

**STARTERS**

Potato Ice Cream, Vichyssoise, Lemon Confit, Mashed Potato, White Balsamic Reduction  
 Buffalo Mozzarella, Zucchini, Bell Pepper, Honey Mushroom, 8 Years Balsamic Vinegar  
 Grilled Calamari, Brandade Puree, Peperoncino, Salmoriglio Sauce  
 Caesar Salad, Salted Shrimps, Crispy Import Bacon, Croûtons, Parmesan Cheese  
 Cold Tomato Soup, Tomato Jelly, Basil  
 Corn Chilled Soup, Corn Ice Cream, Classic Pop-corn

**MAIN COURSE**

All meat and fish main dishes will be served with fresh vegetables from the market

Korean Hanwoo Sirloin  
 Australian Wagyu Flank  
 Korean Baby Chicken  
 Baked Norwegian Salmon  
 Roasted Gray Mullet  
 Tagliatelle, Scallop, Prawn, Squid, Clam, Mussel, White Wine, Peperoncino  
 Penne, Fresh Tomato, Basil, Parmesan Cheese

**DESSERT**

"Panna Cotta", Raspberry Sherbet, Marinated Watermelon, Classic Crumble  
 Marinated Peach, Champagne Sabayone, Peach Consomé  
 Tiramisu, Nougatine, Vanilla Ice Cream

**Coffee or Tea**

Select your favorite dish from the menu for your customized set lunch

**2 Courses 38,000**

**3 Courses 46,000**

CINÉ de CHEF offers local rice and Australian beef bone.

10% TAX will be added

**STARTERS**

감자 아이스크림, 비시수아즈, 레몬 콩피, 으깬 감자, 화이트 발사믹 레덕션  
 버팔로 모짜렐라 치즈, 돼지 호박, 파프리카, 새송이 버섯, 8년산 발사믹 식초  
 그릴 한치, 브랑다드, 페페론치노, 살모틸리오 소스  
 시저 샐러드, 새우젓, 바삭한 수입산 베이컨, 크루통, 파마산 치즈  
 차가운 토마토 스프, 토마토 젤리, 바질  
 차가운 옥수수 스프, 옥수수 아이스크림, 클래식 팝콘

**MAIN COURSE**

모든 메인 요리는 신선한 제철 야채와 함께 제공 해 드립니다

국내산 한우 채끝  
 호주산 와규 플랭크  
 국내산 영계 구이  
 노르웨이 연어구이  
 송어 구이  
 딸리아멜레, 관자, 새우, 오징어, 바지락, 홍합, 화이트 와인, 페페론치노  
 펜네, 토마토, 바질, 파마산 치즈

**DESSERT**

"파나코타", 산딸기 샤벳, 마리네이드 수박, 클래식 크림블  
 마리네이드 복숭아, 샴페인 사바욘, 복숭아 콘소메  
 티라미수, 누가틴, 바닐라 아이스크림

**Coffee or Tea**

상기 메뉴 중 원하시는 메뉴를 선택하여 점심 세트를 즐기실 수 있습니다.

**2 Courses 38,000**

**3 Courses 46,000**

씨네드쉐프에서는 국내산 쌀과 호주산 사골을 사용합니다.

상기 가격에는 10%의 세금이 가산됩니다.

# CINÉ *de* CHEF SIGNATURE SET

72,000

Amuse Bouche

---

"Mozzarella in Carrozza" Soft Persimmon  
Chive, Dried Persimmon, Micro Leaves  
or

Potato Ice Cream, Vichyssoise, Lemon Confit  
Mashed Potato, White Balsamic Reduction

---

Cauliflower Soup, Caramelized Onion & Apple  
Shrimp, Curry Powder

---

Tomato Sherbet, Garlic Tuile  
Balsamic Reduction

---

Australian Black Angus Ribeye  
Assorted Grilled Vegetables, Red wine Sauce  
or

Norwegian Salmon, Lentil Ragout  
Tomato Salsa, Chervil

---

Assorted Berry Mille-Feuille  
Blue Berry Anglaise, Wasabi Ice Cream

---

"Le Petit Four"  
Macaron, Jelly, Financier

---

Coffee or Tea

아뮤즈 부쉬

"모짜렐라 치즈가 들어간 까로짜", 홍시  
차이브, 곱감, 마이크로 샐러드  
또는

감자 아이스크림, 비시수아즈, 레몬 콩피  
으깬 감자, 화이트 발사믹 레드덕션

---

컬리 플라워 수프, 카라멜 양파 & 사과  
새우, 커리 파우더

---

토마토 샤벳, 마늘 튀일  
농축 발사믹

---

호주산 블랙 앵거스 꽃등심  
여러가지 그릴 야채, 레드와인 소스  
또는

노르웨이 살몬, 렌틸 라구  
토마토 살사, 처빌

---

여러가지 베리 밀푼유  
블루베리 앙글레즈, 와사비 아이스크림

---

"쁘띠 푸흐"  
마카롱, 젤리, 피낭시에

---

커피 또는 차

CINÉ *de* CHEF offers local rice and Australian beef bone.  
10% TAX will be added

씨네드쉐프에서는 국내산 쌀과 호주산 사골을 사용합니다.  
10%의 세금이 가산됩니다.

