

# Wedding Set Menu A

₩55,000

*Crab meat stuffed smoked salmon roulade  
With salmon caviar honey dill yogurt*

게살로 속을 채운 연어말이와 딜 허니요거트

*Cream of broccoli soup with golden crouton*

구수한 브로컬리 크림스프와 구운 작은크루톤

*Fillet of Australian beef tenderloin steak with tiger King prawn,  
shrimp fried rice, dry tomato, asparagus, Young corn, mushroom peppercorn sauce*

새우 볶음밥을 곁들인 호주산 쇠고기 안심스테이크와 야채를 곁들인 대하구이

*Traditional Korean noodles*

잔치국수

*Chou-slice triangle with wild berries on Orange sauce*

와일드베리와 오렌지소스를 가미한 슈 트라이 앵글

*Coffee or tea*

커피 또는 차



원산지 : 쇠고기(호주산), 쌀(국내산)

# Wedding Set Menu B

₩66,000

*Seafood medley smoked tuna, scallop, prawn Luccola leaves,  
cherry tomato with basil oil, Lemon honey balsamic reduction*

레몬과 꿀로 졸인 발사믹과 루꼴라샐러드, 훈제참치, 가리비살, 새우

*Wild porcini, black mushroom bisque*

이탈리안버섯 포치니, 표고버섯 스프

*Char-grilled Australian beef tenderloin steak With nam-hae abalone and  
barley cream potato Risotto, asparagus, dry tomato, young corn*

보리를 넣은 감자크림 리조또와 호주산 쇠고기 안심 스테이크와  
야채를 곁들인 남해산 전복구이

*Traditional Korean noodles*

잔치국수

*Mango mousse with marinated seasonal fruits*

망고무스케익과 신선한 과일

*Coffee or tea*

커피 또는 차



원산지 : 쇠고기(호주산), 쌀(국내산)

# Wedding Set Menu C

₩88,000

*Sea bream fillet marinated with pesto flavor bell pepper  
And fresh baby leaves salad, grain mustard vinaigrette*

페스토향의 구운 피망조림과 베이비야채를 곁들인 도미절임

*Cappuccino green pea with smoked duck ragouts*

카푸치노 완두콩스프와 훈제오리 라구

*Grilled Australian beef medallion, Lobster tail with Sweet pumpkin cheese croquette,  
asparagus, dry tomato, Young corn, Modena balsamic wine jus*

단호박치즈 크로켓과 야채를 곁들인

모데나 발사믹 와인쥬스의 호주산 안심과 바닷가재구이

*Traditional Korean noodles*

잔치국수

*Ice parfait rum-coconut with nougat on two sauce and tropical fruits*

열대과일을 곁들인 럼코코넛 누가파르페

*Coffee or tea*

커피 또는 차



원산지 : 쇠고기(호주산), 쌀(국내산)