

Snack | single plate

PRICE

CHILLI PRAWN

22,000

칠리새우, 감태, 땅콩 가루
Prawn, Gamtae, Crushed Peanuts

DEEP FRIED CHICKEN

22,000

간장 그레이즈 닭봉 (닭고기: 국내산), 갈릭 아이올리
Sweet Soy Sauce Glazed Drum Stick, Garlic Aioli

FAVOURITE FRIES FRENCH FRIES

17,000

내가 좋아하는 감자튀김
Vinegar Infused

3 FLAVORS SHAOMAI

19,000

세 가지 맛의 샤오마이
Plain, Abalone, Truffle

LINGUINE WITH CLAM

22,000

링귀네, 제철 조개, 전복, 올리브
Chili, Abalone, Olive

MENBOSHA

19,000

유자 폼을 곁들인 새우 토스트
Prawn Toast, “Yuju” Foam

BAO BUN

22,000

바오번, 슬로우 콕 삼겹살 (돼지고기: 국내산), 시금치
Braised Pork Belly, Spinach

CHARCUTERIE PLATTER

36,000

샤퀴테리 플래터
Assorted Cold Cut Platter

파테 (돼지고기: 국내산, 닭: 국내산) | 베이컨 (돼지고기: 국내산) | 살치촌 이베리코 (돼지고기: 스페인산)
파르마 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산) | 코파햄 (돼지고기: 미국산) | 초리조 (돼지고기: 스페인산)

Cheese | Choice

PRICE

CHOICE OF 3

39,000

CHOICE OF 5

59,000

SAINT ANDRE | FRANCE

생 안드레 치즈는 프랑스에서 시작된 치즈 종류 중 하나입니다. 부드러운 텍스처와 살짝 버터같은 맛이 특징입니다. 이 치즈는 소 우유로 만들어지며, 지방 함량이 높아 부드러운 크림 같은 질감을 가지고 있습니다.

Saint Andre cheese is a type of cheese that originated in France. It is a soft cheese with a creamy texture and a mild, buttery flavor. The cheese is made from cow's milk and has a high fat content, which gives it its rich and creamy texture.

BRESSE BLEU | FRANCE

브레스 블루 치즈는 약간 달콤하고 부드러운 맛이 특징이며, 질감도 부드럽고 크림 같은 느낌이 있습니다. 짧은 숙성 기간을 거쳐 만들어진 치즈이기 때문에 매우 부드러운 맛과 질감을 가지고 있습니다. 독특한 맛을 내줍니다.

Bresse Bleu has a mild and slightly sweet flavor, with a creamy and smooth texture. The cheese has a relatively short maturation period of just a few weeks, which contributes to its mild taste and texture.

CHAUMES | FRANCE

썸 치즈는 부드럽고 크림미한 질감과 풍부한 고소한 맛으로 유명한 치즈입니다. 이 치즈는 소 우유로 만들어지며, 특이한 쇠고기 껍질이 있어 독특한 맛을 내게 됩니다.

Chaumes is a type of cheese that is known for its soft and creamy texture, as well as its nutty flavor. It is made from cow's milk and has a distinct beef rind that helps to give it its unique taste.

TALEGGIO | ITALY

탈레지오(Taleggio)는 이탈리아 롬바르디아 지역에서 유래된 세미 소프트 치즈로, 얇은 몰드 껍질과 부드러운 질감, 산미와 향이 특징입니다.

Taleggio is a semi-soft cheese that originates from the Lombardy region in Italy. It has a thin, washed rind and a creamy texture with a mild, tangy flavor.

TETE DE MOINE | SWISS

테트 드 무안 치즈는 스위스에서 만든 치즈로, 소의 우유로 만들어집니다. 약간 딱딱한 질감과 견과류향, 약간의 단맛을 가지고 있습니다. 이 치즈는 작고 원형의 모양으로 만들어지며, 전통적으로 지롤이라는 특별한 도구를 사용하여 얇고 섬세한 얇은 조각으로 썰어 내어 선보입니다. 이 과정에서 독특한 프레젠테이션을 만들고 치즈의 맛과 향을 더욱 높여줍니다.

Tete de Moine Cheese is a type of cheese from Switzerland that is made from cow's milk. It has a semi-hard texture and a nutty, slightly sweet flavor. The cheese is formed into small, cylindrical shapes and is traditionally served by scraping thin, delicate shavings off the top of the cheese using a special tool called a girolle. This process creates a unique presentation and enhances the cheese's flavor and aroma.

MANCHEGO | SPAIN

만체고 치즈는 스페인에서 만든 양의 젖으로 만든 치즈입니다. 단단하면서도 살짝 부서지는 질감과 부드럽고 풍부한 버터향, 살짝 씹살한 맛이 특징입니다.

Manchego cheese is a type of cheese from Spain that is made from sheep's milk. It has a firm, slightly crumbly texture and a rich, buttery flavor with a slightly tangy finish.

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
All prices are inclusive 10% tax. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.