



The Restaurant

Menu produced by
Koichi Abe

Koichi Abe.

DRINK

HAPPY HOUR 1+1

5pm – 7:30pm

White Wine

glass

salentein, portillo – sauvignon blanc 살렌틴, 포틸로 – 소비뇽 블랑	2023	Argentina	13.2
s. delafont le petit plus blanc 사무엘 델 라퐁 르 뽀띠 플러스 블랑	2019	France	13.2

Red Wine

salentein, portillo – malbec 살렌틴, 포틸로 – 말벡	2023	Argentina	13.2
banter, red blend – cabernet sauvignon, melot 벤티, 레드 블렌딩 – 카베르네 소비뇽, 메를로	2020	USA	13.2

Beer

terra (Korea) 테라			8.0
kloud (Korea) 클라우드			8.0
heineken (Netherlands) 하이네켄			10.0
kronenbourg 1664 blanc (France) 크로넨버그 1664 블랑			10.0
stella artois (Belgium) 스텔라 아르투아			10.0

Coffee

· add espresso shot +0.5
에스프레소 샷 추가 +0.5

americano	아메리카노	6.0
mint americano	민트 아메리카노 (only ice)	8.0
espresso	에스프레소 (only hot)	6.0
espresso macchiato	에스프레소 마끼아또 (only hot)	6.0
espresso con panna	에스프레소 콘파냐 (only hot)	6.0
café latte	카페 라떼	7.0
cappuccino	카푸치노	7.0
vanilla latte	바닐라 라떼	8.0
mocha latte	모카 라떼	8.0
shakerato	샤케라또 (only iced)	7.0
soy latte (almond milk / oat milk / soy milk)	소이 라떼 (아몬드유 / 오트우유 / 두유)	8.0
foam vanilla	폼 바닐라 (only ice)	7.0
affogato	아포가토	8.0
vienna classic	비엔나 클래식	9.0
아메리카노 위에 마스카포네 생크림과 시나몬 파우더가 만난 클래식한 비엔나 커피		
vienna tiramisu	비엔나 티라미수 (only ice)	10.0
티라미수 케이크를 먹는듯한 특별한 비엔나 커피		
sweek	스위크 (only ice)	8.0
에스프레소에 연유와 꿀을 넣어 셰이크 한 시원한 음료		
italian caramel macchiato	이탈리안 카라멜 마끼아또 (only hot)	8.0

Non-coffee (Hot / Iced)

earl grey milk tea	얼그레이 밀크티	9.0
green tea latte	녹차 라떼	9.0
chocolate latte	초콜릿 라떼	9.0
carrot latte	당근 라떼 (only iced)	7.0
chocolat chaud (December - February)	쇼콜라 쇼 (12월 - 2월)	11.0

* low fat milk is available upon request. * 라떼 음료는 일반 우유와 저지방 우유로 선택이 가능합니다.

Tea (Hot / Iced)

green tea	작설차	8.0
buckwheat	메밀차	8.0
earl grey	얼그레이	8.0
chamomile	*caffeine free 카모마일	8.0
peppermint	*caffeine free 페퍼민트	8.0
schizandra	*caffeine free 오미자	8.0
quotidien de rose	*black tea bleanded tea 장미의 나날	8.0
hallodri	*fruits bleanded tea 난봉꾼	8.0
fresh herb	프레쉬 허브티	9.0
fresh ginger lemon tea	프레쉬 진저 레몬티	9.0

Fresh Juice

orange	오렌지	10.0
beet & apple	비트 & 사과	10.0
grapefruit	자몽	10.0
seasonal fruits	계절 과일	market

Ade

fresh lemon ade	프레쉬 레몬 에이드	10.0
fresh orange ade	프레쉬 오렌지 에이드	10.0
fresh grape fruit ade	프레쉬 자몽 에이드	10.0

Ice Cream / Sorbet

green tea ice cream	녹차 아이스크림	7.0
vanilla ice cream	바닐라 아이스크림	7.0
chocolate ice cream	초콜릿 아이스크림	7.0
grapefruit sorbet	자몽 샤베트	7.0
mango sorbet	망고 샤베트	7.0

Shaved Ice

plain red bean	플레인 팥빙수	13.0
green tea & red bean	녹차 팥빙수	15.0
apple mango (April - September)	애플 망고 빙수 (4월 - 9월)	48.0

Smoothie / Shake

BBG smoothie - banana, blueberry, greek yogurt		11.0
BBG 스무디 - 바나나, 블루베리, 그릭 요거트		
strawberry banana yogurt smoothie		11.0
딸기 바나나 요거트 스무디		
earl grey nutella shake		11.0
얼그레이 누텔라 셰이크		

