LUNCH

• LUNCH SHARE TABLE •

런치에서만 만날 수 있는 스페셜 혜택

30%

2인 쉐어 테이블

BREAD & SPREAD

SALAD 1 + PASTA 1 + MAIN 1

* COFFEE / **TEA

~~11.4~~ 7.9

3인 쉐어 테이블

BREAD & SPREAD

SALAD 1 + PASTA 2 + MAIN 1

* COFFEE / **TEA

~~15.5~~ 10.8

• Share Table 주문 시, SOUP와 DESSERT 50% Discount •

* 미국 3대 스페셜티 커피 인텔리젠시아
** 프랑스 프리미엄티 브랜드 크리스틴 다트너

• SALAD •

리코타 자몽 | 호두, 망고 시트러스 **2.0**
Ricotta Grapefruit | Walnut, Mango Citrus

시저 | 수란, 치킨햄, 앤쵸비 **2.1**
Caesar | Poached Egg, Chicken Ham, Anchovy

버섯 | 적 양파, 파르미지아노 레지아노, 화이트 발사믹 **2.3**
Mushroom | Red Onion, Parmigiano Reggiano, White Balsamico

• SOUP •

밤 | 훈연 밤, 크림 **1.4**
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

• PASTA •

명란 | 새우, 링귀니, 오일 **2.6**
Salted Pollak Roe | Shrimp, Linguine, Oil

해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토 **2.7**
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

안심 | 버섯, 딸리아뗄레, 탈레지오 크림 **3.0**
Tenderloin | Mushroom, Tagliatelle, Taleggio Cream

랍스터 | 한치, 링귀니, 토마토, 비스크 로제 *Share Table (+1.5)* **4.5**
Lobster | Cuttlefish, Linguine, Tomato, Bisque Rose

• MAIN •

달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬 퓌메 **3.5**
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

호주산 곡물 안심 (150g) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 **4.8**
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

호주산 프렌치 랙 (160g+) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 **4.8**
French Rack of Lamb | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

한우 1++ 안심 (150g) | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 *Share Table (+3.0)* **7.8**
Hanwoo 1++Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

• DESSERT •

사과 | 파이, 아이스크림 **1.7**
Apple | Pie, Ice Cream

배 | 배숙, 피칸, 수정과 **1.7**
Pear | Pear Punch, Pecan, Sujeonggwa

유자 | 피스타치오, 바닐라 **1.7**
Citron | Pistachio, Vanilla

• SIGNATURE COURSE •

Assorted Bread & Spread

토마토 부케 | 부라타, 바질 샤벳
Tomato Buquet | Burrata, Basil Sherbet

밤 | 훈연 밤, 크림
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

Choice

명란 | 새우, 링귀니, 오일
Salted Pollak Roe | Shrimp, Linguine, Oil

or

해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

or

안심 | 버섯, 딸리아뗄레, 탈레지오 크림
Tenderloin | Mushroom, Tagliatelle, Taleggio Cream

or

랍스터 | 한치, 링귀니, 토마토, 비스크 로제 (+1.5)
Lobster | Cuttlefish, Linguine, Tomato, Bisque Rose

사과 | 파이, 아이스크림
Apple | Pie, Ice Cream

Coffee or Tea
인텔리젠시아 (USA) | 크리스틴 다트너 (FRANCE)

6.5

• PREMIUM COURSE •

Assorted Bread & Spread

토마토 부케 | 부라타, 바질 샤벳
Tomato Buquet | Burrata, Basil Sherbet

밤 | 훈연 밤, 크림
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

Choice

달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬 퓌메
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

or

호주산 곡물 안심 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

호주산 프렌치 랙 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬
French Rack of Lamb | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

한우 1++ 안심 | 당근, 그뤼에르, 포트쥬 (+3.0)
Hanwoo 1++Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

유자 | 피스타치오, 바닐라
Citron | Pistachio, Vanilla

Coffee or Tea
인텔리젠시아 (USA) | 크리스틴 다트너 (FRANCE)

