

제철의 맛에 정성을 더한 특별한 미식 경험

원산지 안내

쌀: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우, 꽃게: 국내산,
김치: 국내산 배추, 전복: 국내산,
가리비: 일본산, 하몽: 스페인산 돼지고기

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

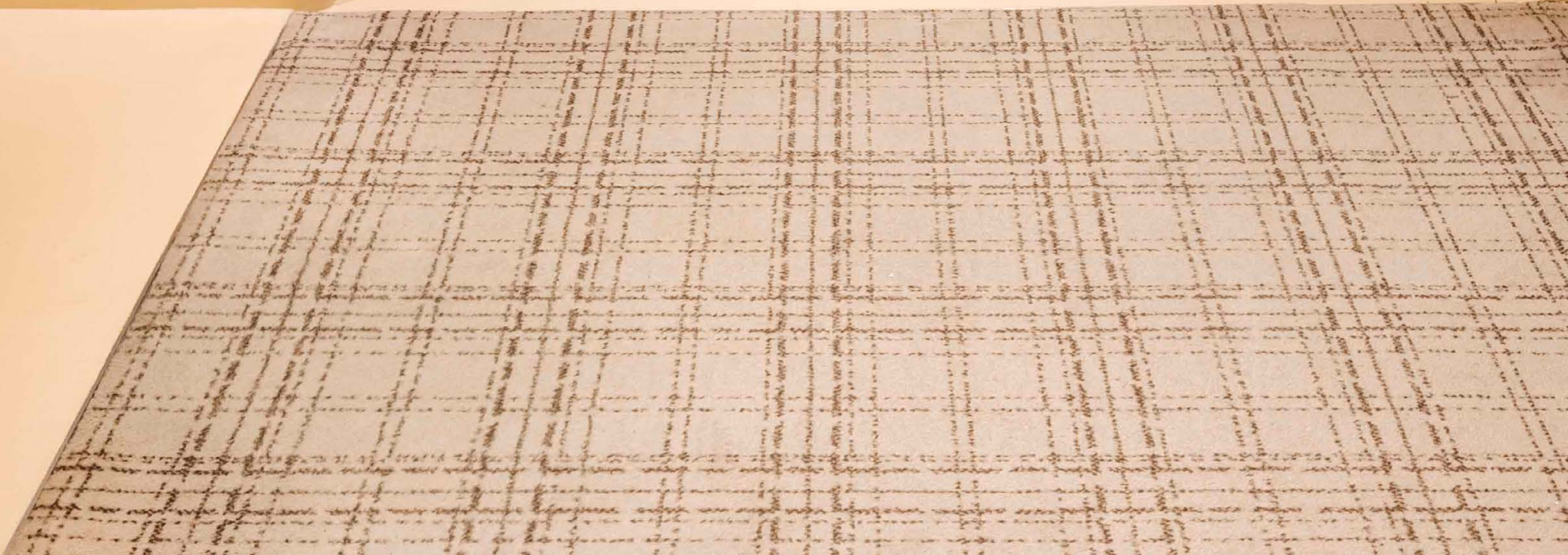
BEER & SOFT DRINK

A LA CARTE

GENESIS DINING COURSE

LUNCH / DINNER

GENESIS
LOUNGE



TEA TASTING

넨 유즈 겐마이차 스파클링 티 (NEN YUZU GENMAICHA SPARKLING TEA)

상큼한 유자향과 볶은 곡물의 은은한 로스팅 아로마가 어우러져 입안 가득 청량함을 느낄 수 있는 스파클링 티
Sparkling tea with a refreshing citron scent combined with the subtle roasting aroma of roasted grain to refresh your palate

명가혜 죽신허금차 (“MYEON-GA-HEA” ORGANIC BAMBOO SHOOT TEA)

