

# M A R I P O S A

## 디너 코스 메뉴 셰프 추천 와인 메뉴 Dinner Prix Fixe Chef's Tasting Menu

1인당 \$70

와인과 함께 식사시 \$30 추가

첫번째 코스 / First Course

### 타이거 새우 바베큐 / Barbecued Tiger Prawns

구운 아보카도, 양파 슬라이스, 새콤한 비트 가스파초, 리코타 샐러드

쿠보타 "코우쥬" 준마이 긴쥬, 니이가타, 일본, 닌 빈티지 와인 / Kubota "Koujyu" Junmai Ginjyo, Niigata, Japan, NV

두번째 코스 / Second Course

### 부라타 치즈 & 케일과 꿀로 만든 페스토 소스 / Burrata & Kale-Honey Pesto

구운 치아바타 빵, 에어룸 방울 토마토

마조니 피노 그리지오, 몬탈치노, 이탈리아 2012 / Mazzoni Pinot Grigio, Montalcino, 2012

세번째 코스 / Third Course

### 완두콩 라비올리 / Spring Pea Ravioli

새우, 판세타 베이컨, 시금치, 콩이 들어간 비스크 크림 수프

롬보, 샤도네이, 나파 밸리, 2013 / Rombauer, Chardonnay, Napa Valley, 2013

네번째 코스 / Fourth Course

(한 가지 요리 선택)

### 키아베 장작으로 구운 폭 찹(돼지 갈비살) / Kiawe Smoked Pork Chop

고르곤졸라 치즈 폴렌타 죽, 레인보우 차드(근대), 바삭하게 튀긴 대파, 석류로 만든 포트 와인  
저스틴, 까베르네 꼬비농, 파소 로블레스, 2013 / Justin, Cabernet Sauvignon, Paso Robles, 2013

또는

### 팬에 구운 연어 요리 / Pan-Roasted Salmon

대게 볶음밥, 판세타 베이컨, 볶양파, 생강, 두유 카라멜

크래기 레인지, 테 무나 로드, 피노 누아, 마틴보로, 뉴질랜드, 2012 /

Craggy Range "Te Muna Road", Pinot Noir, Martinborough, New Zealand, 2012

다섯번째 코스 / Fifth Course

### 파티시에 추천 계절별 메뉴 / Pastry Chef's Seasonal Selection

재료 사정에 따라 메뉴가 변동될 수 있습니다. 세금 & 팁 불포함.

Neiman Marcus