



The Restaurant

Menu produced by
Koichi Abe

Koichi Abe.

Coffee

americano	아메리카노	5.5
espresso	에스프레소	5.5
double espresso	더블 에스프레소	6.6
espresso macchiato	에스프레소 마끼아또	6.6
regular	레귤러	6.6
café latte	카페 라떼	6.6
cappuccino	카푸치노	6.6
café vienna	카페 비엔나	7.7
vanilla latte	바닐라 라떼	7.7
hazelnut latte	헤이즐넛 라떼	7.7
mocha latte	모카 라떼	7.7
caramel latte	카라멜 라떼	7.7
mint chocolate latte	민트 초콜릿 라떼	7.7
decaf coffee	디카페인 커피	7.7

Iced Coffee

shakerato	샤케라또	6.6
iced americano	아이스 아메리카노	6.6
iced latte	아이스 라떼	6.6
iced cappuccino	아이스 카푸치노	6.6
iced café vienna	아이스 카페 비엔나	7.7
iced mocha latte	아이스 모카 라떼	7.7
iced vanilla latte	아이스 바닐라 라떼	7.7
iced hazelnut latte	아이스 헤이즐넛 라떼	7.7
iced caramel latte	아이스 카라멜 라떼	7.7
iced mint chocolate cafe latte	아이스 민트 초콜릿 카페 라떼	7.7
affogato	아포가토	8.8

* low fat milk is available upon request. * 라떼 음료는 일반 우유와 저지방 우유로 선택이 가능합니다.
10% sales tax is included. 모든 메뉴는 부가세 포함된 가격입니다.

Milk Tea / Non-coffee (Hot / Iced)

royal milk tea	로얄 밀크티	8.8
cinnamon milk tea	시나몬 밀크티	8.8
chocolate milk tea	초콜릿 밀크티	8.8
green tea latte	녹차 라떼	8.8
chocolate latte	초콜릿 라떼	8.8
mint chocolate latte	민트 초콜릿 라떼	

Tea (Hot / Iced)

english breakfast	잉글리쉬 블랙퍼스트	7.7
darjeeling	다즐링	7.7
ceylon	실론	7.7
earl grey	얼그레이	7.7
green tea	녹차	7.7
chamomile	*caffeine free 카모마일	7.7
peppermint	*caffeine free 페퍼민트	7.7
rosehip & hibiscus	*caffeine free 로즈힙 & 히비스커스	7.7
fresh herb	프레쉬 허브티	8.8
fresh ginger lemon tea	프레쉬 진저 레몬티	8.8
fresh honey lemon tea	프레쉬 허니 레몬티	8.8
fresh honey grapefruit tea	프레쉬 허니 자몽티	8.8

Fresh Juice

orange	오렌지	9.9
beet & apple	비트 & 사과	
grapefruit	자몽	
seasonal fruits	계절 과일	

Ade

fresh lemonade	프레쉬 레몬 에이드	9.9
fresh orangeade	프레쉬 오렌지 에이드	
fresh grapefruitade	프레쉬 자몽 에이드	

Smoothie / Shake

mixed berry smoothie	베리 믹스 스무디	11.0
green tea shake	녹차 셰이크	

Shaved Ice

plain	플레인 빙수	9.9
green tea	녹차 빙수	11.0
mango (April - September)	망고 빙수 (4월 - 9월)	16.5

Ice Cream / Sorbet

green tea ice cream	녹차 아이스크림	6.6
vanilla ice cream	바닐라 아이스크림	
earl grey tea ice cream	얼그레이 아이스크림	
chocolate ice cream	초콜릿 아이스크림	
grapefruit sorbet	자몽 샤베트	
mango sorbet	망고 샤베트	

Alcohol

kloud (Korea)	클라우드	7.7
corona (Mexico)	코로나	8.8
damm lemon (Spain)	담 레몬	8.8
guinness (Ireland)	기네스	9.9
mini M by villa M (Germany)	미니 엠 바이 빌라 엠	9.9
sangria (June - August)	상그리아 (6월 - 8월)	9.9
vin chaud (November - February)	뱅쇼 (11월 - 2월)	9.9

