

voisin

RESTAURANT

이웃, 가까운 사람들이란 뜻을 가진 레스토랑 부아쟁은
친근한 분위기의 모던 프렌치 레스토랑 입니다.

Restaurant Voisin, meaning 'neighbor', is a modern
French restaurant all in a warm and inviting atmosphere.

GOÛT DE VOISIN SPECIAL WINE SAMPLER

IZADI LARROSA ROSE, DOCa RIOJA, SPAIN

Garnacha

IZADI SELECCION BLANCO, DOCa RIOJA, SPAIN

Viura, Garnacha Blanca, Malvasía

FINCA VILLACRECES PRUNO, RIBERA DEL DUERO, SPAIN

Tempranillo

VOISIN SANGRIA

Blended Wine, Lemon, Orange, Strawberry, Berry Cordial

ADD ON SPECIAL WINE SAMPLER (4 GLASSES) FOR 50,000

HOUSE SELECTED WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING

VILLA SANDI, VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY, VENETO, ITALY

Glera

GLASS 25,000 BOTTLE 120,000

PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL, CHAMPAGNE, FRANCE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

GLASS 38,000 BOTTLE 180,000

ROSE

IZADI LARROSA ROSE, DOCa RIOJA, SPAIN

Garnacha

GLASS 20,000 BOTTLE 75,000

WHITE

IZADI SELECCION BLANCO, DOCa RIOJA, SPAIN

Viura, Garnacha Blanca, Malvasía

GLASS 22,000 BOTTLE 85,000

DR.LOOSEN KABINETT BLUE SLATE, MOSEL, GERMANY

Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

L'ECOLE NO 41, COLUMBIA VALLEY CHARDONNAY, WASHINGTON STATE, USA

Chardonnay

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

RED

FINCA VILLACRECES PRUNO, RIBERA DEL DUERO, SPAIN

Tempranillo

GLASS 22,000 BOTTLE 85,000

LOUIS LATOUR LES PIERRES DOREES, BOURGOGNE, FRANCE

Pinot Noir

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

CLARENDELLE ROUGE, BORDEAUX, FRANCE

Merlot, Cabernet Franc

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

VOISIN SIGNATURE COCKTAIL

VOISIN SANGRIA 부아쟁 상그리아

Blended Wine, Lemon, Orange, Strawberry, Berry Cordial

GLASS 20,000

SIGNATURE DISH

GOÛT DE VOISIN 부아쟁의 맛

130,000
KRW / PERSON

SALMON RILLETES 연어 리에뜨

Avocado, Brioche

아보카도, 브리오슈

SALADE LYONNAISE 리옹식 샐러드

Romain Lettuce, Bacon, Mimosa Egg, Caviar

로메인, 베이컨 (돼지고기: 미국산), 미모사 계란, 캐비아

ROASTED KOREAN WEBFOOT OCTOPUS 구운 주꾸미 (국내산) 

Asparagus, Green Pea, Chorizo, Romesco

아스파라거스, 그린피, 초리조 (돼지고기: 스페인), 로메스코

LASAGNES DE HOMARD 랍스터 라자냐

Lobster Tail, Scallop, Abalone, Zucchini, Basil, Tomato

랍스터, 가리비 (미국산), 전복 (국내산), 주꾸미, 바질, 토마토

MAIN COURSE Choice of:

US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK US 프라임 드라이 에이징 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

US PRIME DRY AGED RIB EYE US 프라임 드라이 에이징 립 아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

AUS GRILLED LAMB RACK 그릴에 구운 양갈비 (호주산)

or

FISH EN PAPILLOTE 생선 파피요트 (참돔: 국내산)

ROASTED SEASONAL VEGETABLE & CARROT PURÉE 구운 계절 야채 & 당근 퓨레

DESSERT & CHEESE BAR 디저트 & 치즈 바

SELECTED COFFEE OR TEA 커피 또는 차

SALADE & SOUPE

SALMON RILLETES 연어 리에뜨 22,000


Avocado, Toasted Brioche, Lemon

아보카도, 브리오슈, 레몬

ONION SOUP GRATIN 프렌치 어니언 수프 그라탱 26,000

Caramelized Onion, Fromage Gruyère

카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소 뼈: 미국산)

SALADE BURRATA 부라타 샐러드  27,000

Burrata Cheese, Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Pecan, Prosciutto

부라타 치즈, 방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 피칸, 프로슈토 (돼지고기: 이탈리아산)

