

제철의 맛에 정성을 더한 특별한 미식 경험

원산지 안내

쌀: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 콩: 국내산, 꽃게: 국내산,
김치: 국내산 배추, 전복: 국내산, 민물장어: 국내산, 오징어: 국내산, 가리비: 일본산,
다랑어: 일본산, 하몽: 스페인산 돼지고기, 패스트라미: 호주산 쇠고기

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

GLASS WINE

BEER & SOFT DRINK

A LA CARTE

GENESIS DINING COURSE

LUNCH / DINNER

GENESIS
LOUNGE



TEA TASTING

조태연가 죽로차 (“CHO-TAE-YEON-GA” ORGANIC JUKRO TEA)

‘올곧지 않은 차는 팔지 않는다’는 정신 아래 청정의 지리산 하동에서 만들고 있는 한국 최초의 녹차로
대나무 밭 사이에서 아침 이슬을 머금고 자란 싱그러운 차나무 잎으로 만든 차

This is the first green tea in Korea made by “Cho-tae-yeon-ga” with the spirit of
'tea created with full truth and honesty.' It is made from fresh leaves grown with
the morning dew among bamboo fields in Hadong, Jirisan Mountain

사월에 감잎차 (PERSIMMON LEAF TEA)

영양이 풍부한 사월에 감잎을 따 모아 만든 차로
감잎차 특유의 상쾌하고 깊은 풍미를 느낄 수 있는 차

Tea made with persimmon leaves collected during April,
when the leaves are rich in nutrients,
delivering a uniquely refreshing and deep flavor of persimmon leaf tea

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

GLENFIDDICH 23 YEARS GRAND CRU, 40%

샴페인 캐스크 피니쉬라는 대담한 발상에서 탄생한 글렌피딕 그랜드 시리즈의 대표작으로 달콤한 배 소르베와 구운 브리오슈, 바닐라 크림이 어우러진 우아한 풍미로 전통 몰트 위스키의 품격에 샴페인의 촉배의 화려함을 더해주는 위스키

A masterpiece of the Glenfiddic Grand Series, born from the bold idea of incorporating a Champagne cask finish, traditional malt whisky is enhanced with a celebratory touch of champagne, featuring the elegant flavors of sweet pear sorbet, baked brioche, and vanilla cream.

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

CLOS BELLANE COTES DU RHONE VILLAGES VALREAS BLANC «ECHALAS» (FRANCE, 2021)

Roussane 품종만으로 만든 보기 드문 프랑스 남부 론의 와인으로, 410m의 높은 고도의 서늘함과
동향의 언덕에서 떠오르는 태양의 첫 열기를 받고 자란 포도로 만들어낸 와인.

잘익은 시트러스와 멜론, 꿀 등의 리치한 풍미와 함께 부드럽고 오일리한 텍스처와 신선한 산미를 보여줌

A rare wine from the southern Rhone region of France made only with the Roussane variety, made from
grapes grown in the cool climate of 410m high altitude and on the hills facing east, exposed to the first heat
of the rising sun. Rich flavors of ripe citrus, melon, and honey, along with a soft, oily texture and fresh acidity

LINGUA FRANCA «AVNI» PINOT NOIR (USA, 2022)

전설적인 마스터 소믈리에 래리 스톤, 뫼르소의 명장인 도미니크 라퐁, 떠오르는 신예

와인메이커 토마스 사브르 세 사람의 합작으로 탄생한 와인으로, 생생한 붉은 과실과

장미 꽃잎, 향신료, 홍차 등의 풍미가 매력적인 섬세하고 균형잡힌 미국 와인

The wine was created through a collaboration between legendary master sommelier Larry Stone,
Dominique Lafon, known as the master of Meursault, and new winemaker Thomas Savre.

It is a delicate and balanced American wine with vivid red fruit flavors and aromas of
rose petals, spices, and black tea.

