Spago
WOLFGANG PUCK

A Sustainable Journey

3 Courses 98

STARTERS
전채

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

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

Burrata with Conference Pears Champagne-Mustard Vinaigrette, Pine Nuts, Crispy Prosciutto, Rocket
컨퍼런스 배를 곁들인 부라타 치즈 샴페인 머스터드 비네그레트, 잣, 바삭한 프로슈토, 루꼴라

Japanese Amela Tomato Soup Garden Herbs, Basil Oil, Toasted Sourdough, Tomato-Caraway Butter
일본 아멜라 토마토 수프 정원 허브, 바질 오일, 구운 사워도우 빵, 토마토-캐러웨이 버터

Cassolette of "Trippa alla Romana" Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint, Grilled Baguette
"트립파 알라 로마나(Trippa alla Romana)"의 카솔렛 토마토 소스에 졸인 곱창, 부라타 치즈, 민트, 구운 바게트

Agnolotti with Heirloom Pumpkin Sage, Mascarpone, Parmigiano-Reggiano (RS) (V)
가보 호박을 들고 있는 아뇰로티 세이지, 마스카포네, 파르미지아노-레지아노

Wagyu Beef Tartare English Pea-Mint Pesto, Parmesan, Crispy Sourdough **+5**
와규 비프 타르타르 영국식 완두콩 민트 페스토 , 파마산 치즈, 바삭한 사워도우 빵 **+5**

Pearl Couscous with Grilled Cuttlefish Chorizo, Chili, Confit Tomato (RS) **+5**
구운 갑오징어를 곁들인 펄 쿠스쿠스 초리조, 칠리, 콩피 토마토 **+5**

Apple Salad with Maine Lobster Shiro Miso, Yuzu Kosho, Hazelnuts, Raisins, Shiso **+12**
메인산 랍스터를 곁들인 애플 샐러드 시로 된장, 유자 코쇼, 헤이즐넛, 건포도, 자소 **+12**

"Kaya Toast" Seared Foie Gras, Pandan-Coconut Jam, Foie Gras-Espresso Mousse, Toasted Brioche **+12**
"카야 토스트" 구운 푸아그라, 판단 코코넛 잼, 푸아그라 에스프레소 무스, 구운 브리오슈 **+12**

Charcoal Grilled Octopus Kaffir Lime Aioli, Lardo, Japanese Herbs, Tempura Sea Beans **+14**
숯불에 구운 문어 문어, 카피르 라임 아이올리, 라르도, 일본 허브, 튀김 해초 **+14**

Perseus Superior Oscietra Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniments **+135**
페르세우스 슈페리어 오시에트라 캐비어 레몬 허브 블리니와 전통적인 곁들임 요리 **+ +135**

MAINS
메인 코스

Tagliatelle Frutti di Mare Lobster, Clams, Squid Ink, Basil, Parsley
탈리아텔레 프루티 디 마레 바닷가재, 조개류, 오징어 먹물, 바질, 파슬리

Orecchiette with Pork Sausage Tomato, Basil, Pecorino, Parsley
오레키에테 파스타와 돼지고기 소시지 토마토, 바질, 페코리노 치즈, 파슬리

Miso Broiled Akaroa Salmon Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
된장 아카로아 연어 구이 꿀 된장 소스를 곁들인 칠레산 농어 구이

Pan Seared Spotted Grouper "Laksa" Laksa Broth, Dry Fried Rice Noodles, Fresh Local Herbs, Calamansi
팬에 구운 점박이 그루퍼 "락사" 락사 육수, 볶음 쌀국수, 신선한 현지 허브, 깔라만

Grilled Japanese Sea Bream Ginger Sabayon, Asparagus, Chrysanthemum
구운 일본산 도미 진저 사바욘, 아스파라거스, 국화

Charcoal Grilled Irish Duck Breast Seared Foie Gras, Apricot-Ginger Compote
숯불에 구운 아일랜드산 오리 가슴살 구운 푸아그라, 살구-생강 콩포트

