



서울 강남구 논현로 646 포시에스빌딩 6F / 운영 시간 : 18:00~22:00 (last order 21:00)

일반 식사 문의 : 02-6188-8499 / 대관 행사 문의 : 02-6188-8290

Salad

모짜렐라&살라미 샐러드	18,000
물소치즈 / 토마토 / 살라미	
케이준 샐러드	19,000
닭안심 / 삶은 계란 / 칠리	
리코타&새우 샐러드	21,000
리코타치즈 / 팬프라이한 새우	
연어 샐러드	22,000
노르웨이산 생연어 / 홀스레디쉬 소스	
스테이크 샐러드	32,000
한우 안심 / 양파 / 버섯 / 콘 / 자몽	

Steak

한우안심스테이크 (170g)	42,000
데미그라스소스	



한우안심스테이크

Pasta

oil	알리오 올리오	19,000
마늘 / 그린빈 / 베이컨 / 썬드라이 토마토		
	봉골레 파스타	20,000
바지락 / 백모시 / 브로콜리 / 청양고추 / 주키니호박		
	바질새우 파스타	21,000
새우 / 바질페스토 / 브로콜리 / 레드페퍼		
tomato	모짜렐라토마토 파스타	21,000
물소치즈 / 브로콜리 / 방울토마토		
	매운새우 파스타	22,000
새우 / 브로콜리 / 할라피뇨		
cream	버섯베이컨 파스타	22,000
3가지 버섯 / 베이컨 / 그린빈 / 고추기름 / 수란		
	새우날치알 파스타	23,000
새우 / 브로콜리 / 날치알		



봉골레 파스타



매운새우 파스타



Pizza

치킨퀘사디아 피자 21,000

치킨 / 칠리소스 / 스위트콘

고르곤줄라 피자 21,000

크림치즈 / 사과 / 블루베리꿀

페퍼로니 피자 22,000

파인애플 / 페퍼로니 / 양파 / 블랙올리브 / 스위트콘 / 토마토소스

마르게리타 피자 22,000

바질 / 모짜렐라치즈 / 토마토소스



페퍼로니 피자

Rice

철판새우 필라프 19,000

3가지 버섯 / 새우 / 계란후라이 / 눈꽃치즈

철판베이컨 필라프 18,000

3가지 버섯 / 통삼겹베이컨 / 소시지 / 계란후라이 / 눈꽃치즈

Party

프렌치 프라이 11,000

슈스트링 감자 / 케첩 / 머스터드 / 눈꽃치즈

나초케이준 12,000

콘나초 / 케이준치킨 / 토마토살사 / 아메리칸치즈소스

철판모듬소시지 17,000

볶음 양파 / 볶음김치 / 감자튀김 / 머스터드 / 칠리소스

골뱅이무침 18,000

골뱅이 / 소면

한치 & 육포 22,000

한치 / 육포 / 너트믹스 / 초장 / 마요네즈

Wine

red	올리베라스	25,000
	스페인	
	6개월 오크 숙성을 거친 스페인 와인으로, 잘 익은 탄닌의 목직한 질감과 은은하게 풍기는 제비꽃향	
	알타 비스타 클래식 말벡	36,000
	아르헨티나	
	아르헨티나 TOP5 와이너리 선정 붉은 과일의 강한 아로마, 바닐라향, 커피향	
	알타 비스타 까베르네 소비뇽 클래식	36,000
	프리미엄	60,000
	아르헨티나	
	까레 뎀토 로블	36,000
	스페인	
	얼굴의 고대 로마어인 까레 보데가스 아냐다스의 대표 크리안자 레드 와인 과일향, 오크 숙성을 통한 풀바디한 무게감을 느낄 수 있음	
white	칼리자 CVV	40,000
	스페인	
	허브, 사과, 배, 열대과실의 향을 지닌 실키한 피니쉬의 와인	
	까사 소비뇽 블랑	48,000
	칠레	
	영국 왕세자비 케이트 미들턴의 웨딩 와인으로 흰 꽃, 배, 리치향	
sparkling	빠레 벤두라 브뤼트 레세르바	56,000
	스페인	
	높은 퀄리티를 유지하며 아몬드와 시트러스향이 인상 깊음 저녁식사와 식전주로 마시기에 적절한 스파클링 와인	
	모엣샹동	150,000
	프랑스	
	신선한 사과, 감귤류의 뉘앙스가 느껴지며, 브리오슈, 씨리얼, 건과의 특징이 잘 어우러짐	
house	Red wine glass	5,000
	White wine glass	5,000