Water / Soft drink

perrier (330ml)	페리에	7.7
s.pellegrino (500ml)	산 펠레그리노	8.8
evian	에비앙	7.7
soft drink (coke, zero coke, sprite)	(콜라, 제로콜라, 스프라이트)	4.4

Appetizer

eggplant cheese gratin 가지 치즈 그라탕	8.8
curry flavored avocado shrimp cream 커리 풍미 아보카도 새우 크림	13.2
spicy potato croquette 매콤한 감자 크로켓	9.9
bagna cauda- green pepper, cucumber, carrot, celery, broccoli, tomato, cauliflower 바냐 카우다	8.8
chicken & cucumber with sesame sauce 깨소스 치킨 오이	8.8
tofu steak with soy sauce 간장소스 두부 스테이크	6.6

Salad

button mushroom & broccoli salad in truffle sauce 트러플소스 양송이 브로컬리 샐러드	9.9
chicken & bacon caesar salad with semi boiled egg 반숙 계란을 곁들인 치킨 베이컨 시저 샐러드	11.0
rucola & parmesan cheese salad with walnut oil 월넛 오일 루콜라 파마산 치즈 샐러드	13.2
grilled vegetable salad in balsamic sauce 발사믹 소스 그릴 야채 샐러드	13.2
pork & bean sprouts salad in Chinese sauce 중화 풍 포크 숙주 샐러드	11.0
marinated salmon sashimi salad with grapefruit dressing 자몽 드레싱 연어 마리네이드 사시미 샐러드	13.2

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

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

Soup

mushroom cream soup with puff pastry tops 퍼프 페스츰리를 얹은 버섯 크림 스프	13.2
oyster cream soup (seasonal) 굴 크림 스프	13.2
mozzarella basil tomato soup 모짜렐라 바질 토마토 스프	9.9
bacon minestrone soup 베이컨 미네스트로네 스프	8.8
onion gratin 어니언 그라탕	11.0

Omelet

grilled vegetable omelet 그릴 야채 오믈렛	13.2
tomato sauce omelet with bacon 베이컨을 곁들인 토마토 소스 오믈렛	16.5
iberico mushroom spanish sauce omelet 이베리코 버섯 스페니쉬 오믈렛	16.5
chicken mushroom cream sauce omelet 치킨 버섯 크림 소스 오믈렛	16.5
fresh mozzarella & spinach, fried egg 후레쉬 모짜렐라 & 시금치, 계란 후라이	16.5

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, fettuccine or gluten free pasta.
펜네, 페델리니, 링귀니, 딸리아텔레, 페투치네, 글루텐 프리 파스타 중 선택가능합니다.



PENNE



FEDELINI



LINGUINE



TAGLIATELLE

TOMATO-BASE

eggplant & basil tomato pasta 가지 바질 토마토 파스타	16.5
blue crab tomato pasta 꽃게 토마토 파스타	22.0
arrabbiata pasta 아라비아따 파스타	14.3
seafood tomato pasta 해산물 토마토 파스타	25.3
spicy seafood tomato soup pasta 매콤한 해산물 스프 풍 파스타	25.3
bolognese tomato pasta 볼로네이즈 토마토 파스타	16.5
pomodoro pasta 뽀모도로 파스타	14.3

CREAM-BASE

carbonara pasta 까르보나라 파스타	19.8
mushroom bacon soy milk cream pasta 버섯 베이컨 두유크림 파스타	19.8
pollack roe & squid cream pasta 명란 오징어 크림 파스타	19.8
salmon spinach cream pasta 연어 시금치 크림 파스타	19.8
shrimp asparagus cream pasta 새우 아스파라거스 크림 파스타	19.8
blue cheese (gorgonzola) cream pasta 블루 치즈 크림 파스타	22.0

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

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

OIL-BASE

aglio e olio pasta 알리오 올리오	13.2
genovese pasta 제노베제 파스타	16.5
shrimp rucola oil pasta 새우 루콜라 오일 파스타	19.8
vongole oil pasta 봉골레 오일 파스타	18.7
mixed vegetable oil pasta 야채 오일 파스타	14.3
pollack roe oil pasta 명란 오일 파스타	17.6

