

LES
DÎNERS
S O F I T E L
AMBASSADOR SEOUL
HOTEL & SERVICED RESIDENCES

GALA DINNER at GARDEN

NV, Taittinger, Brut Reserve

Truffe Noire et Céleri

Celeriac tacos, black truffle and onions condiment
셀러리악 타코, 블랙 트러플, 어니언 컨디먼트

Hokkaido St Jacques, caviar de France

Hokkaido scallop marinated with dill, French caviar
달로 마리네이드한 관자, 프렌치 캐비어
(관자: 홋카이도산)

2017, Alex Gambal, Saint-Aubin Blanc

Légumes et champignons d'automne

Autumn vegetable and mushroom, coffee emulsion, black truffle
가을 제철 채소와 버섯, 커피 에멀전과 블랙 트러플

Homard rôti

Roasted lobster, butternut and chestnut
랍스터 구이, 땅콩호박과 밤

2014, Château Belgrave, 5e Grand Cru Classé

Filet de boeuf Hanwoo 1++ , patate douce

Grilled Hanwoo beef 1++, spiralized sweet potato and mandarin
1++ 등급 한우 스테이크, 고구마 스파이럴과 만다린
(쇠고기 : 국내산 한우)

Fraîcheur de Yuzu, sorbet acidulé, granité de champagne

Yuzu cream and jelly, fromage blanc sherbet, champagne granité
유자 크림과 젤리, 프로마쥬 블랑 셔벗, 샴페인 그라니타

Domaine Rolet, Macvin du Jura

Harmonie Cacao & vanilla

Cacao nib ice cream, crispy cacao, vanilla mousse
카카오닙스 아이스크림, 크리스피 카카오, 바닐라 무스

If you have any food allergies or dietary requirements, please let our staff know before ordering.

음식 관련 알레르기가 있으신 고객님의께서는 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.