Draft beer

맥스	500ml	5,000
	1500ml	15,000
아사히	500ml	8,000

Beverage

콜라	3,000
사이다	3,000

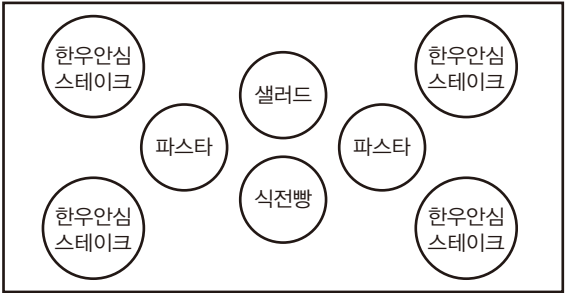


-

대관 / 행사용 메뉴

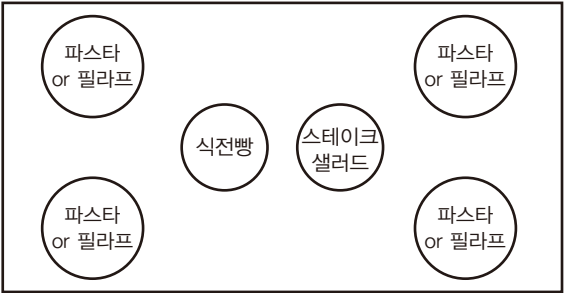
패키지

스테이크패키지	42,000 /1인
• 식전빵	(테이블당)
• 샐러드 택 1	(4인당 1개)
• 한우 안심 스테이크	(1인당 1개, 120g)
• 파스타 택 2	(4인당 2개)



〈 스테이크패키지 4인 기준 테이블 예시 〉

파스타패키지	28,000 /1인
• 식전빵	(테이블당)
• 스테이크 샐러드	(4인당 1개)
• 파스타 or 필라프	(1인당 1개)



〈 파스타패키지 4인 기준 테이블 예시 〉

행사 대관

- 세미나, 하우스웨딩, 기업행사, 브랜드론칭, 파티, 돌잔치 등 대관이 가능하오니 문의주십시오.
- 대관 시 뷔페 / 케이터링, 스타일링 디자인 가능합니다.

대관료		500,000원 /1h	
FOOD	케이터링	20,000원 /1인	튜나샌드위치 / 치즈올리브꼬지 / 소시지야채구이등 꼬지 3종 스파이스닭봉구이 / 통살새우튀김 / 야채춘권 / 초코브라우니 크림치즈견과카나페 / 모듬샘플러 (올리브, 모듬햄, 크래커) 모듬고급쿠키 / 부르스게따 / 계절과일 3종 / 과일음료 / 나초
	뷔페	45,000원 /1인	리코타치즈샐러드 / 치킨버섯샐러드 / 훈제연어 카프레제 / 브리토 / 토마토파스타 / 크림파스타 모듬소시지 / 필라프1종 / 로스트비프 / 양념치킨 / 오늘의스프 계절 과일3종 / 치즈케이크 / 에이드2종 / 견과류 / 나초
		55,000원 /1인	45,000원 메뉴 + 1인당 한우안심스테이크
DESIGN	공간 연출 스타일링	전화문의	기본 500,000원 (웨딩 혹은 커스텀 디자인에 따라 달라집니다.)
	부케 / 기타		

이용 안내

- 최소 예약 인원 : 30명
 - 맥주 & 와인 무제한 : 추가 15,000원 /1인
 - 메뉴는 내부 사정에 따라 변경될 수 있습니다.
 - 행사 대관 문의 : 02-6188-8290
- 제공 시간은 기본 2시간입니다.
 - 콜키지 안내
 - 와인 15,000원(1병당) / 위스키 70,000원(1병당)