Healthy Drink

deodeok smoothie - deodeok, honey, milk		11.0
더덕 스무디 - 더덕, 꿀, 우유		
coriander smoothie - coriander, pear, soy milk		11.0
고수스무디 - 고수, 배, 두유		

Alcohol

terra (Korea)	테라	8.0
kloud (Korea)	클라우드	8.0
heineken (Netherlands)	하이네켄	10.0
kronenbourg 1664 blanc (France)	크로넨버그 1664 블랑	10.0
stella artois (Belgium)	스텔라 아르투아	10.0
frozen margarita (lemon / mango / strawberry)	프로즌 마가리타 (레몬 / 망고 / 딸기)	10.0
vin chaud (November - February)	뱅쇼 (11월 - 2월)	10.0

Water / Soft Drink

s.pellegrino (500ml)	산 펠레그리노	8.0
soft drink (coke / zero coke / sprite)	탄산음료 (콜라, 제로콜라, 스프라이트)	4.0

BISTRO

10% sales tax is included. 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다.

소고기 : 국내산 한우 | 닭, 돼지고기 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 랍스터 : 캐나다 | 연어 : 노르웨이

New Menu

SALAD



shrimp & webfoot octopus salad in basil, tomato sauce (seasonal only)

바질, 토마토 소스 새우 & 쭈꾸미 샐러드
(시즌 한정)

16.5



spinach salad with bacon, walnut oil dressing

베이컨, 월넛 오일 드레싱 시금치 샐러드

15.4

MAIN



roasted half chicken

로스트 치킨 (반마리)

22.0



cheese hamburger steak with tomato sauce

토마토 소스 치즈 햄버그 스테이크

25.3



potato gratin pizza

감자 그라탕 피자

30.0

NOODLE



olive & caper oil pasta (puttanesca)

올리브 & 케이퍼 오일 파스타 (푸타네스카)

16.5



**webfoot octopus & shepherd's purse
oil pasta (seasonal only)**

쭈꾸미 & 냉이 오일 파스타 (시즌 한정)

19.8



kimchi oden udon

김치 오뎅 우동

19.8

RICE



kimchi fried rice with bacon

베이컨 김치 볶음밥

16.5



jjamppong rice

짬뽕 덮밥

22.0



bulgogi rice

불고기 덮밥

22.0

SANDWICH



avocado egg open sandwich

아보카도 계란 오픈 샌드위치

17.6



shrimp avocado open sandwich

새우 아보카도 오픈 샌드위치

17.6

Salad



**truffle flavored raw button
mushroom & broccoli salad**
트러플 풍미 양송이 브로컬리 샐러드

19.8



**chicken & bacon caesar salad with
fried egg**
반숙 계란을 곁들인 치킨 베이컨 시저 샐러드

16.5



**rucola & parmesan cheese salad
with walnut oil**
월넛 오일 루콜라 파마산 치즈 샐러드

15.4



**grilled vegetable salad in balsamic
dressing**
발사믹 드레싱 그릴 야채 샐러드

14.3



boiled vegetable salad
보일 야채 샐러드

13.2



tofu salad in sesame dressing
깨 드레싱 두부 샐러드

13.2



sauteed chicken salad in soy dressing

간장 드레싱 소테치킨 샐러드

13.2



roasted avocado with egg

계란을 풀은 구운 아보카도

16.5



shrimp avocado salad in mayonnaise sauce

마요네즈 소스 새우 아보카도

17.6



fried scallop salad

가리비 튀김 샐러드

14.3



fresh salmon salad

프레시 연어 샐러드

16.5

Soup



**truffle flavored mushroom cream
soup with puff pastry top**

퍼프 페스츰리를 얹은 트러플 풍미의
버섯 크림 스프

17.6



**seafood tomato soup with puff
pastry top**

퍼프 페스츰리를 얹은 해산물 토마토 스프

17.6



**mozzarella & basil tomato soup
with bacon**

베이컨이 들어간 모짜렐라 바질 토마토 스프

13.2



onion gratin

양파 그라탕

13.2

Omelet



grilled vegetable tomato sauce omelet

그릴 야채 토마토 소스 오믈렛

16.5



tomato sauce omelet with bacon

베이컨을 곁들인 토마토 소스 오믈렛

16.5



chicken mushroom cream sauce omelet

치킨 버섯 크림 소스 오믈렛

16.5



cheese omelet with tomato salad

토마토 샐러드를 곁들인 치즈오믈렛

16.5



beef stroganoff omelet

비프 스트로가노프 오믈렛

19.8

Pizza

- add mushroom +5.5
버섯 추가 시 +5.5



Keto Pizza Option!
Cauliflower & broccoli instead of flour dough on any pizza. +6.0
모든 도우를 컬리플라워 & 브로컬리 도우로 변경 가능합니다. +6.0



margherita pizza
마르게리타 피자

30.0



pepperoni pizza
페퍼로니 피자

30.0



truffle flavored mushroom pizza
트러플 풍미 버섯 피자

38.5

Main

- add green salad + today's soup +5.5
그린 샐러드 + 오늘의 스프 추가 시 +5.5
- gralic bread +5.5
마늘 빵 추가 시 +5.5
- add steamed rice +2.0
공기밥 추가 시 +2.0

