

# LUNCH COURSE

TOC TOC

WELCOME DISH 1 / BOWL 1 / APPETIZER 1 / MAIN 1 / DESSERT 1

## WELCOME DISH SEASONAL WELCOME DISHES

계절 식재료로 만든 웰컴 디쉬

## BOWL SEASONAL BOWL DISHES

지금 시즌에 가장 맛있는 재료로 만든 보울 디쉬

## APPETIZER TODAY'S GOURMET SALAD

Mixed vegetables from local farm

오늘의 고품 샐러드

## OCTOPUS CARPACCIO

Slowly cooked octopus for more than 12hrs. Served with tapnade

12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕문어에 타프나드 소스로 맛을 더한 문어 카르파초

## RAW FISH

Seasonal fish

계절 생선으로 만든 요리

## BEEF CARPACCIO (+ 3,)

Sliced 1++ Hanu beef carpaccio with mustard sauce and rucola

얇게 저민 최상급 한우 채끝등심에 머스터드 소스를 곁들인 한우 카르파초

## MAIN DAILY PASTA

TocToc-stlye pasta

톡톡 스타일로 만든 데일리 파스타

## CHICKEN BALLONTINE

Chicken ballotine with vin jaune sauce and seasonal risotto

치킨 발로틴과 뱅쵸네 소스, 계절 리조토

## MARKET FISH

Today's fresh fish from local market

오늘 시장에서 고른 가장 신선한 생선 요리

## LOIN STEAK (+ 20,)

Bijang charcoal-grilled 1++ Hanu strip loin steak

비장탄에 구운 한우 1++ 채끝등심 스테이크

## TRUFFLE PASTA (+ 5,)

Black truffle pasta with egg yolks and Pecorino cheese

블랙 트러플 파스타

## DESSERT SEASONAL DESSERT & COFFEE

시즌 디저트와 커피

45,

1인 기준 / V.A.T Included