

WEDDING MENU



Fairmont
AMBASSADOR SEOUL



Menu - A

APPETIZER

Red prawn, scallop

Guacamole, beet coulis, grana padano and hazelnut

홍새우, 관자, 구아카몰레, 비트퓨레, 그라나 파다노, 해즐넛

(관자:중국산)

Soup

Creamy potato & leek soup

Ricotta croquette, bacon powder, truffle oil

감자 대파 수프, 리코타 크로켓, 베이컨 파우더, 트러플 오일

(베이컨:미국산)

WARM APPETIZER

Hot smoked mero

Caviar, parmesan polenta, leek oil, caper cream sauce

훈연한 메로구이, 캐비어, 폴렌타, 대파 오일, 케이퍼 크림 소스

MAIN COURSE

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin

Seasonal vegetable, mustard seed, fig jus

숯에 구운 호주산 소고기 안심, 구운 야채, 머스타드 씨드, 무화과 소스

(쇠고기:호주산)

DESSERT

White Cheese Cake

화이트 치즈 케이크

*음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T





Menu - B

APPETIZER

Red prawn, scallop

Guacamole, beet coulis, grana padano and hazelnut

홍새우, 관자, 구아카몰레, 비트퓨레, 그라나 파다노, 해즐넛

(관자:중국산)

SOUP

Creamy potato & leek soup

Ricotta croquette, bacon powder, truffle oil

감자 대파 수프, 리코타 크로켓, 베이컨 파우더, 트러플 오일

(베이컨:미국산)

WARM APPETIZER

Hot smoked mero

Caviar, parmesan polenta, leek oil, caper cream sauce

훈연한 메로구이, 캐비어, 폴렌타, 대파 오일, 케이퍼 크림 소스

SORBET

Mint lemon sorbet

민트 레몬 셔벗

MAIN COURSE

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin, butter poached lobster

Seasonal vegetable, mustard seed, fig jus

숯에 구운 호주산 소고기 안심, 버터로 구운 팝스터, 구운 야채, 머스타드 씨드, 무화과 소스

(쇠고기:호주산)

DESSERT

Blueberry mille-feuille, Raspberry gel

블루베리 밀푀유, 산딸기 젤

*음식과 관련하여 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our service staff.

*상기 금액은 10% 세금이 포함된 금액입니다. Price includes 10% V.A.T