

Tea Voyage

KRW 45,000
per person

Tea

Saicho Darjeeling Sparkling Tea

사이초 다즐링 스파클링 티

Hadong Go-Bbul-Don-Tea

하동 고별돈차

경상남도 하동에서 재배된 감기에 좋은 발효시킨 돈차.

부드럽고 은은하게 느껴지는 풀 향의 풋풋함을 음미해 보시기 바랍니다.

Black Tea Blending

계화 홍차 블렌딩

소피텔 서울에서만 맛볼 수 있는 레스파스의 시그니처 티.

가을에 피는 계화꽃을 담은 블렌딩 티로 세계 3대 홍차 중 하나인 중국 기문 홍차와 부드럽고 실키한 스리랑카 홍차, 복숭아 아로마 향을 품은 계화를 담은 티.

묵직하고 달큰한 향을 입 안 가득 채우며 가을을 느껴 보실 수 있습니다.

Oolong Tea Blending

우롱차 블렌딩

소피텔 서울에서만 맛볼 수 있는 레스파스의 시그니처 티.

청차 중 농향계 밀키 우롱을 베이스로 밀키함과 더불어 농익은 과일의 단 맛과 부드러운 바닐라 뉘앙스, 끝 맛은 카카오의 씹살함을 느껴 보실 수 있습니다.

가을을 대표하는 꽃인 마리골드와 스모키한 허니부쉬가 더해져 은은한 달달함과 구수함, 묵직한 바디감이 특징입니다.

티 코스 중 유일한 가향 차로 달콤하면서도 너티한 초콜릿 우유 향을 느껴 보실 수 있습니다.

Hoji Tea Blending

호지차 블렌딩

소피텔 서울에서만 맛볼 수 있는 레스파스의 시그니처 티.

스모키하며 묵직한 호지차에 은은하게 느껴지는 페퍼민트의 화한 향으로 따뜻함을 느껴 보실 수 있습니다.

Tea Pairing Menu

인도 다즐링의 히말라야에서 재배된 홍차를 이용하여 만든 스파클링 티.

만다린과 생강, 나무 향신료와 함께 부드러우면서 매력적인 건조한 탄닌 향이 기분 좋은 맛을 선사합니다.

APPETIZER

Tartelette Aux Pétoncles

관자 타르타르와 타틀렛

Poached Scallops, Yuzu Gel, Black Queen Osetra Caviar, Dill, Tartelette (관자: 미국산)

MAIN

Pavé De Pommes De Terre Et Champignons

버섯과 감자 파베

Crispy Potato, Crème Fraîche, Chive, Shiitake Mushroom, Salmon Roe, Comte Cheese

DESSERT

Purée Vanille & Chocolat Entremets

타히티 바닐라빈 무스, 초콜릿 앙트르메

Tahiti Vanilla Bean Mousse, Vanilla Cream

PETIT FOURS

Sésame Noir Madeleine

흑임자 마들렌

Black Sesame Madeleine

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 글루텐, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잭 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알려지지 않은 고객께서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.
Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Gluten, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oyster, Abalone, Mussel), Peach, Tomato, Sulfites and Pine Nut can cause allergic symptoms. Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issue.

상기 금액은 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

All Prices are inclusive of 10% VAT.