

BRASSERIE 1783

“ L’HYMNE A LAMOUR “ DINNER SET MENU

A glass of Sparkling Rose 스파클링 로제 와인 한 잔 + 5.0

1783 Wine Free Flow 1783 와인 프리 플로우 + 30.0

SEARED CEASAR 케일, 해산물 시저 샐러드

smoked salmon, shrimp, crispy chips, black garlic caesar dressing

훈제 연어, 새우, 올리브 오일, 바삭한 칩스, 흑마늘 시저 드레싱

ADD FRENCH ONION SOUP 프렌치 어머니언 수프 추가 +11.0

caramelized onion, thyme, sherry 캐러멜라이즈 한 양파, 타임, 웨리

CHOICE OF:

PAN ROASTED U.S SKIRT STEAK 소고기 치마살 구이 (소고기:미국산)

pommes puree, mushroom ragout sauce 감자 퓨레, 버섯 라구 소스

or

AUS LAMB CHOPS 양갈비 구이 (양고기:호주산)

home fries baby potatoes, black truffle sauce 알감자 튀김, 블랙 트러플 소스

or

SALMON GRENOBLOISE 그레노블 스타일의 연어 구이

pommes puree, caper, lemon, tomato, croutons 감자 퓨레, 케이퍼, 레몬, 토마토, 크루통

FONDANT CHOCOLATE 풍당 쇼콜라

berry compote, cacao nip crumble 베리 콤포트, 카카오닙 크럼블

ILLY COFFEE 일리 커피

77.0 / person

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, walnuts, peanuts, buckwheat, soybeans, wheat (gluten), fish, shellfish, shrimp, squid, clams (includes oysters, abalone, mussels), pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions.

Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have any food allergies or dietary restrictions.

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

계란, 우유, 견과류, 호두, 땅콩, 메밀, 콩류, 밀가루/글루텐, 생선, 갑각류, 새우, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 돼지고기, 복숭아, 토마토 야황산류는 알레르기 반응을 유발할 수 있습니다. 그 외 알레르기가 있거나 식단에 관한 문의는 담당 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.