The Restaurant

Menu produced by

Koichi Abe

Koichi Abe.

DRINK

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

HAPPY HOUR 1+1 5pm – 7:30pm

White Wine

			glass
salentein, portillo – sauvignon blanc 살렌틴, 포틸로 – 쇼비뇽 블랑	2024	Argentine	13.2

Rose Wine

s. delafont le petit plus rose – grenache, syrah, cinsault 사무엘 델라퐁 르 쁘띠 플러스 로제 – 그르나슈, 시라, 쌩쏘	2020	France	13.2

Red Wine

salentein, portillo – malbec 살렌틴, 포틸로 – 말벡	2023	Argentine	13.2
neleman, amistad – garnacha 넬레만, 아미스타드 – 가르나차	2021	Spain	8.8

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
affogato	아포가토	8.0
flat white	플랫 화이트 (only hot)	7.0
einspanner	아인슈페너	9.0
caramel latte	카라멜 라떼	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
chocolat chaud (December – February)	쇼콜라 쇼 (12월 – 2월)	11.0

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
peach ice tea (sweet)	복숭아 아이스 티	7.0

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

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

Healthy Drink

deodeok smoothie – deodeok, honey, milk 11.0
더덕 스무디 – 더덕, 꿀, 우유

soybean apple smoothie (protein 32g) 11.0
소이빈 애플 스무디

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

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 품은 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

spinach salad with bacon, walnut oil dressing
베이컨, 월넛 오일 드레싱 시금치 샐러드

15.4

Soup

truffle flavored mushroom cream soup with puff pastry top
퍼프 페스츄리를 얹은 트러플 풍미의 버섯 크림 스프

17.6

seafood tomato soup with puff pastry top
퍼프 페스츄리를 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

potato gratin pizza
감자 그라탕 피자

30.0

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 홍합 조개 마늘 토마토 스튜

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 스튜 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 커틀렛 플레이트

18.7

roasted half chicken – 40 minutes

로스트 치킨 (반마리) – 40분 소요

22.0

cheese hamburg steak with tomato sauce

토마토 소스 치즈 햄버그 스테이크

25.3

Fried

The Restaurant sausage corndog
더 레스토랑 소시지 콘도그, 소스 별도제공

6.6

fried calamari
깔라마리

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, 딸리아뗄레, 글루텐 프리 파스타 중 선택가능합니다.

PENNE

FEDELINI

LINGUINE

TAGLIATELLE

OIL-BASE

aglio e olio pasta
알리오 올리오

13.2

genovese anchovy (basil pesto) pasta
제노베게 엔쵸비 (바질 페스토) 파스타

16.5

shrimp rucola anchovy oil pasta
새우 루꼴라 엔쵸비 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

olive & caper oil pasta (puttanesca)
올리브 & 케이퍼 오일 파스타 (푸타네스카)

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
볼로네이즈 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 커틀렛을 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

kimchi oden udon
김치 오뎅 우동

19.8

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

jjamppong rice
짬뽕 덮밥

22.0

bulgogi rice
불고기 덮밥

22.0

Omerice

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

plain omerice (bacon ketchup rice)
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 (bacon ketchup rice)
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

kimchi fried rice with bacon
베이컨 김치 볶음밥

16.5

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 커틀렛 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

avocado egg open sandwich

아보카도 계란 오픈 샌드위치

17.6

shrimp avocado open sandwich

새우 아보카도 오픈 샌드위치

17.6

WINE

Sparkling Wine

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

White Wine

leeuwin estate art series – riesling 르윈 에스테이트 아트시리즈 – 리슬링	2023	Austria		88.0
salentein, portillo – sauvignon blanc 살렌틴, 포틸로 – 소비뇽 블랑	2024	Argentine	13.2	55.0
dr. h. thanisch – riesling trocken 닥터 타니쉬 – 리슬링 트로켄	2022	Germany		66.0

Rose Wine

s. delafont le petit plus rose – grenache, syrah, cinsault 사무엘 델라퐁 르 쁘띠 플러스 로제 – 그르나슈, 시라, 쌩쏘	2020	France	13.2	55.0

Red Wine

salentein, portillo – malbec 살렌틴, 포틸로 – 말벡	2023	Argentine	13.2	55.0
terra burdigala, bordeaux – merlot, cabernet franc 떼라 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	2019	Spain		55.0
neleman, amistad – garnacha 넬레만, 아미스타드 – 가르나차	2021	Spain	8.8	44.0