

SUBTLE & SAVORY

섬세한 디테일의 조합으로 완성된 공간과
새로운 감각의 경험을 제공합니다.

원산지 안내

쌀: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 콩: 국내산, 닭: 국내산,
전복: 국내산, 가리비: 일본산, 하몽: 돼지고기 스페인산

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 견과류, 대두, 밀,
고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류,
잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는
미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Nuts, Soybeans, Wheat,
Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish (including Oysters, Abalone, and Mussels),
Peach, Tomato, Sulfites, and Pine Nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

TEA TASTING

WHISKY TASTING

WINE TASTING

SINGLE MALT WHISKY

WINE

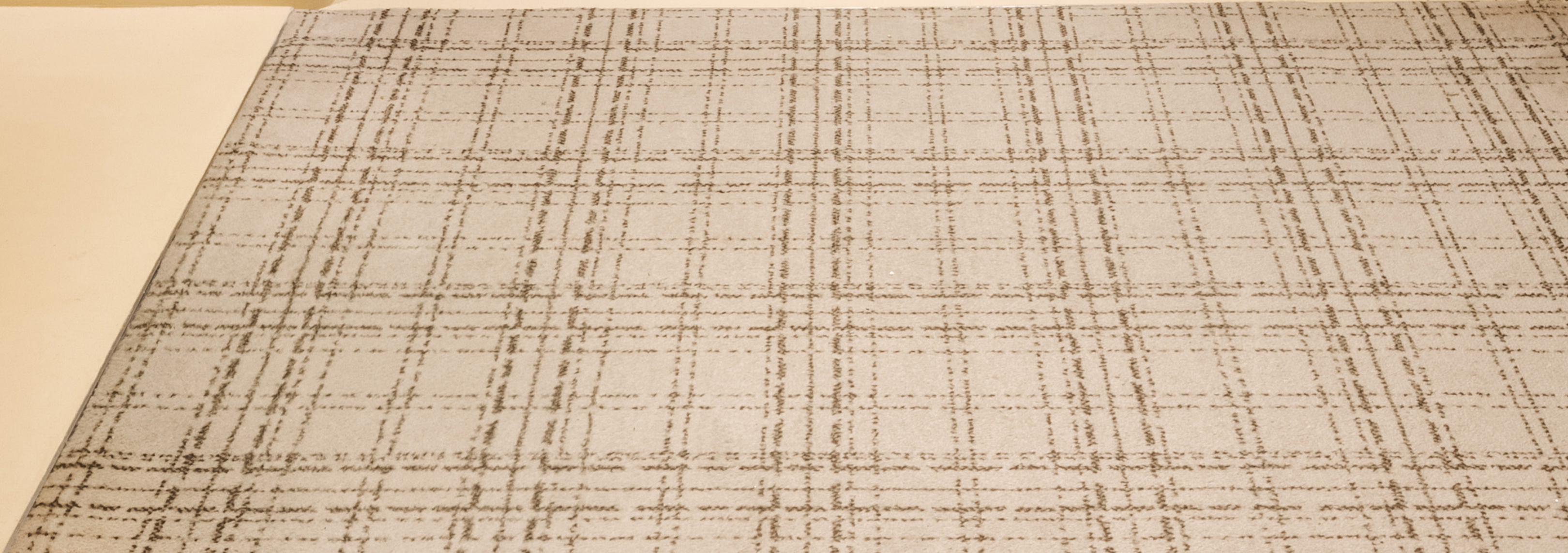
BEER & SOFT DRINK

A LA CARTE

GENESIS SIGNATURE DINING

LUNCH / DINNER

GENESIS
LOUNGE



TEA TASTING

도재명차 백로담 (WHITE TEA BY DOJAE)

“균형 잡힌 우리의 전통차를 현대에 전한다”라는 정신 아래, 지리산 하동의 어린 찻잎으로 만든 자연의 맛에 가장 가까운 백차로, 백로담은 ‘흰 백, 이슬 로, 연못 담’으로 찻잔에 담긴 백차의 흰색(투명)의 순수한 수색을 흰 연못에 비유한 차

With the spirit of "providing traditional tea in modern times," Baekro-dam is a white tea that is closest to the taste of nature made from young tea leaves in Hadong, Jirisan Mountain. The silver gloss shines due to the white fuzz on the white tea leaves

생강나무 꽃 차 (GINGER TREE FLOWER TEA)

봄이 왔음을 가장 먼저 알려주는 노란색의 생강나무 꽃 차로, 충청북도 음성군의 청정 숲속에서 직접 기른 야생화로 만들어진 맑고 순수한 자연을 그대로 담은 차

In the clear and verdant forest, cultivated using organic and eco-friendly farming methods, yellow ginger tree flower tea heralds the beginning of spring

50,000

엄선된 차와 어울리는 한입거리(SMALL BITES)가 페어링 되어 제공됩니다.

