

WEDDING MENU





Menu - A

APPETIZER

Red prawn, scallop
Guacamole, beet coulis, grana padano and hazelnut
홍새우, 관자, 구아카몰레, 비트퓨레, 그라나 파다노, 헤즐넛
(가리비:중국산)

SOUP

Creamy potato & leek soup
Ricotta croquette, prosciutto powder, truffle oil
감자 대파 수프, 리코타 크로켓, 프로슈토 파우더, 트러플 오일
(프로슈토 - 돼지고기: 이탈리아산)

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 쥬
(쇠고기: 호주산, 소스 - 우사골, 우잡뼈: 호주산, 닭뼈, 닭발: 국내산)

DESSERT

White Cheese Cake
화이트 치즈 케이크
Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

*음식과 관련하여 알려지가 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, 헤즐넛
(가리비:중국산)

SOUP

Creamy potato & leek soup
Ricotta croquette, prosciutto powder, truffle oil
감자 대파 수프, 리코타 크로켓, 프로슈토 파우더, 트러플 오일
(프로슈토 - 돼지고기: 이탈리아산)

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 랍스터, 구운 야채, 머스타드 씨드, 무화과 주
(쇠고기: 호주산, 소스 - 우사골, 우잡뻬: 호주산, 닭뼈, 닭발: 국내산)

DESSERT

Blueberry mille-feuille, Raspberry gel
블루베리 밀푼유, 산딸기 젤
Fairmont Custom Blend Coffee or Premium Tea Selection
페어몬트 커스텀 블렌드 커피 또는 프리미엄 티 셀렉션

*음식과 관련하여 알려지가 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

