

# The Restaurant

Menu produced by  
**Koichi Abe**

*Koichi Abe.*

# DRINK

# HAPPY HOUR 1+1

5pm – 7:30pm

## White Wine

glass

salentein, portillo – sauvignon blanc  
살렌틴, 포틸로 – 쇼비뇽 블랑

2024

Argentina

13.2

## Rose Wine

s. delafont le petit plus rose –  
grenache, syrah, cinsault

2020

France

13.2

사무엘 델라퐁 르 뺨띠 플러스 로제 – 그르나슈, 시라, 썬쏘

## Red Wine

salentein, portillo – malbec  
살렌틴, 포틸로 – 말벡

2024

Argentina

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

<b>americano</b>	아메리카노	6.0
<b>mint americano</b>	민트 아메리카노 (only ice)	8.0
<b>espresso</b>	에스프레소 (only hot)	6.0
<b>espresso macchiato</b>	에스프레소 마끼아또 (only hot)	6.0
<b>espresso con panna</b>	에스프레소 콘파냐 (only hot)	6.0
<b>café latte</b>	카페 라떼	7.0
<b>cappuccino</b>	카푸치노	7.0
<b>vanilla latte</b>	바닐라 라떼	8.0
<b>mocha latte</b>	모카 라떼	8.0
<b>shakerato</b>	샤케라또 (only iced)	7.0
<b>soy latte</b> (almond milk / oat milk / soy milk)	소이 라떼 (아몬드유 / 오트우유 / 두유)	8.0
<b>affogato</b>	아포가토	8.0
<b>flat white</b>	플랫 화이트 (only hot)	7.0
<b>caramel latte</b>	카라멜 라떼	8.0

## Non-coffee (Hot / Iced)

<b>earl grey milk tea</b>	얼그레이 밀크티	9.0
<b>green tea latte</b>	녹차 라떼	9.0
<b>chocolate latte</b>	초콜릿 라떼	9.0
<b>chocolat chaud</b> (December - February)	쇼콜라 쇼 (12월 - 2월)	11.0

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

## Tea (Hot / Iced)

green tea	작설차	8.0
buckwheat	메밀차	8.0
earl grey	얼그레이	8.0
rooibos	*caffeine free 루이보스	8.0
chamomile	*caffeine free 카모마일	8.0
peppermint	*caffeine free 페퍼민트	8.0
schizandra	*caffeine free 오미자	8.0
rooibos with apple cinnamon	애플 시나몬 루이보스	9.0
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

## 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		
avocado banana smoothie		11.0
아보카도 바나나 스무디		

## Alcohol

terra (Korea)	테라	8.0
kloud (Korea)	클라우드	8.0
heineken (Netherlands)	하이네켄	10.0
heineken 0.0 non alcoholic	하이네켄 0.0 논 알콜릭	10.0
kronenbourg 1664 blanc (France)	크로넨버그 1664 블랑	10.0
stella artois (Belgium)	스텔라 아르투아	10.0
vin chaud (November - February)	뱅쇼 (11월 - 2월)	