WHISKY TASTING

30ML PER GLASS

DALMORE KING ALEXANDER III, 40%

하이랜드 지역에서 6가지의 각기 다른 캐스크 숙성 원액을 결합한 세계 최초의 싱글몰트 위스키로써 최상의 캐스크 큐레이션을 선보이며 레드 베리류의 과일향과 크림 캐러멜 맛, 시나몬 같은 향신료 피니시의 위스키

The world's first single malt whisky that features the finest combination of six different cask-aged spirits from the Highland region. The finish has a red berry fruit scent, cream caramel flavor, and cinnamon-like spice

ALFRED GIRAUD HARMONIE, 46.1%

최소 30년 이상 코냑이 숙성된 매우 희귀한 캐스크에서 숙성을 거쳐

특유의 풍부한 과즙향과 고소한 스파이스가 조화를 이루는 프렌치 몰트 위스키

A French malt whisky matured in a rare cask that had aged cognac more than 30 years

The whisky has balanced flavors of fruits and toasted nuts

THE BALVENIE REDROSE 21YEARS, 48.1%

스페이사이드 지역에서 생산된 발베니 스토리 컬렉션 제품 중 하나로 제임스 2세 국왕에게 매년 강렬한 붉은 장미 한 송이를 임대료로 지불했던 발베니 성의 이야기에서 영감을 얻었으며 다양한 과실류의 달콤한 맛과 오크 숙성미를 가진 위스키

One of Balvenie Story Collection produced in the Speyside region

REDROSE was inspired by the story of Balvenie Castle paying rent to

King James II every year with a red rose. The whisky has the sweet taste of various fruits

150,000

엄선된 위스키와 어울리는 한입거리(SMALL BITES)가 페어링 되어 제공됩니다.

WINE TASTING

125ML PER GLASS

LE BRUN DE NEUVILLE CÔTE BLANCHE NV

미네랄이 가득한 토질의 특성을 그대로 드러내며

신선한 과실 본연의 풍미가 조화롭게 피어나 사랑스러운 버블로 입안을 감싸 안는 순수 샴페인의 결정체

This champagne presents the characteristics of the mineral-filled soil and is full of joy with the natural flavor of fresh fruits

WEINGUT KELLER RIESLING TROCKEN (GERMANY, 2019)

독일의 몽라쉐라는 칭호를 받으며 드라이 리슬링의 명가로 알려진 ‘바인구트 켈러’가 만들어낸 와인으로
신선한 시트러스, 리치, 단단한 백도 등의 과일 향이 집중도 있게 느껴지며

매끈한 휘발유 향과 경쾌한 산도가 클래식한 리슬링의 매력을 보여줌

This wine produced by Weingut Keller, known as the Montrachet of Germany and a master of dry Riesling, has a concentrated fruity aroma of fresh citrus, lychee, and white peach.

The smooth petrol aroma and cheerful acidity show the charm of classic Riesling

MAS LUMAN «IN VITRO» (FRANCE, 2012)

프랑스 랑그독 지역의 작은 장인 와이너리인 Mas Lumen의 완전하고 강렬한 레드 와인

자발적으로 양조되고 강철 및 나무 배럴에서 뛰어난 표현력과 성숙함을 보여주며

깔끔한 산미와 부드러운 탄닌, 체리, 가죽, 민트 그리고 덤불의 향기가 균형을 이루는 와인

“In Vitro” is the full-bodied and intense red wine version from Mas Lumen, a small artisanal winery in the Langudoc area. It is vinified spontaneously and aged in steel and wooden barrels, revealing a body of good power, character and great expressive maturity, balanced by nice acidity and gentle tannins, with aromas of cherry, leather, mint and underbrush

150,000

엄선된 와인과 어울리는 한입거리(SMALL BITES)가 페어링 되어 제공됩니다.