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 years	43.0%	49,000
The Balvenie French Oak 16 years	47.6%	55,000
The Balvenie Redrose 21 years	48.1%	112,000
The Balvenie 25 years, Rare Marriage	48.0%	245,000
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
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

SPEYSIDE	%	BOTTLE
The Balvenie 30 years, Rare Marriage	44.2%	9,500,000
Glenfiddich 30 years	43.0%	3,500,000
The Macallan Sherry Oak 25 years	43.0%	6,000,000

HIGHLAND	%	SHOT
Dalmore 15 years	40.0%	45,000
Dalmore King Alexander III	40.0%	88,000

SINGLE MALT WHISKY

HIGHLAND	%	SHOT
The Glendronach 12 years	43.0%	32,000
The Glendronach 21 years	48.0%	91,000
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		BOTTLE
Le Brun de Neuville Côte Blanche	NV	200,000
Billecart-Salmon Demi-Sec	NV	200,000
Louise Brison A l’Aube de la Côte des Bar Extra Brut	2016	270,000
Bollinger Special Cuvée Brut	NV	280,000
Drappier Brut Nature Zéro Dosage	NV	280,000
Nathalie Falmet Oeil de Perdrix Brut	NV	360,000
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	NV	450,000
Dom Pérignon Brut	2015	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

NON ALCOHOL SPARKLING WINE		BOTTLE
So Jennie Paris Blanc Dry		150,000

WINE

WHITE

BOTTLE

FRANCE

JJ Archambaud Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc	2022	200,000
Clos Bellane Côtes du Rhône Villages Valréas Blanc «Échalas»	2021	200,000
Domaine Bott-Geyl Muscat «Les Éléments»	2018	200,000
Domaine Thibert Pouilly-Vinzelles «Les Longeays»	2016	220,000
Domaine Thibert Pouilly Vinzelles «Les Longeays»	2017	230,000
Domaine Huet Vouvray «Le Mont» Demi-Sec	2023	260,000
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
Tardieu Laurent Hermitage Blanc	2021	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

USA

Standard Deviation «XL» Sauvignon Blanc Sonoma Coast	2020	260,000
Raen Sonoma Coast «Lady Majorie» Chardonnay	2022	340,000
Château Montelena Chardonnay Napa Valley	2021	390,000
Dana Estates «Vaso» Sauvignon Blanc Napa Valley	2021	650,000
Hudson, Ladybug Chardonnay Carneros	2022	770,000

WINE

RED		BOTTLE
FRANCE		
Château Ferrande Rouge	2018	200,000
Château Ferrande Rouge	2020	200,000
Mas Lumen «In Vitro»	2012	180,000
Domaine de Vernus Fleurie	2019	200,000
Domaine Jean-Michel Giboulot Pommard «En Brescul»	2020	250,000
Domaine Elian 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
Domaine Tempier Bandol Rouge	2015	440,000
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		
Lingua Franca «Avni» Pinot noir	2022	240,000
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

GLASS WINE

BY THE GLASS (150ML)

GLASS

CHAMPAGNE

Le Brun de Neuville Côte Blanche	NV	45,000
Louise Brison A l'Aube de la Côte des Bar Extra Brut	2016	54,000

WHITE

JJ Archambaud Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc	2022	40,000
Clos Bellane Côtes du Rhône Villages Valréas Blanc «Échalas»	2021	42,000
Tardieu Laurent Hermitage Blanc	2021	68,000

RED

Lingua Franca «Avni» Pinot noir	2022	48,000
Domaine Tempier Bandol Rouge	2015	88,000

DESSERT

Camin Larredya «Au Capceu»	2022	60,000
----------------------------	------	--------

BRANDY

Domaine Guillemot Michel Fine de Bourgogne (45ml)	2017	60,000
---	------	--------

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
Acqua Panna (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
Gadeun Tea

A LA CARTE

CHEF'S PLATES

제주 천혜향 소스를 곁들인 안동 산마 무 쌈	28,000
Mountain Yam and Cucumber in Pickled Radish Cannelloni with Jeju Tangerine Dressing	
전복 샐러드	30,000
Abalone Salad with Pine Nut Sauce	
사슬적	30,000
Korean-style Surf and Turf	
전복 만두와 한우 양지 맑은 탕	35,000
Handcrafted Dumplings with Beef Consomé	
참나물 잎과 우엉튀김을 곁들인 가지와 한우 채끝 덮밥	35,000
Korean Beef Short Loin and Fried Eggplant on Rice	
단새우 비빔밥	45,000
Bibimbap (Seasonal Vegetables Mixed with Rice with Soy Marinated Raw Shrimp)	
솔밥과 우엉 갈비찜	85,000
Seasonal Hot Pot Rice and Braised Korean Short Ribs with Burdock	