담양지역에서 생산된 유기농 대나무의 죽순 껍질 부분을 선별 채취하여
전통 수제 제다법을 고수하여 가마에서 덥고 유념 후 숙성한 수제 덥음차
Handcrafted roasted bamboo shoot tea made from organically grown bamboo shoots from Damyang, carefully selected from the outer husk and traditionally pan-roasted, hand-processed, and aged for a deep, refined flavor

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 과일 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»

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

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
Bollinger Special Cuvée Brut	NV	280,000
Drappier Brut Nature Zéro Dosage	NV	280,000
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	NV	300,000
J.M. Seleque Solessance Extra Brut	NV	340,000
Nathalie Falmet Oeil de Perdrix Brut	NV	360,000
Romain Heinin La Bulle Libre L'Odysee Petillante Brut Nature	NV	400,000
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	NV	450,000
Dom Pérignon Brut	2015	490,000
Romain Hénin Gamin Du Terroir	2022	600,000
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	5,000,000

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

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

DESSERT WINE		BOTTLE
Camin Larredya «Les Grains Des Copains»	2022	250,000
Philippe Delesvaux "Les Clos" Côteaux du Layon (500ml)	2017	300,000
Camin Larredya «Au Capceu»	2023	320,000

WINE

WHITE		BOTTLE
FRANCE		
Clos Bellane Côtes du Rhône Villages Valréas Blanc «Échalas»	2021	200,000
Domaine Bott-Geyl Muscat «Les Éléments»	2018	200,000
Domaine Georges Joillot Bourgogne Cote d’Or	2023	220,000
Domaine Thibert Pouilly Vinzelles «Les Longeays»	2017	230,000
Moreau-Naudet, Chablis	2021	280,000
Domaine Chantal Lescure Côte de Beaune «Les Clos des Topes de Bizot»	2022	280,000
Domaine Léon Barral Barral Blanc	2021	300,000
Domaine Bernard Defaix Chablis Grand Cru Bougros	2020	340,000
Moreau-Naudet, Chablis 1er Cru «Vaillons»	2021	400,000
Domaine Guillemot Michel Viré-Clessé «Retour à la Terre»	2022	400,000
Domaine Valette Pouilly-Fuissé Tradition	MV [19,20,21]	450,000
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 Pernot 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	2022	390,000
Dana Estates «Vaso» Sauvignon Blanc Napa Valley	2021	650,000
Hudson, Ladybug Chardonnay Carneros	2022	770,000
GERMANY		
Emrich Schönleber Riesling Trocken	2022	230,000
Weingut Keller Limestone Riesling Kabinett	2021	320,000
Donnhoff Hollenpfad Im Muhlenberg Grosses Gewachs	2023	390,000

WINE

RED		BOTTLE
FRANCE		
Mas Lumen «In Vitro»	2012	180,000
Château Ferrande Rouge	2020	200,000
Domaine de Vernus Fleurie	2019	200,000
Domaine Jean-Michel Giboulot Pommard «En Brescul»	2020	250,000
Axel Prufer Le Temps Des Cerises «Avanti Popolo»	2023	250,000
Domaine Elian Da Ros «Clos Baquey»	2016	280,000
Domaine Marcel Richaud Cairanne	2015	280,000
Domaine Lèon Barral «Jadis»	2019	340,000
Domaine Lèon Barral «Valinière»	2017	380,000
Claude Riffault Sancerre La Noue Rouge	2021	400,000
Georges Joillot, Pommard «Les Noizons»	2019	400,000
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	2021	750,000
ITALY		
Scarpa Barbera d’Asti Superiore «La Bogliona»	2019	320,000
Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri	2022	1,100,000
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	2021	350,000
Shafer «One Point Five» Cabernet Sauvignon Stags Leap District	2021	420,000
Occidental «Bodega Ridge» Pinot Noir Sonoma Coast	2021	800,000
Dana Estates «Onda» Cabernet Sauvignon Napa Valley	2019	950,000
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
Romain Hénin Gamin Du Terroir	2022	110,000

