

PASTA TASTING COURSE

75,0

Amuse Bouche

소고기:국내산 한우

Beef Tartar, Detox Foam

아뮤즈부쉬 비프 타르타르, 웰컴 디톡스폼

아뮤즈부쉬란 프랑스어 그대로 해석하면 입(Bouche)을 즐겁게 하는(Amuse) 음식'이라는 뜻으로 기분 좋은 맛과 눈을 즐겁게하는 스타터입니다.

Ravioli

쌀:국내산

Sea Urchin Coconut Cream Sauce, Basil Ricotta Ravioli

라비올리 성게알 코코넛크림 소스, 바질리코타 라비올리

성게알과 고소한 코코넛 밀크를 넣어 만든 소스에 바질 리코타치즈와 라비올리를 함께 담아 깊고 향긋한 바다의 맛을 완성합니다.

Cold Pasta

Tomato Gazpacho, Burrata Cheese, Spaghettini

콜드파스타 토마토 가즈파초, 부라타 생치즈, 스파게티니

셰프의 스페셜 시즌메뉴, 울릉도에서 맛보았던 물회에서 영감을 받아 새롭게 표현한 부라타 생치즈를 곁들인 토마토 콜드파스타입니다.

Gnocchi

Mushroom Milk Foam Black Truffle Gnocchi

뇨끼 양송이 카푸치노, 블랙트러플 뇨끼

고랭지에서 재배한 강원도 감자를 우유, 유기농 듀럼밀을 함께 넣어 더욱 부드러운 식감과 블랙트러플의 향과 맛이 깊은 양송이 트러플 폼을 함께 즐겨보세요.

Fresh Pasta

Lobster Bisque Tagliatelle

생면 파스타 랍스타, 비스큐, 딸리아델레

대서양의 3가지 갑각류를 장시간 건조 후 오랜시간 조리한 비스큐 소스의 풍미와홈메이드 딸리아델레의 맛과 향에 집중해 보세요.

Risotto

Mascarpone Cheese, Porcini Mushroom Risotto

리조또 포르치니 리조또

프랑스와 이탈리아 현지에서만 맛볼수 있는 고급 식재료인 포르치니를 곁들인 리조또

Dessert

Signature Dessert

디저트 카푸치노 시그니처 디저트

셰프의 스페셜 디저트

Truffle mushroom Add
블랙 트러플 슬라이스 45,0

Bread Add
식전빵 추가 3,0

코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 특정음식에 알러지가 있으신 분들은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Only order with more than two people. Please inform us about any food allergies or intolerance prior to placing your order.



ROMANTIC TASTING COURSE

89,0

엔젤 메뉴를 주문하시면 수익금의 일부가 지구를 위해 쓰여집니다.

Amuse Bouche

Beef Tartar, Detox Foam

아뮤즈부쉬 비프 타르타르, 웰컴 디톡스폼

아뮤즈부쉬란 프랑스어 그대로 해석하면 입(Bouche)을 즐겁게 하는(Amuse) 음식'이라는 뜻으로 기분 좋은 맛과 눈을 즐겁게하는 스타터입니다.

소고기:국내산 한우

Cheese

Orange Caviar, Semi Dry Tomatoes, Burrata Cheese

치즈 오렌지 망고 소스, 세미 드라이 토마토, 부라타 치즈

상큼한 오렌지 망고 소스에 껍질을 벗겨 저온건조한 체리토마토를 곁들인 탱글한 부라타 치즈입니다.

Gnocchi

Mushroom Milk Foam Black Truffle Gnocchi

뇨끼 양송이 카푸치노, 블랙트러플 뇨끼

고랭지에서 재배한 강원도 감자를 우유, 유기농 듀럼밀을 함께 넣어 더욱 부드러운 식감과 블랙트러플의 향과 맛이 깃든 양송이 트러플 폼을 함께 즐겨보세요.

Fresh Pasta

Parmigiano Fondue Beef Ragout Tagliatelle

생면 파스타 파르미지아노 풍두, 비프라구, 홈메이드 딸리아델레

시어링한 소고기를 통으로4시간 이상 시어링 하여 만든 비프 라구소스와 셰프 특제소스인 파미지아노 풍두소스의 깊은 맛을 느낄수 있는 파스타입니다.