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

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

Main

add green salad + today's soup 5.5
그린 샐러드 + 오늘의 스프 추가 시 5.5

speical lunch box 스페셜 도시락	33.0
salmon steak (120g) in garlic sauce 마늘소스 연어 스테이크	27.5
American beef tenderloin steak (240g) in mustard 머스터드를 곁들인 미국산 비프 안심 스테이크	46.2
Korean beef tenderloin 1+ steak (120g) in mustard 머스터드를 곁들인 한우 안심 스테이크	46.2
hamburg steak(200g) – You can choose pepper or tomato sauce 햄버그 스테이크 – 페퍼소스와 토마토 소스 중 선택가능합니다.	27.5
lemon flavored sauteed chicken(200g) 레몬 풍미 소테 치킨	22.0
hamburg cabbage roll with tomato sauce 토마토 소스 햄버그 양배추 롤	24.2

Pizza

margherita pizza 마르게리타 피자	27.5
pepperoni pizza 페퍼로니 피자	27.5
shrimp avocado pizza 새우 아보카도 피자	33.0
truffle flavored salad pizza 트러플 풍미 샐러드 피자	33.0

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

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

Gnocchi

gnocchi with kabocha squash sauce 단호박 뇨끼	12.1
gnocchi with spinach sauce 시금치 뇨끼	12.1
gnocchi with tomato & basil sauce 바질 토마토 뇨끼	12.1

Ravioli

bacon & vegetable ravioli with tomato sauce 토마토 소스 베이컨 야채 라비올리	17.6
chicken & mushroom ravioli with cream sauce 크림 소스 치킨 버섯 라비올리	17.6

Pie Crust

chicken & mushroom, bacon pie crust in bechamel sauce 베샤멜 소스 치킨 버섯 베이컨 파이 크러스트	14.3
salmon & asparagus pie crust in rose sauce 로제 소스 연어 아스파라거스 파이 크러스트	14.3

Gratin

eggplant meat sauce lasagna 미트소스 가지 라자냐	17.6
potato gratin with tomato sauce 토마토 소스 감자 그라탕	14.3
shrimp rigatoni gratin with bechamel tomato sauce 베샤멜 토마토 소스 새우 리가토니 그라탕	17.6

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

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

Rice Porridge

seafood tomato rice porridge 해산물 토마토 라이스 포리지	25.3
bacon mozzarella tomato rice porridge 베이컨 모짜렐라 토마토 라이스 포리지	17.6
lobster asparagus cream rice porridge 랍스터 아스파라거스 크림 라이스 포리지	19.8
scallop & shrimp, mushroom soy sauce rice porridge 가리비 새우 버섯 간장 스프 라이스 포리지	17.6
umeboshi(pickled Japanese apricot) & shiso rice porridge with grilled snapper 그릴 도미를 곁들인 우메보시(매실장아찌) 시소 라이스 포리지	17.6
wasabi rice porridge with sauteed salmon 소테 연어를 곁들인 와사비 라이스 포리지	17.6

Fried

fried calamari 칼라마리	9.9
french fries 프렌치 프라이	6.6
fried chicken wings 닭날개 튀김	11.0
fish and chips 피시 앤 칩스	14.3
fried oyster (seasonal) 굴 튀김	11.0
fried vegetable 야채 튀김	14.3

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

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

Snack

mini tofu nabe with ponzu sauce 폰즈 소스 미니 두부 나베	8.8
iberico pork okonomiyaki 이베리코 포크 오키노미야끼	9.9

Curry Rice

You can choose normal or spicy.
순한 맛으로 변경 가능합니다.

vegetable & bacon, poached egg curry rice 야채, 베이컨, 수란 커리 라이스	17.6
iberico pork cutlet curry rice 이베리코 포크 컷렛 커리 라이스	19.8
beef & mushroom curry rice 비프, 버섯 커리 라이스	22.0
seafood curry rice 해산물 커리 라이스	25.3
hamburg steak curry rice 햄버그 커리 라이스	22.0
chicken drumstick cream curry rice 닭다리 크림 커리 라이스	18.7