# CINÉ *de* CHEF EXPERIENCE SET

110,000

Amuse Bouche

---

"Mozzarella in Carrozza" Soft Persimmon  
Chive, Dried Persimmon, Micro Leaves  
or

"Movie about Growth of Lobster"  
Langoustine, Prawn, Lobster, Tomato Chutney  
Fennel Julienne, Apple Chip

---

Grilled Calamari, Brandade Puree  
Peperoncino, Salmoriglio Sauce

---

Corn Chilled Soup, Corn Ice Cream  
Classic Pop-corn

---

Tomato Sherbet, Garlic Tuile  
Balsamic Reduction

---

Korean Hanwoo Tenderloin  
Assorted Grilled Vegetables, Red wine Sauce  
or  
Seared Gray Mullet, Grapefruit, Quinoa  
Lemon Jus, Pickled Beet

---

Soft Camembert, Parmesan Cheese Chip

---

Tirami-su, Nougatine, Truffle Ice Cream

---

"Le Petit Four"  
Macaron, Jelly, Financier

---

Coffee or Tea

**CINÉ *de* CHEF** offers local rice and Australian beef bone.  
10% TAX will be added

아뮤즈 부쉬

"모짜렐라 치즈가 들어간 까로짜", 홍시  
차이브, 꽃감, 마이크로 샐러드  
또는

"랍스터 성장 영화"  
랑구스틴, 새우, 랍스터, 토마토 처트니  
펜넬 주리안, 사과 칩

---

그릴 한치, 브랑다드  
페페론치노, 살모틸리오 소스

---

차가운 옥수수 스프, 옥수수 아이스크림  
클래식 팝콘

---

토마토 샤벳, 마늘 튀일  
농축 발사믹

---

국내산 한우 안심  
여러가지 그릴 야채, 레드 와인 소스  
또는  
송어구이, 자몽, 퀴노아  
레몬 주스, 피클 비트

---

부드러운 카망베르, 파마산 치즈 칩

---

티라미수, 누가틴, 트러플 아이스크림

---

"쁘디 푸흐"  
마카롱, 젤리, 피낭시에

---

커피 또는 차

씨네드쉐프에서는 국내산 쌀과 호주산 사골을 사용합니다.  
10%의 세금이 가산됩니다.

SUMMER DELIGHT IN CINEMA

STARTERS

Potato Ice Cream, Vichyssoise, Lemon Confit Mashed Potato, White Balsamic Reduction	감자 아이스크림, 비시수아즈, 레몬 콩피 으깬 감자, 화이트 발사믹 레드션	21,000
"Mozzarella in Carrozza" Soft Persimmon Chive, Dried Persimmon, Micro Leaves	"모짜렐라 치즈가 들어간 카로짜", 홍시 차이브, 곱감, 마이크로 샐러드	22,000
Grilled Calamari, Brandade Puree Peperoncino, Salmoriglio Sauce	그릴 한치, 브랑다드 페페론치노, 살모릴리오 소스	19,000
Buffalo Mozzarella, Zucchini, Bell Pepper Honey Mushroom, 8 Years Balsamic Vinegar	버팔로 모짜렐라 치즈, 돼지 호박, 파프리카 새송이 버섯, 8년산 발사믹 식초	20,000

SOUP

Corn Chilled Soup, Corn Ice Cream Classic Pop-corn	차가운 콘 스프, 콘 아이스 크림 클래식 팝콘	12,000
Cauliflower Soup, Caramelized Onion & Apple Shrimp, Curry Powder	컬리플라워 수프, 카라멜 양파 & 사과 새우, 커리 파우더	12,000
Cold Tomato Soup, Tomato Jelly, Basil	차가운 토마토 스프, 토마토 젤리, 바질	12,000

BEEF

Australian Black Angus Ribeye Assorted Grilled Vegetables, Red wine Sauce	호주산 블랙 앵거스 꽃등심 여러가지 그릴 야채, 레드와인 소스	56,000
Korean Hanwoo Tenderloin Assorted Grilled Vegetables, Red wine Sauce	국내산 한우 안심 여러가지 그릴 야채, 레드와인 소스	60,000
Australian Wagyu Flank Assorted Grilled Vegetables, Red wine Sauce	호주산 와규 플랭크 여러가지 그릴 야채, 레드와인 소스	42,000

CINÉ de CHEF offers local rice and Australian beef bone.

씨네드체프에서는 국내산 쌀과 호주산 사골을 사용합니다.

10% TAX will be added. 10%의 세금이 가산됩니다.

SUMMER DELIGHT IN CINEMA

FISH

Seared Gray Mullet, Grapefruit, Quinoa Lemon Jus, Pickled Beet	송어구이, 자몽, 퀴노아 레몬주스, 피클 비트	37,000
Norwegian Salmon, Lentil Ragout Tomato Salsa, Chervil	노르웨이 연어, 렌틸 라구 토마토 살사, 처빌	32,000

SIDE DISHES

Mashed Potato, Cream	으깬 감자, 크림	8,000
French Frie, Black Pepper	프렌치 프라이, 블랙 페퍼	7,000

DESSERTS

Assorted Berry Mille-Feuille Blue Berry Anglaise, Wasabi Ice Cream	여러가지 베일 밀푼유 블루 베리 앙글레즈, 와사비 아이스크림	14,000
Marinated Peach, Champagne Sabayone	마리네이드 복숭아, 샴페인 사바온	14,000
Tirami-su, Nougatine	티라미슈, 누가틴	14,000
Panna Cotta, Raspberry Sherbet Marinated Watermelon, Classic Crumble	파나코타, 산딸기 샤벳 마리네이드 수박, 클래식 크럼블	14,000

CINÉ de CHEF offers local rice and Australian beef bone.

씨네드체프에서는 국내산 쌀과 호주산 사골을 사용합니다.

10% TAX will be added. 10%의 세금이 가산됩니다.