A LA CARTE

SMALL BITES

단새우 타르트	25,000
Sweet Shrimp with Autumn Squash Tarte	
새우와 가리비로 속을 채운 표고 튀김과 트러플	25,000
Minced Shrimp and Scallop in Fried Oak Mushroom, Shaved Black Truffle	
우엉 아이스크림과 우엉 칩	20,000
Burdock Ice cream with Crispy Burdock Chip	
치즈와 샤퀴테리	30,000
Cheese & Charcuterie	
마른 안주	30,000
Dried Snacks	

와인, 위스키와 함께 즐길 수 있는 한입거리로 소량으로 준비됩니다.

GENESIS DINING COURSE

제네시스의 담대하고 도전적인 철학을 담았습니다.

GENESIS DINING COURSE

LUNCH

작은 한 입 거리
Small Bites

전복 만두와 한우 양지 맑은 탕
Handcrafted Dumplings with Beef Consomé

옥돔구이, 무늬 오징어
Char-grilled Tilefish with Bigfin Reef Squid

야생 버섯 솥밥과 한우 안창살 구이
Wild Mushroom Hot Pot Rice and Char-grilled Korean Thin Skirt Beef

엿기름 아이스크림
Malted Barley Ice Cream

다과
Tea with Sweets

150,000

Petit Wine Pairing (3 Glasses of Wine) | 180,000
Wine Pairing (5 Glasses of Wine) | 300,000

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

GENESIS DINING COURSE

DINNER

작은 한 입 거리
Small Bites

긴 잎 돌김 면, 밤송이 조개
Seaweed Noodles with Sea Urchin Roe

전복 만두와 한우 양지 맑은 탕
Handcrafted Dumplings with Beef Consomé

옥돔구이, 무늬 오징어
Char-grilled Tilefish with Bigfin Reef Squid

야생 버섯 솥밥과 한우 안창살 구이
Wild Mushroom Hot Pot Rice and Char-grilled Korean Thin Skirt Beef

엿기름 아이스크림
Malted Barley Ice Cream

다과
Tea with Sweets

230,000

Petit Wine Pairing (3 Glasses of Wine) | 180,000
Wine Pairing (5 Glasses of Wine) | 300,000

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

PETIT WINE PAIRING

LOUISE BRISON A L'AUBE DE LA CÔTE DES BAR EXTRA BRUT 2016

오직 빈티지 샴페인만 생산하여 해마다 다른 포도밭의 결을 담아내는
루이스 브리종의 2016년 샴페인. 인위적 개입을 최소화해 서늘했던 해의
신선한 과실 풍미와 맑은 미네랄리티를 고스란히 담아낸 매력적인 와인

Louis Brizon's 2016 Champagne, produced exclusively from vintage Champagne, captures the essence of a different vineyard annually. With minimal human intervention, this captivating wine captures the fresh fruit flavors and clear minerality of a cool year

JJ ARCHAMBAUD BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2022

샤르도네의 샤프한 구조감에 피노 블랑의 꽃 향, 부드러운 질감이 어우러져 섬세한 조화를 보여주며,
바다 풍미와 크림미한 질감이 인상적인 음식에 우아한 산미로 산뜻한 마무리를 주는 와인

This wine shows a delicate harmony, combining the sharp structure of Chardonnay with the floral aromas and soft texture of Pinot Blanc. Elegant acidity of wine completes a refreshing finish to food with impressive sea flavor and creamy texture

DOMAINE TEMPIER BANDOL ROUGE 2015

프로방스 방돌의 상징적인 와인으로, 무르베드르를 섬세하고도 힘 있게 다듬어 품종의 가치를
새롭게 발견하게 함. 말린 장미꽃, 딸기 등의 붉은 과실과 다양한 향신료, 잘 숙성된 와인의
흙, 가죽 등의 풍미가 복합적인 와인

An iconic wine of Bandol, Provence, it crafts Mourvèdre with both delicacy and strength, revealing the grape's character in a new light. A complex bouquet of dried roses and red fruit such as strawberries, interwoven with layers of spice, earth, and leather form fine maturation