소고기:미국산

Sherbet

쉐프 스페셜 셔벗

Beef

Sirloin Hanwoo Steak

스테이크 한우암소 채끝 스테이크

한우 암소만을 고집하여 Wet Ageing한 채끝스테이크로 고소한 풍미와 육즙을 느껴보세요.

소고기:국내산 한우

Dessert

Signature Dessert

디저트 카푸치노 시그니처 디저트

쉐프의 스페셜 디저트

Truffle mushroom Add
블랙 트러플 슬라이스 45,0

Bread Add
식전빵 추가 3,0

코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능하며, 특정음식에 알러지가 있으신 분들은 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Only order with more than two people. Please inform us about any food allergies or intolerance prior to placing your order.

ALCOHOL

BEER

| | |
|---|------|
| STELLA ARTOIS 스텔라 아르투아 | 12,0 |
| ESTRELLA DAMM 에스트렐라 담 | 12,0 |
| GUINNESS 기네스 | 12,0 |
| HEINEKEN 하이네켄 | 12,0 |
| 1664 BLANC 1664 블랑 | 12,0 |
| KROMBACHER WEIZEN (Non Alcohol) 크롬바커바이젠 (무알콜) | 12,0 |
| SAN MIGUEL DRAFT BEER 산미구엘 생맥주 | 10,0 |

HIGHBALL



| | |
|---|------|
| ST.GEORGE GINGER HIGHBALL 세인트 조지 진저 하이볼 | 20,0 |
|---|------|

COFFEE & DRINK

COFFEE

| | HOT | ICED |
|-----------------------|-----|------|
| AMERICANO 아메리카노 | 5,0 | 5,0 |
| LATTE 라떼 | 5,5 | 5,5 |
| CAPPUCCINO 카푸치노 | 5,5 | - |

TEA

| | |
|------------------------------------|-----|
| ENGLISH BREAKFAST 잉글리쉬 블랙퍼스트 | 5,5 |
| PEPPERMINT 페퍼민트 | 5,5 |

SOFT DRINK

| | |
|-----------------------|-----|
| COKE 콜라 | 5,0 |
| COKE ZERO 제로 콜라 | 5,0 |

JUICE

| | |
|---------------------------------------|-----|
| NOAH's Valencia orange 발렌시아 오렌지 | 7,0 |
| NOAH's Apple Banana 사과 바나나 | 7,0 |
| NOAH's Pink Grapefruit 핑크자몽 | 7,0 |

WATER

| | |
|-------------------------------------|-----|
| AQUA PANNA 아쿠아 파나 (750ml) | 8,0 |
| SAN PELLEGRINO 산펠레그리노 (500ml) | 7,0 |

| | |
|----------------------------|-----|
| SPRITE 스프라이트 | 5,0 |
| Welch's Grape 웰치스 포도 | 5,0 |

WINE

HOUSE WINE

GLASS BOTTLE

| | | |
|---|------|------|
| RED: GIACOMO GRIMALDI, DOLCETTO D'ALBA 2019 PIEMONTE, ITALY | 25,0 | 75,0 |
| WHITE: PIEROPAN, SOAVE CLASSICO 2020 VENETO, ITALY | 25,0 | 75,0 |

CHAMPAGNE & SPARKLING

| | |
|---|-------|
| VILLE D'ARFANTA, VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT 2018 VENETO, ITALY | 80,0 |
| LA CAUDRINA, ASTI 'LA SELVATICA' NV ASTI, PIEMONTE, ITALY | 75,0 |
| DOMAINE PIRON, CREMANT DE BOURGOGNE NV BOURGOGNE, FRANCE | 80,0 |
| DRAPPIER, CARTE D'OR BRUT NV CHAMPAGNE, FRANCE | 140,0 |
| TATTINGER, RESERVE BRUT NV CHAMPAGNE, FRANCE | 170,0 |
| MOET & CHANDON NV CHAMPAGNE, FRANCE | 140,0 |
| VEUVE CLICQUOT BRUT NV CHAMPAGNE, FRANCE | 170,0 |