## 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

# New Menu

## SALAD

---



### chicken cream cheese spread with sliced baguette

슬라이스 바게트를 곁들인 치킨 치즈 크림 스프레드

17.8

## SOUP

---



### corn cream soup

콘 크림 스프

8.8



### chicken soup with macaroni & vegetable

마카로니 야채 치킨 스프

11.0

**MAIN**

---



**roasted pork belly**

로스트 삼겹살

**26.4**



**lemon flavored veal cutlet**

레몬 풍미 송아지 커트렛

**38.5**



**mayonnaise fried shrimp**

마요네즈 새우 튀김

**17.8**

**NOODLE**

---



**pollack roe & squid cream pasta**

명란 오징어 크림 파스타

**22.0**



**shrimp cream pasta with asparagus  
& broccoli**

아스파라거스와 브로컬리를 곁들인 새우 크림  
파스타

**22.0**



**vegetable ramen (soy sauce or miso)**  
야채 라면 (간장 또는 된장)

**14.3**



**char siu ramen (soy sauce or miso)**  
차슈 라면 (간장 또는 된장)

**16.5**



**char siu vegetable ramen**  
**(soy sauce or miso)**  
차슈 야채 라면 (간장 또는 된장)

**19.8**



**spicy vegetable noodle**  
**(konjac / udon / ramen / tofu)**  
매운 야채 면 (곤약 / 우동 / 라면 / 두부면)

**19.8**

**RICE**

---



**char siu donburi**

차슈동

**22.0**



**chinese style chicken donburi**

중화 풍 치킨 돈부리

**16.5**



**curry omurice with vegetable  
buttered rice**

야채 버터 라이스를 넣은 커리 오므라이스

**17.6**



**scallop fried rice**

가리비 볶음밥

**20.0**



**beef fried rice**

소고기 볶음밥

**22.0**



**vegetable cheese risotto**

야채 치즈 리조또

**17.6**



**mushroom cream risotto**

버섯 크림 리조또

**19.8**



**beef tomato sauce risotto**

소고기 토마토 소스 리조또

**24.2**

**SANDWICH**

---



**garlic toast**

갈릭 토스트

**7.7**



**croque-madame**

크로크 마담

**16.5**

# 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**



**tofu salad in sesame dressing**  
깨 드레싱 두부 샐러드

**13.2**



**sautéed chicken salad in soy dressing**  
간장 드레싱 소테치킨 샐러드

**13.2**



**roasted avocado with egg**

계란을 푼 구운 아보카도

**16.5**



**shrimp avocado salad  
in mayonnaise sauce**

마요네즈 소스 새우 아보카도

**17.6**



**fresh salmon salad**

프레시 연어 샐러드

**16.5**



**spinach salad with bacon, walnut oil  
dressing**

베이컨, 월넛 오일 드레싱 시금치 샐러드

**15.4**



**chicken cream cheese spread with  
sliced baguette**

슬라이스 바게트를 곁들인 치킨 치즈 크림  
스프레드

**17.8**

# Soup



**truffle flavored mushroom cream  
soup with puff pastry top**

퍼프 페스츰리를 얹은 트러플 풍미의  
버섯 크림 스프

**17.6**



**mozzarella & basil tomato soup  
with bacon**

베이컨이 들어간 모짜렐라 바질 토마토 스프

**13.2**



**onion gratin**

양파 그라탕

**13.2**



**corn cream soup**

콘 크림 스프

**8.8**



**chicken soup with macaroni &  
vegetable**

마카로니 야채 치킨 스프

**11.0**

# 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

**22.0**

# 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**

# Main

- add green salad + today's soup +5.5  
그린 샐러드 + 오늘의 스프 추가 시 +5.5
- add steamed rice +2.0  
공기밥 추가 시 +2.0



**special lunch box**  
스페셜 도시락

**44.0**

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0  
모든 밥을 컬리플라워 & 브로콜리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



