

Hot Soup

또뜻한 국

Jeju Belt Fish Soup

제주 향토음식인 갈치국을 모티브한 국물요리

* * *

Starter

제철한상

Bing-dduk with Jeju Bracken, Spinach, Radish and Black Pork Belly

Jeju Sweet Pumpkin Tofu

Persimmon with Sesame Tofu Sauce

Seasonal Octopus boiled in low temperature soy sauce

Plum with Yam and Caviar

Castella with Black Bean and Ginkgo nut

제주 고사리, 시금치, 무, 흑돼지 삼겹살을 넣어

여우물만의 스타일로 재해석한 제주도 빙떡

단호박을 이용하여 만든 두부

저온 간장에 끓인 제주 돌문어

캐비어가 올라간 제철 매실과 산마

제주 유정란을 이용하여 만든 카스텔라와 검정콩과 은행

* * *

Seasonal Sashimi

제주바당회

Bluefin Tuna Otoro, Sawedged Perch and Seasonal Fish

참다랑어 대뺏살, 다금바리 등 제주에서 나오는 고급 생선회

* * *

Charcoal Grilled Freshwater Eel

풍천민물장어

Charcoal Grilled Freshwater Eel with Deep Fried Fig

숯에 구운 풍천민물장어와 튀긴 무화과

* * *

Deep-Fried

튀김요리

Deep Fried Steamed Abalone with Truffle Abalone Sauce

3시간 이상 솔로 찐 전복을 튀기고 트러플과 전복 내장으로 만든 소스를 곁들인 요리

* * *

Seasonal Seafood Sushi

제철 생선 초밥 8가지

8 Types of Seasonal Seafood Sushi with Prwan Soy Bean Paste Soup and Seasonal Vegetables Side Dish

제철 생선과 해산물 초밥 8가지와 한라산 표고버섯 푸른콩 된장국, 제철 제주 야채를 이용한 절임요리

* * *

Jeju Steamed Rice

제주술밥

Steamed Rice with Seasonal Seafood

제철 제주 생선을 넣어 만든 술밥

* * *

Dessert

Dessert

Houji Tea Ice-cream

Jeju Orange Marmalade and Vanilla Mascarpone Cheese with Chestnut Cream

Jeju Croissant Yak-Gwa and Almond Cookie Sand with Tangerine Jan

호지차 아이스크림

밤크림이 올라간 황금향 마말레이드와 바닐라 마스카포네 치즈

제주 크로아상 약과와 감귤잼이 들어간 아몬드 쿠키 샌드