WHITE & ROSE

| | |
|--|-------|
| DOUGH, CHARDONNAY 2020 NORTH COAST, CALIFORNIA, USA | 80,0 |
| BALTHASAR RESS, RIESLING KABINETT' MONOPOLE 2018 RHEINGAU, GERMANY | 95,0 |
| PIO CEASARE, GAVI 2019 GAVI, PIEMONTE, ITALY | 80,0 |
| LES CRETES, CHARDONNAY 2018 VALLE D'AOSTA, ITALY | 150,0 |
| TEXTBOOK, NAPA CHARDONNAY 2020 CALIFORNIA, USA | 130,0 |
| SOHO, 'PEGGY' SAUVIGNON BLANC 2020 NEW ZEALAND | 75,0 |
| SOHO, PINKSHEEP ROSE, PINOT NOIR 2017 NEW ZEALAND | 80,0 |

RED

| | |
|--|----------------------------|
| DOUGH, OREGON PINOT NOIR 2020 OREGON, USA | 80,0 |
| ROCCA DI MONTEGROSSI, CHIANTI CLASSICO 2018(HALF), 2019 TOSCANA, ITALY | 375ML / 750ML 65,0 / 110,0 |
| LES CRETES, TORRETTE SUPERIORE 2019 VALLE D'AOSTA, ITALY | 140,0 |
| ISOLE E OLENA, CHIANTI CLASSICO 2019 TOSCANA, ITALY | 120,0 |
| TEXTBOOK, NAPA CABERNET SAUVIGNON 2017(HALF), 2018 CALIFORNIA, USA | 375ML / 750ML 85,0 / 130,0 |
| CHATEAU TEYSSIER, SAINT-EMILION GRAND CRU 2019 SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANCE | 375ML / 750ML 70,0 / 80,0 |
| TEXTBOOK, NAPA MERLOT 2018 CALIFORNIA, USA | 130,0 |
| MOLLYDOOKER, THE BOXER 2020 MCLAREN VALE, AUSTRALIA | 100,0 |
| DOMAINE DE LA JANASSE, COTES DU RHONE 2019 COTES DE RHONE, FRANCE | 75,0 |
| PIO CESARE, LANGHE NEBBIOLO 2017 LANGHE, PIEMONTE, ITALY | 125,0 |

MENU

SALAD

| | |
|---|------|
| Aroma baby romaine lettuce 아로마틱 미니코스 | 23,0 |
| Buratta cheese garden salad 부라타 치즈 가든 샐러드 | 26,0 |

APPETIZER

| | |
|--|------|
| Hanwoo beef tartar, Black truffle 한우 비프 타르타르, 블랙 트러플 [소고기: 국내산 한우] | 38,0 |
|--|------|

FRESH PASTA & RISOTTO

| | |
|--|------|
| Mushroom milk foam, Black truffle gnocchi 양송이 카푸치노, 블랙트러플 뇨끼 | 35,0 |
| Mascarpone cheese, Porcini mushroom risotto 포르치니 리조또 [쌀: 국내산] | 36,0 |
| Orange caviar, Fresh shrimp, Squid ink spaghettini 오렌지 캐비어, 단새우, 베르블랑소스, 오징어먹물 스파게티니 [새우: 국내산] | 36,0 |
| Parmigiano fondue, Beef ragout, Tagliatelle 파르미지아노 풍두, 비프라구, 홈메이드 딸리아텔레 [소고기: 미국산] | 36,0 |
| Lobster, Bisque, Tagliatelle 랍스타, 비스큐, 딸리아텔레 | 38,0 |

STEAK

| | |
|---|-------|
| Donmahawk steak 돈마호크 스테이크 [돼지고기: 국내산] | 55,0 |
| Sirloin hanwoo steak 200g 한우암소 채끝 스테이크 200g [소고기: 국내산 한우] | 75,0 |
| Tomahawk steak [only reservation] 토마호크 스테이크 [소고기: 미국산] | 220,0 |

DESSERT

| | |
|--|------|
| Signature gelato 3 flavours 카푸치노 시그니처 젤라또 3종 | 26,0 |
|--|------|

1인 1메뉴 부탁드립니다. Minimum one order per person required.

가격에는 10% 부가세가 포함되어 있습니다. All prices are inclusive of 10%.

특정음식에 알러지가 있으신 분은 저희 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.
Please inform us any food allergies or intolerance prior to placing your order.

Truffle mushroom Add
블랙 트러플 슬라이스 45,0

Bread Add
식전빵 추가 3,0