cheeses 두 종류의 예술적 치즈 선택 +10

Quince Paste, Oat Crisps
퀸스 페이스트, 오트 크리스프

Traditional Kaiserschmarrn (For Two)

전통적인 카이저슈마른 (2인용) +10
Warm Strawberries, Strawberry Gelato
따뜻한 딸기, 스트로베리 젤라토

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.

알레르기, 불내성, 또는 민감한 재료가 있는 경우, 주문 전에 서버에게 재료에 대해 문의해 주세요.

3 Course Set menu is not subject to any promotions and discounts.

3코스 세트 메뉴는 프로모션과 할인이 적용되지 않습니다.

Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.

모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(GST)가 추가됩니다.