

권우중
모던
코스

by AMORIS

웨딩 문화를 선도하는 프리미엄 컨벤션 브랜드 아모리스가
국내 최초 미슐랭 2스타 셰프 권우중과 만드는
권우중 모던 코스 by AMORIS

현대의 웨딩 문화에 한국적인 미식을 가미하여
한국의 결혼식 식(食)문화의 새로운 트렌드를 제안합니다.

결혼식 이상의 것을 경험할 수 있는 공간으로 기억되는
수준 높은 코스요리의 가치를 아모리스에서 만나 보실 수 있습니다.

Period 2017.10~2019.09

권우중 모던 코스

by AMORIS

가평 잣 드레싱이 어우러진 새우 샐러드

Shrimp and Vegetable Salad with Pine Nut Dressing

꽃게 토마토 소스와 홍게살 라비올리

Red Snow Crab Ravioli with Crab Tomato Sauce

당근 오렌지 스프와 요거트

Carrot and Orange Soup with Yoghurt

능이버섯소스 안심구이, 갈릭 매쉬드 포테이토, 노루궁둥이 버섯

Grilled Beef Steak with Neungi Mushroom Sauce, Garlic Mashed Potato, Hericium Erinaceum, Grilled Vegetable

제철과일을 올린 고흥 유자 레몬 타르트, 마스카포네 치즈 크림

Yuja Tart with Seasonal Fruits, Mascarpone Cheese Cream

커피

Coffee

아모리스는 호주산 소, 국내산 닭을 사용합니다.
계절에 따라 야채, 과일은 변경 될 수 있습니다.

AMORIS