SINGLE MALT WHISKY

SPEYSIDE	%	SHOT
The Balvenie Doublewood 12 years	40.0%	39,000
The Balvenie Caribbean Cask 14	43.0%	49,000
The Balvenie Single Barrel 15 years	47.8%	50,000
The Balvenie Redrose 21 years	48.1%	112,000
The Balvenie 25 years, Rare Marriage	48.0%	245,000
The Balvenie 30 years, Rare Marriage (Bottle)	44.2%	9,500,000
Cragganmore 12 years	40.0%	29,000
Dalwhinnie 15 years	43.0%	32,000
Glenfiddich 15 years	40.0%	32,000
Glenfiddich 18 years	40.0%	46,000
Glenfiddich 21 years	40.0%	84,000
Glenfiddich 23 years	40.0%	119,000
Glenfiddich 26 years	43.8%	161,000
Glenfiddich 30 years (Bottle)	43.0%	3,500,000
The Glenlivet 12 years	40.0%	27,000
The Macallan Sherry Oak 12 years	40.0%	41,000
The Macallan Double Cask 12 years	40.0%	38,000
The Macallan Double Cask 15 years	43.0%	46,000
The Macallan Sherry Oak 18 years	43.0%	77,000
The Macallan Double Cask 18 years	43.0%	67,000
The Macallan Rare Cask	43.0%	98,000
The Macallan Harmony Collection Inspired By Intense Arabica	44.0%	84,000
The Macallan Sherry Oak 25 years (Bottle)	43.0%	6,000,000
HIGHLAND	%	SHOT
Dalmore 15 years	40.0%	39,000
Dalmore King Alexander III	40.0%	88,000
The Glendronach 12 years	43.0%	32,000
The Glendronach 21 years	48.0%	91,000

SINGLE MALT WHISKY

HIGHLAND	%	SHOT
Glenmorangie Lasanta	43.0%	34,000
Glenmorangie Quinta Ruban	46.0%	35,000
Glenmorangie Nectar D’or	46.0%	37,000
Glenmorangie 18 years	43.0%	46,000
Glenmorange Spios	46.0%	41,000
LOWLAND	%	SHOT
Auchentoshan 12 years	40.0%	27,000
Glenkinchie 12 years	43.0%	27,000
ISLE OF ISLAY	%	SHOT
Ardbeg Uigeadail	54.2%	34,000
Ardbeg Corryvreckan	57.1%	41,000
Bowmore 12 years	40.0%	27,000
Bowmore 18 years	43.0%	43,000
Bruichladdich Scottish Barley	50.0%	32,000
Bruichladdich Islay Barley	50.0%	35,000
Lagavulin 16 years	43.0%	42,000
ISLANDS ORKNEY	%	SHOT
Highland Park 12 years	40.0%	27,000
Highland Park 18 years	43.0%	42,000
Highland Park 25 years	45.7%	189,000
FRANCE	%	SHOT
Alfred Giraud Harmonie	46.1%	70,000

WINE

CHAMPAGNE		GLASS	BOTTLE
Le Brun de Neuville Côte Blanche	NV	45,000	200,000
Billecart-Salmon Demi-Sec	NV		200,000
Bollinger Special Cuvée Brut	NV		280,000
Drappier Brut Nature Zéro Dosage	NV		280,000
Billecart Salmon Brut Rosé	NV		330,000
Champagne Alexandre Bonnet La Géande 7 Cépages Brut Nature	2018		360,000
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	NV		450,000
Dom Pérignon Brut	2013		490,000
Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Brut	2008		500,000
Henri Giraud Fût de Chêne	MV17		780,000
Henri Giraud Fût de Chêne	MV18		910,000
Louis Roederer Cristal Millésime Brut	2014		1,100,000
Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs	2012		1,500,000
Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs Brut	2004		3,400,000

