



GALA DINNER MENU

Novotel Ambassador Seoul Gangnam
October 27th, 2017

Piper heidsieck cuvee brut NV

Cocktail – Canapés

칵테일 - 카나페

Domaine baland loire sancerre 2015

Amuse - Bouche

Smoked salmon with black sesame and Korean persimmon sauce

홍시소스와 흑임자를 곁들인 훈제연어

Marinated tuna, sea scallop with sea urchin and citrus-ponzu dressing

시트러스 폰주소스와 성게알을 곁들인 참치와 관자살

Veloute of sweet pumpkin with chestnuts and red dates

밤과 대추를 곁들인 단호박 벨루테 수프

Wolfberger riesling grand cru ollwiller 2014

Baked “lobster thermidor”

with spinach, mushroom, brandy cheese sauce, saffron potatoes

샤프런감자, 시금치, 버섯과 브랜디 풍미의 치즈소스를 곁들인 바닷가재 더미도

Raspberry sorbet with lime

라임풍미를 곁들인 라즈베리 셔벗

Château valade bordeaux saint emilion grand cru 2013

Slow cooked prime Korean beef tenderloin, perigueux truffles sauce

presented with roasted autumn vegetables, braised daikon

로스트 계절야채와 트러플 소스를 곁들인 슬로우쿠킹 한우 1 등급++ 안심스테이크

Kressmann grande reserve sauternes 2014

Valrhona chocolate soup, infused with lavender, pistachio ice-cream

피스타치오 아이스크림과 라벤더 풍미의 발로나 초콜릿 수프

Petits fours and pralines

초콜릿과 뷔띠푸아

Coffee or tea

커피 또는 차

KRW 220,000 per person

(10% V.A.T is included)