

CAVIAR

ANSEM CAVIAR

안셈 캐비아

물 맑은 경남 함양 지리산 해발 500m 고지의 안샘골에서 자란 세계 3대 철갑상어인 러시아 철갑상어의 캐비아를 만나 보실 수 있습니다.



ANSEM CAVIAR FROM JIRI-MOUNTAIN

지리산 캐비아

30g | 180,

50g | 240,

WITH CHAMPAGNE

안셈 캐비아의 순수한 맛을 끌어올릴 최고의 샴페인 Baron Dauvergne과의 마리아쥬

Baron Dauvergne (375ml) 바훈 도베르뉴

샴페인 지역 중 피노누아의 품질이 가장 좋은 Bouzy 지역의 그랑크뤼 R.M 생산자로, 100% 프리미엄 귀베로 블렌딩한 샴페인

30g with Champagne | 240,

50g with Champagne | 290,

THE LEGEND OF HOUSE

TOC TOC

APPETIZER

Summer Breeze : 26 Kinds of Fresh Vegetable from Local Farm Manna Box 당일 농장에서 직송되는 26가지 종류의 신선한 채소가 어우러지는 여름 한정 샐러드 썸머 브리즈	28,
Italian Top-grade Prosciutto with Organic Arugula 돼지 엉덩이살로 만든 이탈리아 최고급 프로슈토에 유기농 루꼴라를 더한 프로슈토 꼬뜨	26,
Slowly Cooked Octopus for more than 12hrs. Served with Tapenade 12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕문어에 타프나드 소스로 맛을 더한 문어 카르파초 [문어: 국내산]	33,
Today's Raw Fish 신선한 제철 생선으로 만든 날 생선 요리 오늘의 로우 피쉬 [생선: 국내산]	34,
1++ Hanu Beef Carpaccio with Mustard Sauce 얇게 저민 1++ 한우 채끝등심에 머스터드 소스를 곁들인 한우 카르파초 [소고기: 국내산 한우]	28, (2pcs)
1++ Hanu Beef Tartare 최상급 1++ 등심으로 만든 서양식 육회 요리 비프 타르타르 [소고기: 국내산 한우]	37,
Foie Gras Terrine with Seasonal Fruit Compote and Brioche 푸아그라로 만든 테린에 계절 과일 콤포트와 브리오쉬를 곁들인 푸아그라 테린	43,
Edition 2017 : Fried White Fish Wrapped in Kataifi 카타이피에 감싸 튀긴 흰살 생선에 레몬소스와 레지아노 치즈를 곁들인 에디션 2017	18,
Dumpling with Chopped Truffle, Foie Gras, Apple-Onion Jam 다진 트러플과 푸아그라, 사과 · 양파 잼으로 속을 채운 군만두 스타일의 트러플 요리 트러플 덤플링	33, (4pcs)
Roasted Scallop with Black Truffle Cappuccino Foam 신선한 버섯과 블랙 트러플 카푸치노 폼을 얹은 구운 관자	34, (4pcs)
Fresh Foie Gras Pie with Cognac-flavored Mushroom 생 푸아그라와 꼬냑으로 맛을 낸 버섯으로 속을 채운 푸아그라 파이	38,

PLATE I

- Tomato Oil Pasta with Fresh Ripe Tomato and Italian Tomato Sauce 26,
잘익은 완숙 토마토에 이탈리아 토마토 소스와 올리브 오일로 맛을 낸 토마토 오일 파스타
- Black Truffle Pasta with Egg Yolk and Pecorino Cheese 36,
트러플을 넣은 파스타 면에 달걀 노른자와 페코리노 치즈를 곁들인 트러플 파스타
(※ 131년 전통의 이탈리아 파스타 명가, '라파브리카' 의 트러플 면으로 만듭니다.)
- Oil Pasta with Wando Kelp and Black Truffle 38,
완도산 최상급 다시마와 블랙 트러플을 갈아 곁들인 완도 다시마 오일 파스타
- Cold Angel Hair Pasta with Lobster Cream Sauce and Chive 37,
활(活) 랍스터로 만든 크림 소스와 차이브, 랍스터를 곁들인 차가운 랍스터 엔젤 헤어 파스타
- Cold Truffle Angel Hair Pasta with Olive Oil 38,
다진 트러플과 올리브 오일로 만든 차가운 트러플 엔젤헤어 파스타
- Fresh Pappardelle with Hanu Ragu Sauce and Radicchio 38,
장시간 끓인 한우 라구소스와 구운 라디치오를 곁들인 생면 파파르텔레
- Mushroom Risotto 34,
다양한 버섯의 풍부한 풍미를 느낄 수 있는 버섯 리조또
- Golden Cream Risotto with Lobster and Saffron 44,
스페인산 최고급 샤프란과 활(活) 랍스터로 만든 황금빛 크림 리조또 골든 랍스터 리조또

PLATE II

Butter-poached Cod with Shaffron Beurre Blanc 버터에 천천히 익힌 대구에 샤프란 비르블랑 소스를 곁들인 대구 요리 [대구: 국내산]	38,
Slowly Roasted Lamb in Low Temperature with Black Garlic Sauce 저온 그릴에서 천천히 조리하여 흑마늘 소스를 곁들인 구운 양갈비	42, 78, (170g/ 360g)
1++ Hanu Strip Loin Steak 숙성한 1++ 한우 채끝 등심을 비장탄에 구운 채끝 등심 스테이크 [소고기: 국내산 한우]	60, 110, (150g/ 300g)
1++ Hanu Tenderloin Steak with Tokaji Sauce 팬에 구워 담백한 소 안심에 토카이 와인 소스를 곁들인 안심 스테이크 [소고기: 국내산 한우]	72, (150g)

DESSERT

TocToc Style Millefeuille 파이와 커스터드 크림을 겹겹이 쌓아 계절 과일을 토포핑한 톡톡 밀푼유	15,
--	-----