

SAINT MAISON
WORLD GOURMET SEAFOOD DINING

'SAINT MAISON 생 메종' 은
유럽 미식 트렌드의 최신 감각을 살린
WORLD GOURMET SEAFOOD DINING 을
선보입니다.



facebook.com/saintmaison



instagram.com/saintmaison

Course Menu

Menu

Déjeuner

Seasonal Amuse – Bouche

제철 아뮤즈 부쉬

Grilled Boston Lettuce, Garlic Shrimp

그릴 보스턴 레튜스, 갈릭 새우, 이탈리아안 드레싱

Lobster Bisque Souffle

랍스터 비스크 수플레

Sorbet

시즈널 소르베

Char-Grilled Surf and Turf

참숯에 구운 양갈비와 랍스터

Dessert de Francais

프렌치 디저트

Mariage Freres Tea or Paul Bassett Coffee

마리아주 프레르 티 또는 폴 바셋 커피

50€

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

Menu

Saint Maison

Seasonal Amuse – Bouche

제철 아뮤즈 부쉬

Red Prawn Ceviche, Grilled Boston Lettuce Salad

홍새우 세비체, 그릴 보스턴 레투스 이탈리아인 드레싱 샐러드

Caviar Plate

캐비어 플레이트, 칸디먼트

Truffle Cauliflower Soup, Roots Chips

트러플 컬리플라워 스프, 야채 칩

Seabass Bell Pepper Tajine, Argan Oil

농어 벨 페퍼 따진, 베이컨 폼, 아르간 오일

Grilled Squid, Brandade, Basil Emulsion, Black Sofrito Risotto

그릴 오징어, 블란다드, 바질 에멀전과 소프리티토 리조또

Sorbet

시즈널 소르베

Char - Grilled Lobster Vol au Vent Mac n Cheese

참숯에 구운 랍스터, 맥앤치즈 볼로방

or

Char - Grilled Lamb rack, Gremolata, Mushroom Pickle Tartine

참숯에 구운 양갈비, 그레몰라타, 버섯 피클 타르틴

Dessert de Francais

프렌치 디저트

Mariage Freres Tea or Paul Bassett Coffee

마리아주 프레르 티 또는 폴 바셋 커피

100 €

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

Menu

Saveur de la mer

Scallop Paper, Radish Carpaccio, Torut Roe, Lemon Curd
가리비 페이퍼와 레디쉬 카르파치오, 꽃새우, 송어알, 레몬커드

Lobster medaillon, Red onion Confiture
랍스터 메다이온, 레드어니언 콩피

Caviar Plate
캐비어 플레이트

Seasonal Market Bouillabaisse
제철 생선 부야베스, 펜넬, 루꼴라

Saint Maison Boeuf Bourgignon, Alba Truffle
세인트 메종 부챗살 부르기뇽, 알바산 트러플

Red Prawn Pizza, Caviar
홍새우 피자, 캐비어

Sorbet
시즌 소르베

Hanwoo Tender filo Wellington, Onion Gratin
한우 안심 필로 웰링턴, 양파 그라탕

Green barley Soup, Cured Egg yolk
초록 야채 보리 스프, 큐어드한 노른자

Dessert de Francais
프렌치 디저트

Mariage Freres Tea or Paul Bassett Coffee
마리아주 프레르 티 또는 폴 바셋 커피

200 €

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

À la carte

Caviar Plate - Royal Belgian Osietra Caviar

캐비어 플레이트 - 로얄 벨지언 오시에트라 캐비어

55 €

Seasonal Grilled Seafood Salad

제철 그릴 해산물 샐러드

15 €

Garlic Crunch shrimp Capellini

갈릭 크런치 새우 까펠리니

15 €

Seasonal Seafood Paella

제철 해산물 빠에야

15 €

Garlic Crunch shrimp Capellini + half Lobster

갈릭 크런치 새우 까펠리니 + 랍스터 1/2

30 €

Seasonal Seafood Paella + half Lobster

제철 해산물 빠에야 + 랍스터 1/2

30 €

Char-Grilled Lobster

참숯에 구운 랍스터

35 €

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

Beverage

Wine Pairing

Wolfberger Riesling 2015

울프베르제 리슬링 2015

Domaine des Ballandors 2015

도멘 데 발랑도르 2015

Chateau Angludet 2013

샤또 앙글루데 2013

55,000 / 120cl

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

Champagne

샴페인

Pommery Brut Rose 뽀메리 브뤼 로제	Btl: 190,000
Moet Chandon 모엣샹동	Btl: 160,000
Dom Perignon, Brut 돔페리뇽 브뤼	Btl: 260,000

White Wine

화이트 와인

Wolfberger Riesling 2015 울프베르제 리슬링 2015	Gls: 15,000 Btl: 70,000
Domaine des Ballandors 2015 도멘 데 발랑도르 2015	Gls: 12,000 Btl: 55,000
M. Chapoutier Couronne de Chabot Blac 2016 엠 샤푸띠에 쿠론느 드 샬보 블랑 2016	Btl: 145,000
Domaine des Ballandors 2014 조셉 드루앙 샬샤뉴 몽라쎬 2014	Btl: 195,000

Red Wine

레드 와인

Chateau Angludet 2013 샬도 앙글루데 2013	Btl: 125,000
Vidal Fleury Chateau Neuf du Pape 2013 비달 플뤼리 샬도 뉘프 뒤 빠쁘 2013	Btl: 175,000

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

Whisky

위스키

The Glenlivet 12years 더 글렌리벳 12년	180,000
Balvenie 17years 발베니 17년	360,000
Macallan 18years 맥칼란 18년	420,000

Sake

사케

Itteki Nyukon Jumai Ginjyo 300ml 잇떼끼뉴콘 준마이긴조 300ml	30,000
---	--------

Beer

맥주

Kloud Bottle 330ml 병 클라우드 330ml	8,000
Heineken 330ml 하이네켄 330ml	10,000
Draft Suntory 220ml 生 산토리 220ml	15,000

Drink

음료

Mariage Freres Tea 마리아주 프레르 티	8 €
Paul Bassett Coffee 폴 바셋 커피(Espresso or Americano / Cafe Latte)	4 € / 5 €
Sprite 200ml 스프라이트200ml	3,000
Coca-cola 200ml 코카콜라200ml	3,000
San Pellegrino Lemon 200ml 산 펠레그리노 레몬200ml	4,000

상기 금액은 10%의 부가세가 포함된 금액입니다.
VAT is included in the price.

SAINT MAISON

WORLD GOURMET SEAFOOD DINING
'SAINT MAISON 생 메종'

www.saintmaison.com

SAINT MAISON
WORLD GOURMET SEAFOOD DINING

www.saintmaison.com