WHITE

Emrich Schönleber Riesling Trocken	2022	40,000
Clos Bellane Côtes du Rhône Villages Valréas Blanc «Échalas»	2021	42,000
Domaine Léon Barral Barral Blanc	2021	55,000

RED

Lingua Franca «Avni» Pinot noir	2022	48,000
Georges Joillot, Pommard «Les Noizons»	2019	70,000

DESSERT

Camin Larredya «Au Capceu»	2023	70,000
----------------------------	------	--------

BRANDY

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

NON-ALCOHOL SPARKLING

So Jennie Paris Blanc Dry		35,000
Nen Yuzu Genmaicha Sparkling Tea		40,000
Anicca White Peach Bergamot Earl Grey Sparkling Tea		45,000

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	
제철 채소 샐러드	30,000
Seasonal Vegetable Salad	
사슬적	30,000
Korean-style Surf and Turf	
산마 지단으로 감싼 장어구이	30,000
Char-grilled Eel Wrapped in a Yam Crepe	
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)	
한우 안창살 구이	60,000
Char-grilled Korean Thin Skirt Beef	
술밥과 우엉 갈비찜	85,000
Seasonal Hot Pot Rice and Braised Korean Short Ribs with Burdock	

A LA CARTE

SMALL BITES

새우와 가리비로 속을 채운 표고 튀김과 트러플	25,000
Minced Shrimp and Scallop in Fried Oak Mushroom, Shaved Black Truffle	
무화과 잎 아이스크림	20,000
Fig Leaf Ice cream	
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

가을 열매와 밤두부
Fig and Chestnut Tofu

땅에서 온 선물
Gift from the Earth

벗짚 향의 옥돔 구이와 우엉
Straw-smoked Tilefish with Burdock Root

한우 등심과 안창살 구이
Char-grilled Korean Beef Ribeye and Skirt steak

야생 버섯 솔밥
Wild Mushroom Hot Pot Rice

무화과 잎 아이스크림
Fig Leaf Ice Cream

170,000

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 한입거리
Small Bites

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

땅에서 온 선물
Gift from the Earth

벗짚 향의 옥돔 구이와 우엉
Straw-smoked Tilefish with Burdock Root

한우 등심과 안창살 구이
Char-grilled Korean Beef Ribeye and Skirt steak

야생 버섯 솔밥
Wild Mushroom Hot Pot Rice

무화과 잎 아이스크림
Fig Leaf Ice cream

다과
Tea with Sweets

260,000

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

ROMAIN HÉNIN GAMIN DU TERROIR 2022

레몬, 풋사과를 연상시키는 신선한 과실 향과 산미가 또렷하며,
섬세한 버블이 어우러져 우아한 조화를 이루는 샴페인

This champagne features a fresh fruit aroma and crisp acidity reminiscent of lemon and green apple, with delicate bubbles blending to create an elegant harmony

DOMAINE LÉON BARRAL, BARRAL BLANC 2021

랑그독의 희귀 토착 품종인 테레를 중심으로 비오니에와 루산이 조화롭게 블렌딩되어
야생 허브의 향과 정갈한 산미, 순수한 질감이 돋보이는 화이트 와인

This is a natural white wine that showcases the aroma of wild herbs, clean acidity, and pure texture, centered on Terret, a rare indigenous grape variety of Languedoc, with Viognier and Roussanne harmonizing around it

GEORGES JOILLOT POMMARD «LES NOIZONS» 2019

질고 붉은 과실의 풍미에 숙성된 와인의 야생 버섯, 흙내음,
은은한 삼나무 스파이스가 어우러진 우아한 스타일의 와인

This is an elegant wine combining the aromas of wild mushroom and earth with subtle cedar, spice, and deep red fruit notes

