

## COURSE 1

### CAPSICUM SALAD WITH YUBA AND CITRUS SOY SAUCE

สลัดพริกหวาน กับยูกะ (ฟองเต้าหู้) และซอสโชยุรสส้ม

### PRAWN TART WITH HORSERADISH AND CAVIAR

ทาร์ตกุ้ง เสิร์ฟพร้อมฮอร์สแรดิชและไข่คาเวียร์

### CUTTLEFISH WITH KIMCHI RICE AND SEAWEED

ปลาหมึกกระดองกับข้าวกิมจิและสาหร่าย

## COURSE 2

### TUNA SASHIMI WITH ZUCCHINI PUREE AND CUCUMBER

ซาซิมิทูน่า เสิร์ฟพร้อมซูกินีและแตงกวา

## COURSE 3

### KING CRAB EGG CUSTARD WITH CRAB SAUCE AND CHILI OIL

ไข่ตุ๋นปูอลาสกา ราดซอสปู และน้ำมันพริก

## COURSE 4

### GRILLED ABALONE PORRIDGE WITH LILY BULBS SALAD

โจ๊กเป๋าฮื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดดอกกลี๋ย

## COURSE 5

### HANDMADE BUSAN NOODLE

### WITH FERMENTED CHILI AND PERILLA

บะหมี่โฮมเมดสไตล์ปูซาน พริกหมักและใบงา

## COURSE 6

### BBQ WAGYU BEEF WITH BANCHAN

### AND MOUNTAIN VEGETABLE RICE

เนื้อวากิวบาร์บีคิวสไตล์เกาหลี

เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและข้าวอบผักจากภูเขา

## COURSE 7

### MELON WITH YOGHURT AND RICE WINE

เมลอน เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตและไวน์ข้าวญี่ปุ่น

## COURSE 8

### SWEET CORN

ข้าวโพดหวาน