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



special lunch box

스페셜 도시락

44.0



marseille style garlic tomato mussel & clam stew (normal or spicy)

마르세유 풍 혼합 조개 마늘 토마토 스투

28.0



spicy seafood stir-fried rice cake (seafood topokki)

(add boiled eggs +1.0)

매운 해산물 떡볶이 (삶은 계란 추가시 +1.0)

28.0



premium broiled eel lunch box

프리미엄 장어 구이 도시락

49.5



broiled eel lunch box

장어 구이 도시락

27.5



salmon steak (120g) in garlic sauce

마늘소스 연어 스테이크

27.5



beef stew with buttered rice in red wine cream sauce

레드 와인 크림소스로 만든 비프 스투 버터 라이스

33.0



duck breast steak with orange sauce

오렌지소스 오리 가슴살 스테이크

33.0



lemon flavored sauteed chicken (200g)

레몬 풍미 소테 치킨

22.0



**hamburg steak (200g) in pepper
sauce**

페퍼소스 햄버그 스테이크

25.3



pork cutlet plate

포크 커튼렛 플레이트

18.7

Fried



The Restaurant sausage corndog
더 레스토랑 소시지 콘도그, 소스 별도제공

6.6



fried calamari
갈라마리

12.1



fried chicken wings
닭 날개 튀김

12.1



french fries
프렌치 프라이

7.7



fried shrimp
새우 튀김

13.2

NOODLE

10% sales tax is included. 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다.

소고기 : 국내산 한우 | 닭, 돼지고기 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 랍스터 : 캐나다 | 연어 : 노르웨이

Pasta

· You can choose penne, fedelini, linguine, tagliatelle or gluten free pasta.

펜네, 페델리니, 링귀니, 딸리아펠레, 글루텐 프리 파스타 중 선택가능합니다.



PENNE



FEDELINI



LINGUINE



TAGLIATELLE

OIL-BASE



aglio e olio pasta

알리오 올리오

13.2



genovese (basil pesto) pasta

제노베제 (바질 페스토) 파스타

16.5



shrimp rucola oil pasta

새우 루콜라 오일 파스타

19.8



vongole oil pasta

봉골레 오일 파스타

19.8



pollack roe oil pasta

명란 오일 파스타

19.8



truffle flavored mushroom oil pasta

트러플 풍미의 버섯 오일 파스타

23.1



octopus oil pasta

문어 오일 파스타

19.8



**chicken & mushroom soy sauce
pasta**

치킨 버섯 간장 소스 파스타

16.5

TOMATO-BASE



try as gratin! +3.3

그라탕으로 드셔보세요! +3.3



eggplant & basil tomato pasta

가지 바질 토마토 파스타

17.6



arrabbiata bacon pasta – spicy

매콤한 아라비아따 베이컨 파스타

15.4



bolognese tomato pasta

블로네이즈 토마토 파스타

19.8



pomodoro pasta

뽀모도로 파스타

14.3



seafood tomato pasta

해산물 토마토 파스타

27.5



spicy seafood tomato soup pasta

매콤한 해산물 스프 풍 파스타

27.5

CREAM-BASE



carbonara pasta

까르보나라 파스타

19.8



fried scallop cream pasta in pommery mustard

포메리 머스터드를 넣은 가리비 튀김 크림 파스타

19.8



spicy cream pasta with thyme chicken cutlet

타임 치킨 컷렛을 곁들인 매콤한 크림 파스타

22.0



salmon & spinach cream pasta

연어 시금치 크림 파스타

19.8

Gratin



eggplant meat sauce lasagna
미트소스 가지 라자냐

22.0



meatball tomato sauce lasagna
미트볼 토마토 소스 라자냐

24.2



shrimp rigatoni gratin with bechamel sauce
베샤멜 소스 새우 리가토니 그라탕

22.0

Udon & Soba



pork belly curry udon
삼겹살 커리 우동

19.8



vegetable curry udon
야채 커리 우동

19.8



oden sanuki udon
오뎅 사누끼 우동

19.8



fried king prawn tempura udon with vegetable

왕새우 튀김과 야채를 곁들인 덴뿌라 우동

25.0



cold soba with tempura
(add noodle +3.3)

덴뿌라를 곁들인 차가운 소바 (면추가시 +3.3)

19.8

Ramen & Jjamppong



char siu soy sauce ramen
차슈 간장 라면

15.4



char siu miso ramen
차슈 된장 라면

15.4



hangover jjamppong
해장 짬뽕

22.0

RICE

10% sales tax is included. 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다.

