

COURSE 1

CAPSICUM SALAD WITH YUBA AND CITRUS SOY SAUCE

สลัดพริกหวาน กับยูกะ (ฟองเต้าหู้) และซอสโซยุรสส้ม

PRAWN TART WITH HORSERADISH AND CAVIAR

ทาร์ตกุ้ง เสิร์ฟพร้อมฮอร์สแรดิชและไข่คาเวียร์

CUTTLEFISH WITH KIMCHI RICE AND SEAWEED

ปลาหมึกกระดองกับข้าวกิมจิและสาหร่าย

Pommery Champagne, France

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

Merk Riesling Kabinett Dry 2023, Germany

Shared Paring for Course 2 and 3

COURSE 4

GRILLED ABALONE PORRIDGE WITH LILY BULBS SALAD

โจ๊กเป๋าฮื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดดอกกลี๋ย

COURSE 5

HANDMADE BUSAN NOODLE

WITH FERMENTED CHILI AND PERILLA

บะหมี่โฮมเมดสโตร์บูซาน พริกหมักและใบงา

La Chablisienne, La Sereine Chablis AOC 2021, France

Shared Paring for Course 4 and 5

COURSE 6

BBQ WAGYU BEEF WITH BANCHAN

AND MOUNTAIN VEGETABLE RICE

เนื้อวากิวบาร์บีคิวสโตร์เกาหลี

เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและข้าวอบผักจากภูเขา

Château Mercian Muscat Bailey A, Japan

COURSE 7

MELON WITH YOGHURT AND RICE WINE

เมลอน เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตและไวน์ข้าวญี่ปุ่น

COURSE 8

SWEET CORN

ข้าวโพดหวาน

Kabir Moscato di Pantelleria DOP 2024, Italy

Shared Paring for Course 7 and 8