**marseille style garlic tomato mussel & clam stew (normal or spicy)**  
마르세유 풍 홍합 조개 마늘 토마토 스투

**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**



**lamb (210g) in basil sauce with ratatouille**  
라따뚜이를 곁들인 바질 소스 양고기

**49.5**



**salmon steak (120g) in garlic sauce**  
마늘소스 연어 스테이크

**29.7**



**beef stew with buttered rice in red wine cream sauce**  
레드 와인 크림소스로 만든 비프 스투 버터 라이스

**33.0**



**duck breast steak with orange sauce**  
오렌지소스 오리 가슴살 스테이크

**35.2**



**lemon flavored sauteed chicken**  
(200g)

레몬 풍미 소테 치킨

**22.0**



**hamburg steak (200g) in pepper sauce**

페퍼소스 햄버그 스테이크

**27.5**



**cheese hamburger steak with tomato sauce**

토마토 소스 치즈 햄버그 스테이크

**27.5**



**roasted pork belly**

로스트 삼겹살

**26.4**



**lemon flavored veal cutlet**

레몬 풍미 송아지 커틀렛

**38.5**

# Fried



**The Restaurant sausage corndog**

더 레스토랑 소시지 콘도그, 소스 별도제공

**6.6**



**fried calamari**

갈라마리

**12.1**



**fried chicken wings**

닭 날개 튀김

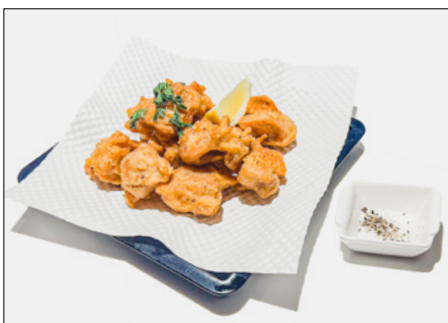
**12.1**



**french fries**

프렌치 프라이

**7.7**



**boneless fried chicken**

후라이드 순살 치킨

**16.5**



**mayonnaise fried shrimp**

마요네즈 새우 튀김

**17.8**

# 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, 딸리아펠레, 글루텐 프리 파스타 중 선택가능합니다.



PENNE



FEDELINI



LINGUINE



TAGLIATELLE

## OIL-BASE



aglio e olio pasta

알리오 올리오

13.2



genovese anchovy (basil pesto) pasta

제노베제 엔초비 (바질 페스토) 파스타

17.6



shrimp rucola anchovy oil pasta

새우 루콜라 엔초비 오일 파스타

19.8



vongole anchovy oil pasta

봉골레 엔초비 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 anchovy oil pasta**

문어 엔초비 오일 파스타

**19.8**



**chicken & mushroom soy sauce  
pasta**

치킨 버섯 간장 소스 파스타

**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**

블로네이즈 토마토 파스타

**19.8**



**pomodoro pasta**

뽀모도로 파스타

**14.3**



**seafood anchovy tomato pasta**

해산물 엔쵸비 토마토 파스타

**27.5**



**spicy seafood anchovy tomato pasta**

매콤한 해산물 엔쵸비 스프 풍 파스타

**27.5**

## CREAM-BASE



**carbonara pasta**

까르보나라 파스타

**19.8**



**spicy cream pasta with thyme**

**chicken cutlet**

타임 치킨 커틀릿을 곁들인 매콤한 크림 파스타

**22.0**



**salmon & spinach cream pasta**

연어 시금치 크림 파스타

**19.8**



**pollack roe & squid cream pasta**  
명란 오징어 크림 파스타

**22.0**



**shrimp pasta with asparagus & broccoli**

아스파라거스와 브로컬리를 곁들인 새우 크림 파스타

**22.0**

## Gratin



**eggplant meat sauce lasagna**  
미트소스 가지 라자냐

**22.0**



**meatball tomato sauce lasagna**  
미트볼 토마토 소스 라자냐

**24.2**

# 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



**hangover jjamppong**

해장 짬뽕

**22.0**



**seafood white ramen  
(scallop, shrimp, squid)**

해산물 백라면

**27.5**



**vegetable ramen (soy sauce or miso)**

야채 라면 (간장 또는 된장)

**14.3**



**char siu ramen (soy sauce or miso)**

차슈 라면 (간장 또는 된장)

**16.5**



**char siu vegetable ramen  
(soy sauce or miso)**

차슈 야채 라면 (간장 또는 된장)

**19.8**



**spicy vegetable noodle  
(konjac / udon / ramen / tofu)**

매운 야채 면 (곤약 / 우동 / 라면 / 두부면)

**19.8**

# 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

**19.8**



**fresh salmon & salmon roe donburi**  
프레쉬 연어와 연어알 돈부리

**25.0**



**jjamppong rice**  
짬뽕 덮밥

**22.0**



**bulgogi rice**  
불고기 덮밥

**23.1**



**char siu donburi**

차슈동

**22.0**



**chinese style chicken donburi**

중화 풍 치킨 돈부리

**16.5**

## 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**

# Omurice

- Replace rice with cauliflower & broccoli rice. +4.0  
모든 밥을 컬리플라워 & 브로콜리 밥으로 변경가능합니다. +4.0



