

ALL Accor+ Explorer Wine Dinner

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

Champagne, France

SNOWCRAB BONBON 대게 아보카도 볼

CHICKEN LIVER PARFAIT 닭간 파테

Apple & Ginger Jelly, Brioche

사과와 생강 젤리, 브리오슈를 곁들인 닭간 무스 (닭고기: 국내산)

Château Jean Faux, "Sainte-Radegonde" Bordeaux Blanc

Sauvignon Blanc, Sémillon

CARABINERO CARPACCIO 까라비네로 카르파치오

Olive Oil, Maldon Salt, Herb Verde

말돈 소금과 허브, 올리브 오일, 비네그렛을 곁들인 까라비네로 새우 카르파치오

Alte Grafschaft Kaffelstein Riesling

Baden, Germany

OYSTER DUO 오이스터 듀오

Warm Oyster Bearnaise Sauce, Oyster Fritter, Remoulade

베아르네즈 소스를 곁들인 구운 굴과 레몰라드 소스를 곁들인 굴 튀김

Favia Carbone Chardonnay

Napa Valley, California, U.S.A.

BUTTER-POACHED LOBSTER 버터 포치드 랍스터

Bisque, Fennel, Napa Cabbage, Pumpkin, Green Peas

버터의 풍미를 더한 랍스터와 비스퀴 소스

HALLABONG SORBET 한라봉 샤베트

Favia Carbone Cabernet Sauvignon

Napa Valley, California, U.S.A.

HANWOO BEEF TENDERLOIN 한우 안심 스테이크

Mashed Potato, Roasted Banana Shallot, Crispy Onion, Red Wine Sauce

레드 와인 소스를 곁들인 안심 스테이크와 매쉬 포테이토, 구운 바나나 샐롯, 크리스피 어니언 (소고기: 국내산)

Maison Aux Pois, Szamorodni

Tokaj, Hungary

STRAWBERRY CAKE 딸기 케이크