SALADE LYONNAISE 리옹식 샐러드 27,000

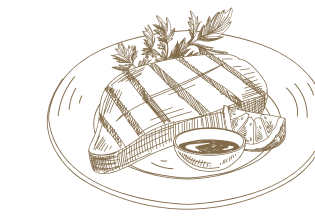
Romain Lettuce, Bacon, Mimosa Egg, Caviar

로메인, 베이컨 (돼지고기: 미국산), 미모사 계란, 캐비아

CAVIAR PLATTER 캐비아 플래터 100,000

Ossetra Caviar(30g), Blini, Sour Cream, Pickle, Egg, Chive, Shallot

오세트라 캐비아(30g), 블리니, 사워크림, 오이피클, 계란, 차이브, 샬롯



ENTRÉES

SEARED SCALLOP 구운 관자 (가리비: 미국산) 28,000

White Wine Velouté, Shrimp, Tomato

화이트 와인 벨루테, 새우, 토마토

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO  31,000

트러플 버섯 리조토 (현미: 국내산)

Assorted Mushroom, Parmesan Cheese, AOP Butter

여러가지 버섯, 파마산 치즈, 에이오피 버터

ESCARGOT 에스카르코 32,000

Herb Butter, Baguette

허브 버터, 바게트

ROASTED KOREAN WEBFOOT OCTOPUS  36,000

구운 주꾸미 (국내산)

Asparagus, Green Pea, Chorizo, Romesco

아스파라거스, 그린피, 초리조 (돼지고기: 스페인), 로메스코

PLATS

SEA URCHIN PASTA 성게알 파스타 42,000

Squid Ink Spaghetti, Shrimp, Zucchini

오징어 먹물 스파게티, 새우, 주꾸미

TRUFFLE FUNGHI PASTA 트러플 풍기 파스타 42,000

Porcini Mushroom, Black Truffle

포르치니 버섯, 블랙 트러플

MAGRET CANARD A L'ORANGE 오리 가슴살 구이 (오리: 국내산) 45,000

Seasonal Vegetable, Orange Sauce

계절 야채, 오렌지 소스 (소 뼈: 미국산)

FISH EN PAPILLOTE 생선 파피요트 48,000

Seasonal Fish, Clam, Mussel

계절 생선, 조개, 홍합 (도미: 국내산)

BOEUF BOURGUIGNON 비프 부르기뇽 (쇠고기: 미국산) 59,000

Potato Mousseline, Mushroom, Herb, Beef Sauce

감자 무슬린, 버섯, 허브, 비프 소스 (소 뼈: 미국산)

GRILLADES

US PRIME FILET MIGNON 220g 안심 스테이크 220g 85,000

Wet-aged

젯 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME RIB-EYE 360g 립 아이 스테이크 360g 160,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME T-BONE STEAK 600g 티본 스테이크 600g 210,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800g 포터 하우스 스테이크 800g 270,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg 토마호크 스테이크 1kg 320,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

LE PLATEAU GRILLADE FRUIT DE MER 그릴에 구운 해산물 플래터

Lobster Tail, Scallop, Shrimp

랍스터, 가리비 (미국산), 새우

(This menu is subject to change depending on market.)

SMALL 98,000

LARGE 189,000

GARNITURES

MASHED POTATO 매시드 포테이토 9,000

POMMES FRITES 감자 튀김 9,000

RATATOUILLE 라따뚜이 12,000

ROASTED SEASONAL VEGETABLE 구운 계절 야채 14,000

CAULIFLOWER GRATIN 콜리플라워 그라탱 14,000

베이컨 (돼지고기: 미국산)

DESSERTS

PROFITEROLES 프로피테롤 12,000

Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

초콜릿 소스, 바닐라 아이스크림

CRÈME BRÛLÉE 크렘브릴레 12,000

Seasonal Fruit, Tuile

계절과일, 튀일

FONDANT AU CHOCOLAT 풍당 오 쇼콜라 15,000

Vanilla Ice Cream

바닐라 아이스크림

APPLE PIE 애플 파이 15,000

Vanilla Sauce

바닐라 소스

TRIO ICE CREAM 트리오 아이스크림 15,000

The rice, chicken, cabbage and chili powder used in Kimchi are locally sourced in Korea. 쌀, 닭고기, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

Food allergies and intolerances : We welcome enquiries from guests who wish to know whether dishes contain particular ingredients. 음식 알레르기 및 과민증 : 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive 10% tax. 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Menu items are subject to change depending on market. 시장 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.