SPARKLING WINE			BOTTLE
Domaine Eric Bordelet Poiré «Granit»	2022		200,000

WINE

WHITE		GLASS	BOTTLE
FRANCE			
Domaine Bott-Geyl Muscat «Les Éléments»	2018		200,000
Domaine Le Haut Planty «One Way Ticket»	2021		200,000
Mariette et Albéric Mirliflore	2022		200,000
Domaine Thibert Pouilly-Vinzelles «Les Longeays»	2016		220,000
Domaine Léon Barral Barral Blanc	2020		280,000
Domaine Guillemot Michel Viré-Clessé «Quintaine»	2016		290,000
Domaine Bernard Defaix Chablis Grand Cru Bougros	2020		340,000
Domaine Valette Pouilly-Fuissé Tradition	2018		370,000
Domaine Guillemot Michel Viré-Clessé «Retour à la Terre»	2022		400,000
Domaine Borgeot Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Clos Saint Jean	2022		700,000
Yann Durieux Recrue des Sens «Canionique»	2018		1,200,000
Domaine Alvina Pernet Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Clos des Folatières	2022		1,600,000
GERMANY			
Weingut Keller Riesling Trocken	2019	40,000	180,000
USA			
Favia «Carbone» Chardonnay Napa Valley	2020		200,000
Standard Deviation «XL» Sauvignon Blanc Sonoma Coast	2020		260,000
Château Montelena Chardonnay Napa Valley	2021		390,000
Dana Estates «Vaso» Sauvignon Blanc Napa Valley	2021		650,000

WINE

RED		GLASS	BOTTLE
FRANCE			
Château Ferrande Rouge	2018		120,000
Mas Lumen «In Vitro»	2012	50,000	180,000
Domaine de Vernus Fleurie	2019		200,000
Domaine Jean-Michel Giboulot Pommard «En Brescul»	2020		250,000
Domaine Eliau Da Ros «Clos Baquey»	2016		280,000
Domaine Lèon Barral «Jadis»	2019		340,000
Domaine Lèon Barral «Valinière»	2017		380,000
Domaine des Monts Luisants Morey-Saint-Denis en Pierre Virant	2019		430,000
Château Pape Clément	2020		430,000
Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape	2020		650,000
Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape	2021		750,000
ITALY			
Pio Cesare Barolo Piemonte	2018		220,000
Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri	2019		750,000
SPAIN			
Torres «Mas La Plana» Cabernet Sauvignon	2018		290,000
Dominio de Pingus «Flor de Pingus»	2020		460,000
USA			
Napa Highlands Cabernet Sauvignon Napa Valley	2022		200,000
Favia «Carbone» Cabernet Sauvignon Napa Valley	2020		300,000
Dana Estates «Vaso» Cabernet Sauvignon Napa Valley	2019		350,000
Shafer «One Point Five» Cabernet Sauvignon Stags Leap District	2021		420,000
Dana Estates «Onda» Cabernet Sauvignon Napa Valley	2019		950,000
Occidental «Bodega Ridge» Pinot Noir Sonoma Coast	2021		800,000
Opus One Napa Valley	2019		1,600,000

WINE

DESSERT		GLASS	BOTTLE
Camin Larredya «Au Capceu»	2022	60,000	350,000

NON ALCOHOL			BOTTLE
So Jennie Paris Blanc Dry			150,000

BRANDY		GLASS	BOTTLE
Domaine Guillemot Michel Fine de Bourgogne		60,000	600,000

BEER & SOFT DRINK

BEER (BOTTLE)	%	IBU	ML	PRICE
Heineken (Netherland)	5.0%	19	330ml	15,000
Sierra Nevada Pale Ale (USA)	5.6%	38	355ml	19,000
Fourchette (Belgium)	7.5%	22	330ml	26,000

SOFT DRINK	PRICE
Coke, Coke Zero, Cider, Ginger Ale, Soda Water	9,000
Ogam Kombucha	15,000

FRESH JUICE	PRICE
Red (Apple, Beet, Orange)	25,000
Orange (Apple, Carrot, Paprika)	
Green (Apple, Kale, Kiwi, Pear)	

WATER	ML	PRICE
Evian (Still)	750ml	15,000
San Pellegrino (Sparkling)	750ml	16,000

TEA	PRICE
English Breakfast Tea	20,000
Earl Grey	20,000
Woojeun Green Tea	23,000
Persimmon Leaf Tea	20,000
Chamomile	20,000

COMPLIMENTARY
Americano
Espresso
Cappuccino
Cafe Latte
Espresso Macchiato
Ogam Tea