Fried Rice

beef garlic fried rice 비프 갈릭 볶음밥	16.5
shrimp lettuce fried rice 새우 양상추 볶음밥	14.3
char siu egg fried rice 차슈 계란 볶음밥	13.2

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

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

Udon

iberico pork curry udon 이베리코 포크 커리 우동	17.6
vegetable curry udon 야채 커리 우동	17.6
oden sanuki udon 오뎅 사누끼 우동	17.6
chicken vegetable miso udon 치킨 야채 된장 우동	17.6

Ramen

char siu soy sauce ramen 차슈 간장 라면	13.2
char siu miso ramen 차슈 된장 라면	13.2
iberico pork xio ramen 이베리코 포크 소금 라면	13.2
shrimp spicy ramen 새우 매운 라면	13.2
seafood mozzarella tomato ramen 해산물 모짜렐라 토마토 라면	25.3

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.

TOAST BREAD

club sandwich 클럽 샌드위치	17.6
iberico pork cutlet sandwich 이베리코 포크 컷렛 샌드위치	17.6
avocado & vegetable sandwich 아보카도 & 야채 샌드위치	16.5
BLT sandwich – bacon, lettuce, semi dried tomato 비엘티 샌드위치 – 베이컨, 양상추, 세미 드라이 토마토	16.5
truffle flavored ham, cheese hot sandwich 트러플 풍미 햄 치즈 핫 샌드위치	15.4
caprese sour dough open sandwich 카프레제 사워 도우 오픈 샌드위치	15.4
emmental cheese burger with bacon 베이컨을 곁들인 에멘탈 치즈 버거	22.0
meat ball baguette sandwich 미트 볼 바게트 샌드위치	13.2
hot dog (jalapeno relish, onion, ketchup, mayonnaise, mustard sauce) 핫도그 (할라피뇨 소스, 양파, 케첩, 마요네즈, 머스타드 소스)	13.2
ham & cheese, lettuce croissant sandwich 햄 & 치즈, 양상추 크로와상 샌드위치	15.4
steak & pommery, tomato croissant sandwich 스테이크 & 포메리, 토마토 크로와상 샌드위치	22.0

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

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

Sparkling Wine

			glass	bottle
zardetto prosecco extra dry 200ml 자르데토 프로세코 엑스트라 드라이	N/V	Italy		15.0
moscato d'asti, bosio (sweet) 모스카토 다스티, 보시오	2018	Italy		66.0
castillo perelada, stars brut nature 까스티요 페레라다, 스타즈 브룻 나뚜레	2014	Spain		44.0
mini m (sweet) 200ml 미니 엠	N/V	Italy		8.8

White Wine

wolf blass red label – chardonnay 울프 블라스 레드라벨 – 샤르도네	2016	Australia	13.2	55.0
weingut loimer, kamptal - gruener veltliner 바인굿 로이머 – 그뤼너 벨틀리너	2017	Austria		55.0
selbach oster, kabinett – riesling 젤바 오스터, 카비넬 – 리슬링	2016	Germany		66.0
torres, santa digna - chardonnay 375ml 토레스, 산타 디그나 - 샤르도네	2018	Chile		16.5
donnafugata anthilia - Catarratto 375ml 돈나푸가타 안필리아 - 카타랏토	2017	Italy		35.0

Red Wine

wolf blass red label – shiraz 울프 블라스 레드라벨 – 시라즈	2016	Australia		55.0
chateau trebiac, graves 샤또 트레비아크, 그라브	2014	France		77.0
clos la coutale, cahors 클로 라 꾸탈, 까오르	2013	France		55.0
chionetti, dogliani san luigi - dolcetto 돌리아니 산 루이지, 키오네티 - 돌체토	2013	Italy		66.0
ercavio roble, bodegas ercavio 에르까비오 로블, 보데가 에르까비오	2014	Spain		44.0
carnivor – cabernet sauvignon, california 카니버 – 까베르네 소비뇽, 캘리포니아	2015	USA	13.2	55.0