180,000

WINE PAIRING

LOUISE BRISON A L'AUBE DE LA CÔTE DES BAR EXTRA BRUT 2016

오직 빈티지 샴페인만 생산하여 해마다 다른 포도밭의 결을 담아내는 루이스 브리종의 2016년 샴페인. 인위적 개입을 최소화해 서늘했던 해의 신선한 과일 풍미와 맑은 미네랄리티를 고스란히 담아낸 매력적인 와인

Louis Brizon's 2016 Champagne, produced exclusively from vintage Champagne, captures the essence of a different vineyard annually. With minimal human intervention, this captivating wine captures the fresh fruit flavors and clear minerality of a cool year

JJ ARCHAMBAUD BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC 2022

샤르도네의 샤프한 구조감에 피노 블랑의 꽃 향, 부드러운 질감이 어우러져 섬세한 조화를 보여주며, 바다 풍미와 크림미한 질감이 인상적인 음식에 우아한 산미로 산뜻한 마무리를 주는 와인

This wine shows a delicate harmony, combining the sharp structure of Chardonnay with the floral aromas and soft texture of Pinot Blanc. Elegant acidity of wine completes a refreshing finish to food with impressive sea flavor and creamy texture

TARDIEU LAURENT HERMITAGE BLANC 2021

프랑스 론 강가의 햇살이 가득 느껴지는 풍성한 와인으로, 올드바인에서 오는 집중도 있는 모과, 살구 등의 싱그러운 과일과 스위트 스파이스 풍미와 둥그런 질감이 어우러진 클래식한 에르미타주의 와인

A rich wine filled with the sunlight of the Rhone River in France, a classic Hermitage wine with a round texture and a combination of fresh fruits such as apples and apricots from old vines and sweet spice flavors

DOMAINE TEMPIER BANDOL ROUGE 2015

프로방스 방돌의 상징적인 와인으로, 무르베드르를 섬세하고도 힘 있게 다듬어 품종의 가치를 새롭게 발견하게 함. 말린 장미꽃, 딸기 등의 붉은 과일과 다양한 향신료, 잘 숙성된 와인의 흙, 가죽 등의 풍미가 복합적인 와인

An iconic wine of Bandol, Provence, it crafts Mourvèdre with both delicacy and strength, revealing the grape's character in a new light. A complex bouquet of dried roses and red fruit such as strawberries, interwoven with layers of spice, earth, and leather form fine maturation

DOMAINE GUILLEMOT MICHEL FINE DE BOURGOGNE 2017

전통 방식으로 만들어내는 프랑스의 브랜디로, 싱그러운 허브와 시트러스 풍미는 함께하는 올리브오일과 향기로운 어우러짐을 보여주며 부드러운 바닐라 향이 고소한 아이스크림과 조화를 이룸

A French brandy made in the traditional way, its vibrant herbal and citrus notes create a fragrant harmony with olive oil, while smooth vanilla note harmonizes with the richness of creamy ice cream

GENESIS DINING COURSE

LUNCH (VEGAN)

작은 한 입 거리
Small Bites

만두
Handcrafted Dumplings with Vegetable Broth

제철 채소 전
Pan-fried Seasonal Vegetables

야생 버섯 솔밥과 제철 채소 구이
Wild Mushroom Hot Pot Rice and Char-grilled Seasonal Vegetables

후식
Dessert

다과
Tea with Sweets

150,000

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

GENESIS DINING COURSE

DINNER (VEGAN)

작은 한 입 거리

Small Bites

긴 앞 돌김 면

Seaweed Noodles

만두

Handcrafted Dumplings with Vegetable Broth

제철 채소 전

Pan-fried Seasonal Vegetables

야생 버섯 솔밥과 제철 채소 구이

Wild Mushroom Hot Pot Rice and Char-grilled Seasonal Vegetables

후식

Dessert

다과

Tea with Sweets

230,000

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

Ingredients may change according to availability.

GENESIS DINING COURSE

EXCLUSIVE FOR SUNDAY

작은 한 입 거리

Small Bites

옥돔구이, 무늬 오징어

Char-grilled Tilefish with Bigfin Reef Squid

야생 버섯 솥밥과 사슬적

Wild Mushroom Hot Pot Rice with Jeok

다과

Tea with Sweets

90,000

식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

Ingredients may change according to availability.