A LA CARTE

SIGNATURE DISHES

뿌리채소 샐러드 Root Vegetable Salad	28,000
한우 소고기 편채와 제철 채소 Char-grilled Korean Beef Short Loin Slices with Seasonal Vegetables	30,000
참나물 잎과 우엉튀김을 곁들인 가지와 한우 채끝 덮밥 Korean Beef Short Loin and Fried Eggplant on Rice	35,000
단새우 비빔밥 Bibimbap (Seasonal Vegetables Mixed with Rice with Soy Marinated Raw Shrimp)	45,000
완도 전복찜과 제주 보리 리소토 Steamed Whole Abalone and Clam Cappuccino on Barley Risotto	35,000
영암 어란을 올린 분홍 성게 스파게티 Spaghetti with Sea Urchin Roe Sauce and Salted Fish Roe	45,000
참숯 향의 언양식 한우불고기버거 Oak Charcoal Grilled Korean Beef Bulgogi Burger	49,000

A LA CARTE

SMALL BITES

우엉 잡채	10,000
Burdock Japchae	
울릉도 칩소 육회와 부지깽이	20,000
Seasoned Raw Beef From Ulleung Cattle	
새우와 가리비로 속을 채운 표고 튀김과 트러플	25,000
Minced Shrimp and Scallop in Fried Oak Mushroom, Shaved Black Truffle	
한우 채끝 등심 찹쌀구이	30,000
Rice-battered Korean Beef Sirloin Slices with Yuzu Soy Sauce	
우엉 아이스크림과 우엉 칩	20,000
Burdock Ice cream with Crispy Burdock Chip	
치즈와 샤퀴테리	25,000
Cheese & Charcuterie	
스모키 바이츠	25,000
Smoky Bites	

와인, 위스키와 함께 즐길 수 있는 한입거리로 소량으로 준비됩니다.

GENESIS SIGNATURE DINING

제네시스의 담대하고 도전적인 철학을 담았습니다.

GENESIS SIGNATURE DINING

LUNCH

뿌리채소 샐러드
Root Vegetable Salad

복 만두
Chicken and Vegetable Dumplings with Pheasant Broth

한우 반죽구이
Korean Beef Cooked in Seasoned Dough

화반
Bibimbap

진달래 아이스크림
Jin-Dal-Lae Ice Cream

차와 다과
Tea with Sweets

150,000

Petit Wine Pairing (3 Glasses of Wine)
Wine Pairing (5 Glasses of Wine)

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

GENESIS SIGNATURE DINING

DINNER

뿌리채소 샐러드

Root Vegetable Salad

조개구이와 두릅, 된장소스

Char-grilled Clams with Soybean Sauce

대파향의 금태구이

Seared Blackthroat Seaperch and Soy Sauce with a Dash of Chili Oil

한우 반죽구이

Korean Beef Cooked in Seasoned Dough

화반

Bibimbap

진달래 아이스크림

Jin-Dal-Lae Ice Cream

차와 다과

Tea with Sweets

230,000

Petit Wine Pairing (3 Glasses of Wine)

Wine Pairing (5 Glasses of Wine)

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

Ingredients may change according to availability.

PETIT WINE PAIRING

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ NV

빌까르 살몽은 200년의 역사를 가진 가족 경영 샴페인 하우스로, 로제 샴페인의 기준이라 불리웁니다. 레드 베리, 산딸기, 자몽 껍질의 싱그러운 과실 풍미와 순수한 미네랄리티가 싱그러운 봄을 알려주는 듯함

Billecart-Salmon is a family-run champagne house with 200 years of history and is called the standard for rosé champagne. The fresh fruit flavors of red berries, raspberries, and grapefruit peel, along with its pure minerality, seem to tell of the vibrant spring

DOMAINE LÉON BARRAL, BARRAL BLANC 2020

프랑스 자연주의 와인의 교과서인 레옹 바랄이 희귀한 토착품종으로 만들어낸 소량 생산 화이트 와인으로, 살구,모과, 오렌지 등의 이국적인 과실향과 노란 카모마일 꽃향, 아삭한 산도가 금태구이와 우아한 매칭을 보여줌

A small-production white wine made by Leon Baral, the textbook example of natural French wine. It presents the exotic fruit aromas of apricot, quince, and orange, along with yellow chamomile flowers, and features a crisp acidity that elegantly complements grilled blackthroat seaperch

