

# SOIGNÉ

CONTEMPORARY CUISINE OF SEOUL

## 15th EPISODE

### [ 13 Inspirations ]

素晴らしい飲食の元にはシェフたちの深い考えと哲学が込められています。

今回のエピソードは1年間LEE JUNシェフが経験しインスピレーションをけた

海外のレストランの哲学をスワニエスタイルで表現しました。

今回のエピソードのため行ってきたスワニエの考えが皆様へ

新しいインスピレーションになることを願います。

誠に有り難うございます。

Executive chef Jun Lee

Pastry chef Inkyung Na

Service manager Mina Lee

Pure Taste | トマト ..... [Tempura Kondo\*\*, Japan]

Danish Luxury | 明太とキャビア ..... [Kong Hans Kælder\*, Denmark]

Fermentation | ロメインレタス ..... [108\*, Denmark]

Unexpected | ビート ..... [Relæ\*, Denmark]

Vivid Elegance | 香茸(コウタケ) ..... [El celler de can roca\*\*\*, Spain]

South | 旬の野菜 ..... [Andre\*\*, Singapore]

Effervesce Local | 白菜 ..... [L'Effervescence\*\*, Japan]

Street Food | トツポツキー ..... [Hongkong soya sauce chicken rice & noodle\*, Singapore]

Modern Tradition | 卵麵 ..... [Enoteca Pinchiorri \*\*\*, Italy]

Witty Classic | 牛タン ..... [Osteria Francescana\*\*\*, Italy]

Nature | 鶉と山野菜 ..... [Noma\*\*, Denmark]

or 韓牛1++ヒレ(最高級) (+3.0)

Perfection | 松葉 ..... [Geranium \*\*\*, Denmark]

No Waste | リンゴ ..... [AMASS, Denmark]

コドウラミ : {最後のデザート}

13.5 (VAT Included)

6 Glasses Paring +12.0

(原産地: 鶉、鶏肉、韓牛、牛タン、鯛一国内産)