

전통의 맛을 세심하고 세련되게 표현한 한식당, 羅宴.
禮와 格을 갖추어 차려낸 최고의 한식 정찬을 선보입니다.
전국에서 가장 훌륭한 제철 식재료를 수급하여
정통 조리법을 바탕으로 현대적으로 재해석한 라연에서
한식의 정수를 경험해 보시기 바랍니다.

Expressing traditional Korean cuisine through delicate refinement,
La Yeon serves elegant Korean Haute Cuisine with the spirit of propriety and dignity.
Using the highest quality local and seasonal ingredients,
La Yeon interprets traditional cooking methods into contemporary taste.
La Yeon invites you to experience the quintessence of Korean cuisine.

KOREAN RESTAURANT

원산지

쌀: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 닭고기: 국내산, 오리: 국내산,
도미: 국내산, 낙지: 국내산, 두부: 국내산 콩, 김치: 국내산 배추, 국내산 고춧가루

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀,
고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은
알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,
Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, Sulfites, and Pine nuts can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

어
울
림

술

S O M M E L I E R ' S R E C O M M E N D A T I O N S

5 Glasses of Korean Liquor

₩ 99,000

- 오미로제 <Omi Rosé> Omija Sparkling Wine (150ml)
- 구기주 <Gugiju> Filtered Rice and Gugija Wine (45ml)
- 사시통음주 <Sasitongeumju> Filtered Rice Wine (80ml)
- 금산 인삼주 <Insamju> Distilled Rice and Ginseng Soju (45ml)
- 달빛여로 죽력고 <Jungnyeokko> Distilled Rice and Bamboo Liquor (25ml)

4 Glasses of Wine

₩ 155,000

- Baron d'Aubergne Fine Fleur Blanc de Noirs Grand Cru Brut (125ml)
- Far Niente Chardonnay, Napa Valley (125ml)
- Buehler <Papa's Knoll>, Napa Valley (125ml)
- Château Coutet, Barsac (60ml)

YEON | THE FEAST

연
宴

주전부리
Appetizing Nibbles

환영 음식
Welcome Dish

상강 편채
Seared Korean Beef Rolls with Vegetables

해삼전
Pan-fried Sea Cucumber Stuffed with Chopped Korean Beef and Coated with Flour and Egg

옥돔 양념찜
Steamed Tilefish with Red Pepper Seasoning

닭불고기
Marinated Chicken in Soy Sauce

또는 or

국내산 한우요리_ 등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택 (각 ₩45,000 추가)
Char-grilled Korean Beef Ribeye with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Thin Char-grilled Slices of Korean Beef Marinated in Soy Sauce with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Braised Korean Beef Short Ribs in Sweet Soy Sauce with Chestnut and Date
(All beef dishes above ₩45,000 extra each)

진지_ 전복 비빔 솔밥, 육회 비빔밥 중 선택
Hot Pot Rice with Vegetables and Abalone or
Mixed Rice with Vegetables and Korean Beef Tartare

호두 얼음과자
Walnut Ice Cream and Chestnut Custard with Red Ginseng Flavored Brown Sugar Syrup

차와 다과
Korean Tea and Refreshments

₩ 175,000

궁중 신선로 추가 주문 가능합니다. (₩80,000 extra)
Royal Hot Pot can be added at an extra charge of ₩80,000

한우 쇠고기, 닭고기, 낙지, 도미, 두부(콩), 쌀, 배보쌈김치(배추)는 국내산을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
10% Service charge and 10% tax has been added.

식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

어
울
림

술

S O M M E L I E R ' S R E C O M M E N D A T I O N S

6 Glasses of Korean Liquor

₩ 145,000

오미로제 <Omi Rosé> Omija Sparkling Wine (150ml)
맑은바당 <Mark-eun Badang> Filtered Rice Wine (45ml)
천비향 <Cheonbihayng> Filtered Rice Wine (80ml)
선운산 복분자 <Bokbunjaju> Fermented Bokbunja Wine (50ml)
이강주 <Leegangju> Distilled Rice, Pears and Ginger Soju (100ml)
고운달 <Gowoondal> Distilled Omija Liquor (25ml)

5 Glasses of Wine

₩ 185,000

Bollinger Special Cuvée Brut NV (125ml)
Far Niente Chardonnay, Napa Valley (125ml)
Domaine Saint Préfert <Auguste Favier>, Châteauneuf du Pape (125ml)
Buehler <Papa's Knoll>, Napa Valley (125ml)
Château Coutet, Barsac (60ml)

S H I L L A

신
라
新
羅

주전부리
Appetizing Nibbles

환영 음식
Welcome Dish

구절판
Platter of Nine Delicacies
Sautéed Vegetables, Korean Beef and Mushrooms with Wheat Crepes

가리비 냉채
Chilled Sea Scallops with Yuzu Flavored Soy Jelly and Shredded Cabbage

게살 영양 잣죽
Crabmeat and Pine Nut Porridge

오리구이
Seared Duck with Bokbunja and Omija Sauce

신선로
Royal Hot Pot
Traditional Korean Hot Pot with Pan-fried Seasonal Fish,
Beef Slices and Vegetables in Korean Beef Broth

국내산 한우 요리_ 등심구이, 석쇠 불고기, 갈비찜 중 선택
Char-grilled Korean Beef Ribeye with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Thin Char-grilled Slices of Korean Beef Marinated in Soy Sauce with Pickled Onion and Seasonal Vegetables or
Braised Korean Beef Short Ribs in Sweet Soy Sauce with Chestnut and Date

진지_ 전복 비빔 솔밥, 육회 비빔밥, 전복 젓국갈비, 제철솔밥 중 선택
Hot Pot Rice with Vegetables and Abalone or
Mixed Rice with Vegetables and Korean Beef Tartare or
Korean Beef Rib Broth with Abalone or
Seasonal Hot Pot Rice

호두 얼음과자
Walnut Ice Cream and Chestnut Custard with Red Ginseng Flavored Brown Sugar Syrup

차와 다과
Korean Tea and Refreshments

₩ 270,000

한우 쇠고기, 오리고기, 낙지, 도미, 쌀, 배보쌈김치(배추)는 국내산을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
10% Service charge and 10% tax has been added.

식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.