

Lunch

(Workday only, 11:30 - 14:00)

A Lunch

25,0

Salad

오늘의 샐러드

Pasta

오늘의 파스타

Dessert

오늘의 디저트

B Steak

35,0

Salad

오늘의 샐러드

Dry Aged Steak

건식 숙성 한우 스테이크

Dessert

오늘의 디저트

Antipasto

Lobster, Spicy Wild Mushrooms, Hog Jowls 셰프가 직접 선택하고 염장한 흑돼지 뿔살에 신선한 계절 버섯과 발라 낸 랍스터 살을 곁들인 따뜻한 전채요리	30,0
Sea Scallop, Shrimp, Morels 진한 향의 랍스터 비스크 소스에 구운 가리비 관자와 새우, 모렐버섯과 펜넬 샐러드를 곁들인 따뜻한 전채요리	30,0
Dry Aged Beef, Season Greens 셰프가 직접 건식 숙성시킨 한우 채끝 구이와 신선한 계절채소, 말린 토마토, 와인 드레싱으로 맛을 낸 샐러드	28,0
Caponata, Sea Scallop 구운 가리비 관자와 제노베제 소스, 시칠리아 식으로 조리한 가지 카포나타를 곁들인 전채요리	28,0
Salmon Gravlax 직접 염장 숙성시킨 연어와 마스카포네 치즈에 말린 토마토와 프레골라를 곁들인 차가운 전채요리	25,0
Chef Selection Soup 셰프가 선택한 오늘의 재료로 준비하는 따뜻한 수프	11,0

Pasta

Spaghetti, Lobster, Tomatos	30,0
직접 손질하고 살을 발라 낸 랍스터와 다진 새우, 진한 랍스터 육수, 최상급 치즈와 올리브 오일, 생 토마토 소스로 맛을 낸 스파게티	
Sweet Potato Gnocchi, Beef Short Ribs, Porcini Mushrooms	30,0
쉐프가 직접 선택하고 숙성 시킨 후 장시간 조리해 살을 발라 낸 소갈비와 포르치니 버섯 소스, 페코리노 치즈, 최상급 오일로 맛을 낸 고구마 뇨끼	
Pork Shoulder Ragu, Bottarga	30,0
토스카나 와인에 스트라고또 방식으로 조리한 흑돼지 어깨살 라구와 바람에 말려 장시간 숙성 건조 시킨 어란으로 맛을 낸 파파르델레	
Paccheri, Fontina, Parmigiano, Pecorino, Black Truffle Pesto	28,0
마스카포네 치즈, 파미자노 치즈, 페코리노 치즈와 갈아서 만든 블랙 트러플 소스로 맛을 낸 파케리	
Classic Lasagna	31,0
숙성시킨 한우로 만든 라구 소스와 계절 버섯, 샤프란과 후추를 넣어 전통 방식으로 제면한 라자냐	
Bucatini, Hog Jowls, Tomatos	25,0
쉐프가 직접 선택하고 염장한 흑돼지 뺨살에, 페코리노 치즈, 파미자노 치즈 매콤한 생 토마토 소스와 오븐에 구운 토마토, 바질로 맛을 낸 부가티니	

Pasta

Spinach Linguini, Seasonal Clams, E.V.O 제철 조개, 최상급 올리브 오일과 제노바식 바질페스토 소스로 맛을 낸 시금치 링귀니	22,0
Gnocchi, Braised Oxtail 브라사또 방식으로 조리하여 발라 낸 소꼬리살과, 리코타 치즈, 페코리노 치즈를 넣어 매콤한 토마토 소스로 맛을 낸 감자뇨끼	28,0
Gnocchi, Lobster, Shrimp, Bisque 직접 손질하고 살을 발라 낸 랍스터와 다진 새우, 랍스터 비스크, 계절채소와 마스카포네 치즈로 맛을 낸 감자뇨끼	30,0
Spaghetti, Shrimp, Asparagus, Clams 손질한 새우와 말린 토마토, 아스파라거스와 조갯살, 조개육수로 맛을 낸 스파게티	27,0
Spinach Linguini, Salmon, Season Greens 직접 염장 숙성시킨 연어와 계절채소, 파마자노 치즈, 마스카포네 크림으로 맛을 낸 시금치 링귀니	27,0
Pappardelle, Shrimp, Mascarpone, Lobster Pesto 랍스터 비스크와 랍스터 페스토로 만든 소스에 마스카포네 치즈와 호박을 넣어 맛을 낸 파파르델레	26,0

Risotto

Risotto, Porcini, Wild Mushrooms 3종류 버섯(포르치니, 양송이, 표고)과 마스카포네 치즈, 파미자노 치즈, 트리플 버터와 트리플 오일을 넣어 맛을 낸 리조또	28,0
Risotto, Shrimp, Octopus, Scallop, Lobster Pesto 구운 가리비 관자와 다진 새우, 낙지, 제철 조갯살, 랍스터 페스토와 제철 채소, 아스파라거스, 오븐에 말린 토마토 소스로 맛을 낸 리조또	30,0
Risotto, Lobster, Tomato, Season Greens '직접 손질하고 살을 발라 낸 랍스터, 계절채소, 생 토마토 소스, 랍스터 육수로 맛을 낸 시그니처 리조또	33,0
Risotto, Squid ink, Rock Shrimp, Octopus 다진 새우와 낙지, 진한 맛과 향의 오징어 먹물과 랍스터 비스크 버터로 맛을 낸 리조또	26,0

Steak

Dry Aged Beef 건식 숙성 한우 채끝 스테이크	50,0
Daily Steak 담당 서버에게 오늘의 스테이크를 물어보시면 친절히 설명해 드립니다.	(Market Price)

*위 스테이크 메뉴에 사용되고 있는 고기는 웨프가 직접 선택하고 발골하여
30일 이상 직접 건식 숙성(드라이 에이징)시킨 국산 한우 암소입니다.

Dessert

Chef Selection Dessert

쉐프가 선택하여 직접 만드는 오늘의 브라세리 디저트

12,0

Tiramisu

마스카포네 치즈와 에스프레소 시럽, 라즈베리 쿨리를 곁들인 티라미수

10,0

Panna Cotta

요거트와 꿀, 계절과일 쿨리를 곁들인 판나코타

8,0

Course

(Dinner tasting course)

전채요리
Starter

스프
Soup

파스타
Pasta

건식 숙성 한우 구이
Dry Aged Beef

디저트
Dessert

60,0