7.5

DINNER

SHARE COURSE

[Together : 투게더]

소중한 사람과 함께 감사의 마음을 나누는 한우1+ 프라임 스테이크 코스

Assorted Bread & Spread

#1 시저 | 수란, 치킨햄, 앤쵸비
Caesar | Poached Egg, Chicken Ham, Anchovy

or

리코타 자몽 | 호두, 망고 시트러스
Ricotta Grapefruit | Walnut, Mango Citrus

#2 오늘의 스프
Soup of the Day

#3 해산물 | 파르미지아노 레지아노, 링귀니, 토마토
Seafood | Parmigiano Reggiano, Linguine, Tomato

#4 한우1+ 채끝 (400g) | 그릴드 베지, 매쉬 포테이토
Hanwoo1+ Striploin (400g)
Grilled Vegetable, Mashed Potato

or

한우1+ 본 인 립아이 (600g) | 그릴드 베지, 매쉬 포테이토
Hanwoo1+ Bone-in Rib-eye (600g)
Grilled Vegetable, Mashed Potato

#5 사과 | 파이, 아이스크림
Apple | Pie, Ice Cream

Coffee or Tea

인텔리젠시아 (USA) | 크리스틴 다트너 (FRANCE)

채끝	12.8 *l person* (2인 이상 주문)
본 인 립아이	15.8 *l person* (2인 이상 주문)

PRIVATE COURSE

[Harmony : 하모니]

한국의 제철 식재료를 현대적인 서양식 조리법으로 조화롭게 빚어낸 코스

Assorted Bread & Spread

#1 계절을 담은 한 입 거리
Amuse Bouche

#2 오리와 수란 | 잎새버섯, 코니숑, 홀 그레인 머스터드
Duck & Egg | Grifola Frondosa, Cornichon,
Whole Grain Mustard

#3 밤 | 훈연 공주 밤, 크림
Chestnut | Smoky Chestnut, Cream

#4 토란 | 관자, 들깨, 들깻잎, 들기름
To-ran | Scallop, Perilla Seed, Perilla Leaf, Perilla Oil

#5 달고기 | 더덕, 엔다이브, 피쉬퓌메
John Dory | Deodeok, Endive, Fish Fumet

#6 호주산 곡물 안심 | 제주 당근, 그뤼에르, 포트쥬
Grain Fed Beef Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce

or

한우 1++ 안심 | 제주 당근, 그뤼에르, 포트쥬,
With 캐비어 에그버터 소스 & 아스파라거스
Hanwoo 1++ Tenderloin | Carrot, Gruyere, Port Wine Sauce
with Caviar Egg Butter Sauce & Asparagus

#7 배 | 배숙, 피칸, 수정과
Pear | Pear Punch, Pecan, Sujeonggwa

Coffee or Tea

인텔리젠시아 (USA) | 크리스틴 다트너 (FRANCE)

호주산 곡물 안심	11.8 *l person*
한우 1++ 안심	14.8 *l person*

WINE PAIRING

SPARKLING

Pascal Bouchard,
Crémant de Bourgogne NV *France*
파스칼 부샤드 크레망 드 부르고뉴 NV

#샤르도네 #피노누아 #신선한레몬 #핵과류풍미 #달콤한아몬드

WHITE

Pierre Luneau Papin,
Terre de Pierre 2020 *France*
피에르 루노 파팡, 떼르 드 피에르 2020

#뮈스까데 #모과 #잘익은복숭아 #신선한산도 #미네랄풍미

RED

Dante, Pinot Noir 2019 *USA*
단테, 피노누아 2019

#신선한딸기 #붉은자두 #로스팅커피 #바닐라빈 #가벼운레드

J.Lohr,
South Ridge Paso Robels Syrah 2022 *USA*
제이 로어, 사우스 릿지 파소 로블스 쉬라 2022

#신선한블루베리 #블랙체리 #스파이시 #농축된풍미 #진한레드

1 glass	15.0
2glasses	25.0
3glasses	35.0
Bottle	60.0