Iberico Pork Loin Wheat Beer, Brandy-Mustard Sauce, Confit Bacon, Glazed Brussels Sprout, Apple Purèe
이베리코 돼지고기 등심 밀맥주, 브랜디 머스타드 소스, 콩피 베이컨, 글레이즈드 브뤼셀 새싹, 사과 퓨레

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

Duck and Pigeon Shepherd's Pie Seared Foie Gras, Pecorino, Parsnip, Carrots **+8**
오리와 비둘기 셰퍼드 파이 팬에 구운 푸아그라, 페코리노 치즈, 파스닙, 당근 **+8**

Grilled Prime Short Rib Horseradish, Smoked Potato Purée, Carrots **+10**
프라임갈비 구이 양고추냉이, 훈제 감자 퓌레, 당근 **+10**

Australian Double Lamb Chop (180g) Jalapeno, Mint, Indian Spiced Lamb Jus, Zucchini, Amela Tomato **+14**
호주산 양갈비 두 조각 (180g) 할라피뇨, 민트, 인도식 양념 양고기 주스, 애호박, 아멜라 토마토 **+14**

W. Black Australian Wagyu Striploin Potato-Fontina Gratin, Carrot Purée, Red Wine Reduction **+35**
W. 호주산 블랙 와규 채끝살 감자 폰티나 그라탕, 당근 퓌레, 레드 와인 리덕션 **+35**

W. Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Aligot Potatoes, Caramelized Brussels Sprouts, Béarnaise **+65 ea**
W. 호주산 흑와규 등심 500g (2 인분) 알리고 감자, 캐러멜 처리된 브뤼셀 콩나물, 베어네즈 **+65 ea**

ON THE SIDE +18
측면에서 +18

Roasted Fingerling Potatoes - Garlic Aioli, Parmesan
구운 핑거링 감자 - 마늘 아이올리, 파마산 치즈

Pan Seared Australian Brussels Sprouts - Miso, Furikake
팬에 구운 호주 브뤼셀 콩나물 - 된장, 후리카케

Caramelized Cameron Highlands Corn - Onions, Sage
캐러멜 처리된 카메론 하이랜드 옥수수 - 양파, 세이지

Potato Purée – Parsley
감자 퓨레 – 파슬리

DESSERT
디저트

Salted Caramel Soufflé Farmer's Market Fuji Apple Sorbet
솔티드 카라멜 수플레 파머스 마켓 후지 사과 셔벗

Peranakan Inspired Keluak-Coconut Coffee Balinese Buah Keluak, Chocolate Truffles
페라나칸에서 영감을 받은 켈루악-코코넛 커피 발리식 부아 켈루악, 초콜릿 트러플

Valrhona Chocolate Tart Grand Marnier Toffee, Praline Feuilletine, Crème Fraîche Ice Cream **+8**
발로나 초콜릿 타르트 그랑 마르니에 토피, 프랄린 푀예틴, 크렘 프레슈 아이스크림 **+8**

Spikey Lemon White Chocolate Lemon Mousse, Lemon Curd, Lemon Confit, Amalfi Cake **+15**
스파이키 레몬 화이트 초콜릿 레몬 무스, 레몬 커드, 레몬 콩피, 아말피 케이크 **+15**

Kardinalschnitte "Cardinal" Mango, Passion Fruit, White Chocolate Chantilly **+15**
카르디날슈니테 "추기경" 망고, 패션푸르트, 화이트 초콜릿 샹티이 **+15**

Traditional Kaiserschmarrn (For Two) Strawberry Gelato, Almonds **+10 ea**
전통 카이저슈마른(2 인용) 딸기 젤라또, 아몬드 **+10 ea**

Selection of Three Artisanal Cheeses Honey Nut Mostarda, Oat Crisps **+8**
세 가지 장인 치즈 선택 허니 넛 모스타르다, 귀리 크리스프 **+8**

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

If you have any food allergies, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.

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