

셰프 특선 막김차림
Chef's Special Omakase

Dinner Menu

- 입맛돋움

특선 미음 또는 스프

Special Thin Rice Gruel or Soup

- 해산 진미

철갑상어알 단세우 바닷가재 성게알 참치

Caviar Fresh Sweet Shrimp Lobster Sea Urchin Roe Tuna

- 옥회

배즙 소스를 곁들인 한우 옥회 & 감태로 감싼 고추장 옥회

Beef Tartare with Pear Juice Sauce

Spicy Beef Tartare Wrapped in Seaweed Laver

- 유채

유자 크림 치즈를 곁들인 토마토 샐러드

Mixed Cherry Tomato Salad with Citron Cream Cheese

- 황금빛 진미, 금태

금태구이와 샤프란 소스

Grilled Rosy Seabass with Saffron Sauce

- 입가심

셰프 특선 소르베

Chef's Special Sorbet

- 한우 모듬 구이 (200G)

BMS No.9 한우 모듬 부위와 한식 장아찌

Assorted BMS No.9 Korean Beef with Korean Pickles

- 국수

온면 또는 비빔국수

Warm Noodles or Spicy Cold Noodles

- 한상차림

송이 솔밥과 성게알 미역국

Pine Mushroom Pot Rice and Seaweed Soup with Sea Urchin

- 후식

계절 후식, 커피 또는 차

Seasonal Dessert, Coffee or Tea

380,000

우브리앙 말김차림
Woobriand Omakase

Lunch & Dinner Menu

- 초선탕

해산물 초회와 고소한 잣 즙
Chilled Seafood with a Creamy Pine Nut Sauce

- 애담

애호박 한우 고추장 육회 말이
Spicy Beef Tartare Wrapped in Zucchini

- 설포

묵은지 한우 배추 만두
Beef and Aged Kimchi Cabbage Rolls

- 장향

민물 장어구이와 깻잎 튀김
Grilled Freshwater Eel and Fried Perilla Leaf

- 홍실

비빔 국수
Chilled Spicy Noodles

- 한우 모듬 구이 (180G)

BMS No.9 한우 모듬 부위와 한식 장아찌
Assorted BMS No.9 Korean Beef with Korean Pickles

- 한상차림

한우 우엉 솔밥, 한우 김치찌개
Beef and Burdock Pot Rice with Beef Kimchi Stew

- 후식

계절 후식, 커피 또는 차
Seasonal Dessert, Coffee or Tea

원산지 Country of Origin

소고기 : 국내산 한우
Beef : Local

쌀 : 국내산
Rice : Local

콩(두부) : 국내산
Tofu : Local

참치 : 원양산
Tuna : Oceanic

금태 : 국내산
Rosy Seabass : Local

낙지, 문어 : 국내산
Octopus : Local

바닷가재 : 캐나다산
Lobster : Canada

새우 : 베트남산
Shrimp : Vietnam

관자 : 일본산
Scallop : Japan

송이 : 중국산
Pine Mushroom : China

장어 : 국내산
Freshwater Eel : Local

단새우 : 캐나다산
Sweet Shrimp : Canada

배추김치(배추 : 국내산, 고춧가루 : 국내산)
Cabbage Kimchi : (Cabbage : Local, Red Pepper Powder : Local)

*메뉴는 계절 및 재료 수급에 따라 변경될 수 있습니다.
Menus are subject to change depending on the seasonality
and product availability.

*음식과 관련하여 알레르기가 있으신 분은 주문 시,
직원에게 알려주시기 바랍니다.

If you have any food allergies, intolerance or specific dietary requirements,
Please inform our staff.