

BAMSEOM PLATTER

75,000

CHOICE 2 GLASSES OF SPARKLING WINE OR SEASONAL COCKTAILS

*ADD ON KRW 45,000 | CHOICE OF 1 BOTTLE OF WINE

인위적으로 사라졌다가 자연의 힘으로
다시 복원된 밤섬의 생명력을 담아 밤섬 플래터를 선보입니다.

재생의 에너지를 얻을 수 있는 재료들로 본연의 맛을 살린 플래터, 그리고 밤섬을 품은
한강을 바라보며 나를 위한 충전의 시간을 보내시기 바랍니다.



BEEF TARTARE

비프 타르타르

Beef, Chili Soy Sauce

꾸리살 (쇠고기: 국내산 한우),
고추장 소스 (고추가루: 국내산)

ABALONE TART

전복 타르트

Abalone, Bossam, Tart

전복 (전복: 국내산), 보쌈 (돼지고기: 국내산),
타르트 (달: 국내산, 돈사골: 국내산,
돼지껍데기: 국내산), 프로슈토 (돼지고기: 미국산)

RADISH KIMCHI FRIED RICE ARANCINI

김치 아란치니

Radish Kimchi Fried Rice, Squid, Gam tae Powder

무김치볶음밥 (쌀: 국내산, 고추가루: 국내산),
오징어 (오징어: 중국산), 감태 파우더

POLLACK ROE NOODLE

백명란 소면

Pollack Roe, Cucumber

명란(명란: 러시아산), 오이

CRAB CANNOLI

양념게장 까놀리

Pot Rice, Salmon Roe, Spicy Marinated Crad

술밥 (쌀: 국내산), 연어알,
양념게장 (게: 튀니지산, 바레인산, 중국산)

COLD RAW SEAFOOD SOUP

물회

*Seasonal Raw Fish, Salmon Roe, Sea Urchin
Roe, Beef Stock*

계절 생선(광어: 국내산), 연어알, 우니,
소고기 육수 (소고기: 국내산 한우)

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

*상기 이미지와 다를 수 있습니다. The images may differ from the actual menu.

BINGSU SPECIAL

라운지 & 데크에서 선보이는 빙수와 함께 시원한 여름을 맛보세요.
고소하면서도 달콤한 맛이 일품인 팔빙수와 상큼 달콤한 망고 빙수를 준비했습니다.



CLASSIC BINGSU 클래식 빙수

60,000

Shaved ice milk, Red bean, Glutinous rice cake,
Gosibowl, Misugaru icecream

우유 얼음, 단팥, 찹쌀떡, 고시볼, 미숫가루 아이스크림

Condiment: Ingeolmi, Granola, Condensed milk

컨디먼트: 인절미, 그래놀라, 연유

APPLE MANGO BINGSU 애플망고 빙수

85,000

Shaved ice milk, Fresh apple mango, Fresh cream,
Mango cake, Apple mint, Flower

우유 얼음, 애플 망고, 생크림, 망고 케이크, 애플 민트

Condiment: Mango sorbet, Mango sauce, Condensed milk, Granola

컨디먼트 : 망고 소르베, 망고 소스, 연유, 그래놀라

MANGO BINGSU 망고 빙수

65,000

Shaved ice milk, Fresh mango, Fresh cream,
Mango cake, Apple mint, Flower

우유 얼음, 망고, 생크림, 망고 케이크, 애플 민트

Condiment: Mango sorbet, Mango sauce, Condensed milk, Granola

컨디먼트 : 망고 소르베, 망고 소스, 연유, 그래놀라

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

NEW WORLD WHISKY TRAVEL



GLASS 28,000
BOTTLE 480,000

 **IRELAND**

DINGLE
SINGLE MALT WHISKY
딩글 싱글몰트 위스키

46.3% ABV / 700ML
CASK | PX-SHERRY, EX-BOURBON
NOSE | 라임 껍질, 민트, 달콤한 배
PALATE | 설탕에 졸인 사과, 건포도, 바닐라
FINISH | 꿀의 달콤함, 스파이시