소고기 : 국내산 한우 | 닭, 돼지고기 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 랍스터 : 캐나다 | 연어 : 노르웨이

Donburi

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



pork cutlet donburi

가츠동

22.0



pork & ginger donburi

부타동

16.5



fresh salmon & salmon roe donburi

프레쉬 연어와 연어알 돈부리

25.0

Omerice

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



plain omerice
플레인 오므라이스

14.3



**chicken mushroom cream sauce
omerice (bacon ketchup rice)**
치킨 버섯 크림 소스 오므라이스

18.7



**bacon tomato sauce omerice
(bacon ketchup rice)**
베이컨 토마토 소스 오므라이스

18.7



beef stroganoff omerice
비프 스트로가노프 오므라이스

19.8

Rice Porridge

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



seafood tomato rice porridge
해산물 토마토 라이스 포리지

27.5



scallop & shrimp, mushroom soy sauce rice porridge

가리비 새우 버섯 간장 스프 라이스 포리지

17.6

Fried Rice



korean beef garlic fried rice with salad

한우 마늘 볶음밥

25.3



shrimp and squid fried rice with pollack roe

명란을 곁들인 새우 오징어 볶음밥

19.8

Risotto

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



porcini cream risotto
포르치니 버섯 크림 리조또

25.3



salmon & eggplant rose risotto
연어 가지 로제 리조또

19.8



chicken cutlet tomato sauce risotto
치킨 커틀렛 토마토 소스 리조또

19.8

Curry Rice

- You can choose normal or spicy.
순한 맛으로 변경 가능합니다.
- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0
모든 밥을 컬리플라워 & 브로컬리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



vegetable & bacon curry rice with poached egg

야채, 베이컨, 수란 커리 라이스

17.6



pork cutlet curry rice

포크 커틀렛 커리 라이스

24.2



beef & mushroom curry rice

비프, 버섯 커리 라이스

27.5



thyme chicken cutlet curry rice

타임 치킨 커틀렛 커리 라이스

19.8

SANDWICH

10% sales tax is included. 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다.

소고기 : 국내산 한우 | 닭, 돼지고기 : 국내산 | 쌀 : 국내산 | 랍스터 : 캐나다 | 연어 : 노르웨이

Sandwich

- with salad and french fries.
샐러드와 감자튀김을 함께 제공합니다.



club sandwich
클럽 샌드위치

20.0



pork cutlet sandwich
포크 컷렛 샌드위치

17.6



avocado & vegetable sandwich
아보카도 & 야채 샌드위치

17.6



spicy jalapeño ham, cheese hot sandwich

할라피뇨 햄 치즈 핫 샌드위치

15.4



meatball baguette sandwich
미트 볼 바게트 샌드위치

14.0



fried egg & bacon cheese burger
계란 후라이 & 베이컨 치즈 버거

22.0

WINE

Sparkling Wine

			glass	bottle
zardetto prosecco brut 200ml 자르데또 프로세코 브룻	N/V	Italy		19.0
moscato spumante gold label, lungarotti (sweet) 모스카토 스푸만테 골드 라벨, 룡가로티	N/V	Italy		66.0
castillo perelada, stars brut "organic" 까스티요 페레라다, 스타즈 브룻 "오가닉"	2022	Spain		55.0

White Wine

salomon undhof, "ried kogl" – riesling 살로몽 운드호프 "리드 쿵글" – 리슬링	2021	Austria		88.0
salentein, portillo – sauvignon blanc 살렌틴, 포틸로 – 소비뇽 블랑	2023	Argentina	13.2	55.0
concha y toro, casillero del diablo – chardonnay 375ml 꼰차 이 토로, 까시제로 델 디아블로 – 샤르도네	2017	Chile		33.0
dr. h. thanisch – riesling trocken 닥터 타니쉬 – 리슬링 트로켄	2020	Germany		66.0

Red Wine

salentein, portillo – malbec 살렌틴, 포틸로 – 말벡	2023	Argentina	13.2	55.0
terra burdigala, bordeaux – merlot, cabernet franc 테라 부르디가라, 보르도 – 메를로, 까베르네 프랑	2018	France		66.0
ravasqueira reserva da família red – syrah, touriga nacional 라바스께이라 레제르바 다 파밀리아 레드 – 시라, 투리가 나씨오날	2021	Portugal		66.0
ercavio roble, bodegas ercavio – tempranillo 에르까비오 로블, 보데가 에르까비오 – 템쁘라니요	2018	Spain		55.0
banter, red blend – cabernet sauvignon, merlot 반터, 레드 블렌딩 – 카베르네 소비뇽, 메를로	2020	USA		66.0