180,000

WINE PAIRING

ROMAIN HÉNIN GAMIN DU TERROIR 2022

레몬, 풋사과를 연상시키는 신선한 과실 향과 산미가 또렷하며,
섬세한 버블이 어우러져 우아한 조화를 이루는 샴페인

This champagne features a fresh fruit aroma and crisp acidity reminiscent of lemon and green apple, with delicate bubbles blending to create an elegant harmony

EMRICH SCHÖNLEBER RIESLING TROCKEN 2022

시트러스와 흰 꽃의 아로마가 풍부하게 펼쳐지며,
리슬링 특유의 맑은 산미와 도드라지는 미네랄리티가 인상적인 와인

This wine is characterized by citrus and white floral aromas, with Riesling's distinctive bright acidity and prominent minerality

DOMAINE LÉON BARRAL, BARRAL BLANC 2021

랑그독의 희귀 토착 품종인 테레를 중심으로 비오니에와 루산이 조화롭게 블렌딩되어
야생 허브의 향과 정갈한 산미, 순수한 질감이 돋보이는 화이트 와인

This is a natural white wine that showcases the aroma of wild herbs, clean acidity, and pure texture, centered on Terret, a rare indigenous grape variety of Languedoc, with Viognier and Roussanne harmonizing around it

GEORGES JOILLOT POMMARD «LES NOIZONS» 2019

짙고 붉은 과실의 풍미에 숙성된 와인의 야생 버섯, 흙내음,
은은한 삼나무 스파이스가 어우러진 우아한 스타일의 와인

This is an elegant wine combining the aromas of wild mushroom and earth with subtle cedar, spice, and deep red fruit notes

CAMIN LARREDYA «AU CAPCEU» 2023

열대 과실과 꿀, 무화과와 같은 망생 품종 특유의 아로마틱한 개성이
단맛과 조화를 이루어 정교한 산도와 완벽한 밸런스를 보여주는 디저트 와인

This dessert wine reveals the aromatic character unique to tropical fruit, honey, fig, and the Manseng variety, while displaying a perfect balance of refined acidity and sweetness

300,000

NON-ALCOHOL PAIRING

SO JENNIE PARIS BLANC DRY

샴페인 특유의 섬세한 버블과 고급스러운 산미, 청량한 감미로움이 돋보이는 와인

Wine with delicate bubbles, luxurious acidity, and the refreshing sweetness unique to champagne

NEN YUZU GENMAICHA SPARKLING TEA

상큼한 유자향과 볶은 곡물의 은은한 로스팅 아로마가 어우러져

입안 가득 청량함을 느낄 수 있는 스파클링 티

Sparkling tea with a refreshing citron scent combined with the subtle roasting aroma of roasted grain to refresh your palate

ANICCA WHITE PEACH BERGAMOT EARL GREY SPARKLING TEA

잘 익은 복숭아와 시트러스의 매혹적인 향이 은은한 꽃향기와 어우러져

상쾌하면서도 풍부한 풍미의 스파클링 티

The alluring scent of ripe peaches and citrus combines with the subtle scent of flowers to create a refreshing yet rich flavor of sparkling tea

120,000

GENESIS DINING COURSE

LUNCH (VEGAN)

무화과와 밤두부
Fig and Chestnut Tofu

땅에서 온 선물
Gift from the Earth

제철 채소 전
Pan-fried Seasonal Vegetables

제철 채소 구이
Char-grilled Seasonal Vegetables

야생 버섯 솔밥
Wild Mushroom Hot Pot Rice

후식
Dessert

170,000

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

GENESIS DINING COURSE

DINNER (VEGAN)

작은 한입거리
Small Bites

긴 잎 돌김 면
Seaweed Noodles

땅에서 온 선물
Gift from the Earth

제철 채소 전
Pan-fried Seasonal Vegetables

제철 채소 구이
Char-grilled Seasonal Vegetables

야생 버섯 솥밥
Wild Mushroom Hot Pot Rice

후식
Dessert

다과
Tea with Sweets

260,000

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