**plain omurice (bacon ketchup rice)**  
플레인 오므라이스

**14.3**



**chicken mushroom cream sauce omurice (bacon ketchup rice)**  
치킨 버섯 크림 소스 오므라이스

**18.7**



**bacon tomato sauce omurice (bacon ketchup rice)**  
베이컨 토마토 소스 오므라이스

**18.7**



**beef stroganoff omurice (bacon ketchup rice)**  
비프 스트로가노프 오므라이스

**22.0**



**curry omurice with vegetable buttered rice**  
야채 버터 라이스를 넣은 커리 오므라이스

**17.6**

# Fried Rice



**seafood & chicken paella**

해산물 & 치킨 빠에야

**25.0**



**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**



**scallop fried rice**

가리비 볶음밥

**20.0**



**beef fried rice**

소고기 볶음밥

**22.0**

# Risotto

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



**salmon & eggplant rose risotto**  
연어 가지 로제 리조또

**19.8**



**vegetable cheese risotto**  
야채 치즈 리조또

**17.6**



**mushroom cream risotto**  
버섯 크림 리조또

**19.8**



**beef tomato sauce risotto**  
소고기 토마토 소스 리조또

**24.2**

# 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 컷렛 커리 라이스

**24.2**



**beef & mushroom curry rice**

비프, 버섯 커리 라이스

**27.5**



**shrimp omelet curry rice**

새우 오믈렛 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 컷렛 샌드위치

**17.6**



**avocado & vegetable sandwich**  
아보카도 & 야채 샌드위치

**18.7**



**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**



**4 kinds bruschetta (beef, chicken, shrimp, salmon marinade)**

4가지 부르스게타

**19.8**



**garlic toast**

갈릭 토스트

**7.7**



**croque-madame**

크로크 마담

**16.5**

# WINE

## Sparkling Wine

			glass	bottle
<b>cava, clos amador brut 200ml</b> 까바, 끌로 아마도르 브룻 200ml	N/V	Spain		19.0
<b>moscato spumante gold label, lungarotti (sweet)</b> 모스카토 스푸만테 골드 라벨, 룡가로티	N/V	Italy		66.0
<b>castillo perelada, stars brut "organic"</b> 까스티요 페레라다, 스타즈 브룻 "오가닉"	2022	Spain		55.0

## White Wine

<b>leeuwin estate art series – riesling</b> 르윈 에스테이트 아트시리즈 – 리슬링	2023	Austria		88.0
<b>salentein, portillo – sauvignon blanc</b> 살렌틴, 포틸로 – 소비뇽 블랑	2024	Argentina	13.2	55.0
<b>hubertus clüsserath – trittenheimer apotheke kabinet – riesling</b> 후베르투스 클뤼서라트 – 트리텐하이머 아포테케 카비넷 – 리슬링	2020	Germany		66.0

## Rose Wine

<b>s. delafont le petit plus rose – grenache, syrah, cinsault</b> 사무엘 델라퐁 르 뽀띠 플러스 로제 – 그르나슈, 시라, 썬쏘	2020	France	13.2	55.0
---	------	--------	------	------

## Red Wine

<b>salentein, portillo – malbec</b> 살렌틴, 포틸로 – 말벡	2024	Argentina	13.2	55.0
<b>ravasqueira reserva da família red – syrah, touriga nacional</b> 라바스케이이라 레제르바 다 파밀리아 레드 – 시라, 투리가 나씨오날	2021	Portugal		66.0
<b>ercavio roble, bodegas ercavio – tempranillo</b> 에르까비오 로블, 보데가 에르까비오 – 템쁘라니요	2019	Spain		55.0
<b>neleman, amistad – garnacha</b> 넬레만, 아미스타드 – 가르나차	2021	Spain	8.8	44.0