

WELCOME TO LA VIE

메뉴 델라 메종. 하우스 메뉴 · 139 | 주류 및 음료 페어링 · 70

어뮤즈 듀쥬르 | AMUSES DU JOUR

쉐프의 웰컴 한입요리 컬렉션

...

칼루가 X 벨루가 캐비아 | KALUGA X BELUGA CAVIAR

하와이산 전복. 선초크 두부. 이나모나 시즈닝.

...

코나산 건조숙성 캄파치 | DRY AGED KONA AMBERJACK

폼프 파리지엔느 프렌치 감자. 시금치찜. 감자 부추 무슬린.

...

아래에서 선택해 주세요 | CHOICE OF

소노마 덕(오리) 로티 | SONOMA DUCK RÔTI

썸벨리나 당근. 베르베르 향신료. 오렌지 소스.

A5 미야자키 와규 | A5 MIYAZAKI WAGYU | +39

폼 퓨레 메쉬드 포테이토. 알리이 버섯. 보르들레즈 소스.

...

치즈 플레이트 | FROMAGES SUPPLEMENT +19

엄선된 프랑스식 치즈와 곁들임 요리.

...

이스파한 케이크 | GÂTEAU ISPAHAN

리치로즈무스. 라즈베리 브라케토 젤리. 아몬드 머랭.



* consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
please notify your server of any food allergies.



계절메뉴 · 119 | 주류 및 음료 페어링 · 65

어뮤즈 듀쥬르 | AMUSES DU JOUR

쉐프의 웰컴 한입요리 컬렉션

...

화이트 아스파라거스 리오네즈 | WHITE ASPARAGUS LYONNAISE

베이컨 마멀레이드. 베이비 로메인상추. 수란 드레싱.

...

부추 + 모렐버섯 | WILD LEEK + MOREL MUSHROOM

감자뇨끼. 루도비코 치킨. 그뤼에르 치즈 풍뎉.

...

아래에서 선택해 주세요 | CHOICE OF

목초 사육된 하와이안 송아리 요리 | HAWAI'I VEAL

구운 푸아그라. 붉은 양배추 조림. 겨자 소스.

A5 미야자키 와규 | A5 MIYAZAKI WAGYU | + 39

폼 퓨레 메쉬드 포테이토. 알리이 버섯. 보르들레즈 소스.

...

치즈 플레이트 | FROMAGES SUPPLEMENT + 19

엄선된 프랑스식 치즈와 곁들임 요리.

...

바세린 엑소티끄 | VACHERIN EXOTIQUE

로얄 타카지 파인애플. 코코넛 소르베. 깔라만시 커드.

THANK YOU FOR DINING WITH US

** consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
please notify your server of any food allergies.*