DOMAINE DES MONTS LUISANTS MOREY-SAINT-DENIS EN PIERRE VIRANT 2019

새 오크 사용을 제한하고 최소한으로 압착된 포도즙을 사용하여 순수한 과실 풍미의 와인을 만들어 냈습니다. 사랑스러운 붉은 과실 풍미와 부드럽고 섬세한 탄닌을 가지고 있어 한우 반죽구이와 깔끔하게 어우러짐

This pure, fruity wine is made with minimal pressed grape juice and using only aged oak. With a lovely red fruit flavor and soft and delicate tannins, it blends neatly with grilled Korean beef cooked in seasoned dough

180,000

WINE PAIRING

BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ NV

빌까르 살몽은 200년의 역사를 가진 가족 경영 샴페인 하우스로, 로제 샴페인의 기준이라 불리움. 레드 베리, 산딸기, 자몽 껍질의 싱그러운 과실 풍미와 순수한 미네랄리티가 싱그러운 봄을 알려주는 듯함

Billecart-Salmon is a family-run champagne house with 200 years of history and is called the standard for rosé champagne. The fresh fruit flavors of red berries, raspberries, and grapefruit peel, along with its pure minerality, seem to tell of the vibrant spring

MARIETTE ET ALBÉRIC MIRLIFLORE 2022

대서양 해안가에서 자란 포도가 보여주는 부싯돌을 닮은 미네랄리티와 금귤, 레몬과 같은 청량하고 순수한 과실향, 피니쉬의 고소한 견과류 풍미가 새콤하고 감칠맛 있는 조개 요리와 기분 좋은 조화를 보여줌

The flinty minerality of grapes grown on the Atlantic coast, the refreshingly pure and fruity aromas of kumquat and lemon, and the savory, nutty finish, create a delightful harmony with the tangy and umami flavors of clams

DOMAINE LÉON BARRAL, BARRAL BLANC 2020

프랑스 자연주의 와인의 교과서인 레옹 바랄이 희귀한 토착품종으로 만들어낸 소량 생산 화이트 와인으로, 살구, 모과, 오렌지 등의 이국적인 과실향과 노란 카모마일 꽃향, 아삭한 산도가 금태구이와 우아한 매칭을 보여줌

A small-production white wine made by Leon Baral, the textbook example of natural French wine. It presents the exotic fruit aromas of apricot, quince, and orange, along with yellow chamomile flowers, and features a crisp acidity that elegantly complements grilled blackthroat seaperch

DOMAINE DES MONTS LUISANTS MOREY-SAINT-DENIS EN PIERRE VIRANT 2019

새 오크 사용을 제한하고 최소한으로 압착된 포도즙을 사용하여 순수한 과실 풍미의 와인을 만들어 냄. 사랑스러운 붉은 과실 풍미와 부드럽고 섬세한 탄닌을 가지고 있어 한우 반죽구이와 깔끔하게 어우러짐

This pure, fruity wine is made with minimal pressed grape juice and using only aged oak. With a lovely red fruit flavor and soft and delicate tannins, it blends neatly with grilled Korean beef cooked in seasoned dough

DOMAINE GUILLEMOT MICHEL FINE DE BOURGOGNE NV

전통 방식으로 만들어내는 프랑스의 브랜디로, 산뜻한 시트러스와 부드러운 바닐라 향이 달콤하고 고소한 쌀 아이스크림과 조화로우며 싱그러운 허브 향이 쉑 무스와 향기로운 어우러짐을 보여줌

A traditional French brandy with a fresh citrus and soft vanilla aroma, harmonizing perfectly with sweet, savory rice ice cream and offering a refreshing herbal aroma when combined with mugwort mousse

300,000

GENESIS SIGNATURE DINING

LUNCH (VEGAN)

뿌리채소 샐러드
Root Vegetable Salad

복 만두
Vegetable Dumplings with Mushroom Broth

앞새버섯구이, 천리장
Char-grilled Maitake Mushrooms

비빔밥
Bibimbap

후식
Dessert

차와 다과
Tea with Sweets

150,000

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

GENESIS SIGNATURE DINING

DINNER (VEGAN)

뿌리채소 샐러드
Root Vegetable Salad

두릅, 가지, 된장소스
Korean Angelica Sprouts with Soybean Sauce

파전
Pa-Jeon

앞새버섯구이, 천리장
Char-grilled Maitake Mushrooms

비빔밥
Bibimbap

후식
Dessert

차와 다과
Tea with Sweets

230,000

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
Ingredients may change according to availability.

