

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

GALA DINNER

NV, Taittinger, Brut Reserve

Truffe Noire et Céleri

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

Filet de maquereau mariné

Mackerel fillet marinated blackberries and mustard grain
고등어 필렛, 마리네이드한 블랙베리와 머스타드 그레인
(고등어 : 국내산)

2018, Alex Gambal, Bourgogne Chardonnay

Légumes et champignons d'automne

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

Homard rôti

Roasted lobster, butternut and chestnut
랍스터 구이, 땅콩호박과 밤

2013, Châteaux Diane de Belgrave

Filet de boeuf Hanwoo 1++, patate douce

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

NV, Domaine Rolet, Macvin du Jura

Chocolat, Earl-grey, poire

Light chocolate mousse, earl grey cream,
pear sherbet, gavotte tuile
초콜릿 무스, 얼그레이 크림, 배 셔벗과 가보떼 튀일