 **ISRAEL**

M&H ELEMENTS SHERRY CASK
SINGLE MALT WHISKY
밀크앤허니 엘리먼트 셰리 캐스크
싱글몰트 위스키

46% ABV / 700ML
CASK | EX-BOURBON, OROSO SHERRY, PX-SHERRY
NOSE | 캐러멜, 레몬, 오크
PALATE | 셰리의 달콤함, 건포도, 다크 초콜릿, 오크
FINISH | 다크 초콜릿, 시나몬



 **DENMARK**

STAUNING
RYE WHISKY
스터닝 라이 위스키

48% ABV / 750ML
CASK | AMERICAN OAK
NOSE | 갓 구운 호밀빵, 와인껍, 페퍼
PALATE | 말린 과일, 잘 익은 체리, 바닐라
FINISH | 과일, 달콤함, 길고 부드러운



 **AUSTRALIA**

STARWARD SOLERA
SINGLE MALT WHISKY
스타워드 솔레라 싱글몰트 위스키

43% ABV / 700ML
CASK | APERA WINE
NOSE | 캐건포도, 열대과일, 바닐라
PALATE | 캐러멜, 크렘 브륀레, 바나나, 무화과
FINISH | 밀크 초콜릿, 드라이함



 **FRANCE**

NINKASI CHARDONNAY
SINGLE MALT WHISKY
닌카시 샤르도네 싱글몰트 위스키

46% ABV / 700ML
CASK | FRENCH OAK, FRENCH CHARDONNAY,
FRENCH VIOGNIER
NOSE | 자두, 복숭아, 타르트, 블랙베리 잼, 꿀
PALATE | 자두, 울트, 바닐라, 가벼운 편 맛
FINISH | 과일청, 바닐라, 부드러움



 **USA**

MCCARTHY'S 6 YEAR OLD
OREGON SINGLE MALT WHISKY
맥카티스 6년 오리건 싱글몰트 위스키

50% ABV / 750ML
CASK | OREGON OAK
NOSE | 복숭아, 꿀, 스킨코
PALATE | 캐러멜, 구운 빵, 라즈베리 타르트, 피트
FINISH | 흑설탕, 구운 오렌지 껍질, 페퍼콘



 **GERMANY**

STORK CLUB
RYE MALT WHISKY
스토크클럽 라이몰트 위스키

43% ABV / 700ML
CASK | AMERICAN OAK, GERMAN OAK
NOSE | 시나몬, 토파, 바닐라
PALATE | 다크 초콜릿, 체리, 설탕에 졸인 호두
FINISH | 복숭아, 호밀의 스파이시함



Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

SNACK

- CAESAR SALAD | 시저 샐러드** 26,000
Lettuce, Parmesan, Bacon, Caesar dressing, Parmesan
로메인, 베이컨 (돼지고기: 스페인산, 벨기에산, 아일랜드산), 파마산 (닭가슴살: 국내산)
- LINGUINE ALLE VONGOLE | 링귀네 봉골레** 26,000
Linguine, Shellfish, Green pumpkin, Garlic, Dry tomato
모시조개, 애호박, 마늘, 드라이토마토
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 스파게티 까르보나라** 26,000
Spaghetti, Cream sauce, Bacon, Pecorino
크림소스, 베이컨 (돼지고기: 스페인산, 벨기에산, 아일랜드산), 페코리노 치즈
- LA LUNA | 달에서 만든 바질 페스토*** 26,000
** Chef's Recommendation | 셰프 추천 메뉴*
** Vegetarian option available*
BASIL PESTO PASTA | Pine Nuts, Baby Arugula, Prosciutto, Burrata Cheese
프로슈토 (돼지고기:미국산)를 곁들인 부라타 치즈 바질페스토 파스타, 스파게티, 바질, 잣, 루꼴라, 부라타 치즈
- KIMCHI FRIED RICE | 김치 볶음밥** 26,000
Kimchi fried rice, Bacon, Cheddar cheese, Gruyere cheese, Egg
베이컨 (돼지고기: 스페인산, 벨기에산, 아일랜드산), 김치 볶음밥 (쌀:국내산, 고추가루:국내산),
체다 치즈, 그루이어 치즈, 계란
- COCONUT SHRIMP | 코코넛 쉬림프** 27,000
Shrimp, Coconut Powder, Chili Sauce
새우, 코코넛 가루, 칠리 소스
- CALAMARI TTEOKBOKKI WITH ROSE SAUCE | 로제 떡볶이** 28,000
Calamari, Rice Cake, Sausage, Fish cake
오징어 (오징어:중국산), 쌀떡, 소시지 (닭고기: 국내산, 돈지방:국내산), 어묵
- BACON AVOCADO BURGER | 베이컨 아보카도 버거** 32,000
Beef, Cheddar cheese, Gruyere cheese, Lettuce, Tomato, Bacon, Avocado
버거 패티 (쇠고기: 미국산), 체다치즈, 그루이어치즈, 양상추, 토마토, 베이컨 (돼지고기: 미국산), 아보카도
- FRIED CHICKEN WITH SOY SAUCE | 간장 치킨** 33,000
Chicken, Soy sauce, Garlic
치킨 (닭고기:브라질산), 간장소스, 마늘

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

SNACK

SALMON RIETTE | 연어 리에뜨 23,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Smoked Salmon, Cucumber
훈제연어, 오이

CEVICHE | 방어 세비체 25,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Yellow Tail, Sweet Miso, Green Pea Furikake
방어 (방어: 일본산), 미소, 완두콩 푸리카케

ROASTED BRIE CHEESE PLATTER | 로스트 브리 치즈 플래터 26,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Brie Cheese, Seasonal Berry, Honeycomb
브리치즈, 계절베리, 허니콤

SAUSAGES | 소시지 30,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Sausage, Honey Mustard Sauce
소시지 (돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 미국산), 허니 머스타드 소스

DEEP-FRIED SOFT-SHELL CRAB WITH ROMESCO SAUCE | 소프트 셸 크랩 31,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Soft Crab, Romesco Sauce, Lemon
소프트크랩 (꽃게: 미얀마산, 가리비: 미국산, 게살: 인도네시아산), 로메스코, 레몬

GAMBERONI | 감베로니 33,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Linguine, Shrimp, Basil, Pistachio
링귀네, 새우, 바질, 피스타치오

BARBEQUE PORK RIBS WITH CHEESE SAUCE | 바비큐 폭립과 체다 치즈 35,000

* Available from 18:00 | 18:00시부터 주문가능 🌙

Pork rib, Cheddar Cheese Sauce, French Fries
폭립 (돼지고기: 스페인산, 프랑스산, 네덜란드산), 체다 치즈 소스, 감자튀김 (돼지고기: 미국산)

DESSERT

HODDUK WITH INJEOLMI ICE CREAM | 호떡과 인절미 아이스크림 24,000

Hodduk, Injeolmi Ice Cream, Sweet Chestnut, Traditional Korean Sweets, Bean Powder
호떡, 인절미 아이스크림, 보닌밤, 한과, 콩가루

PIECE CAKE | 조각 케이크

NARU SUNSET CAKE | 나루 선셋 케이크 12,000

SEASONAL FRUIT TART | 계절과일 타르트 12,000

MASCARPONE SEASONAL FRUIT CAKE | 마스카포네 계절과일 케이크 12,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BAMSEOM WINE SELECTION

SPARKLING

CASTEL FRÈRES, VEUVE DU VERNAY ICE, FRANCE

Airen, Trebbiano

WHITE

BONTERRA CHARDONNAY, CALIFORNIA, U.S.A. *PLANET-FRIENDLY WINE

Chardonnay

GEORGES MICHEL MARLBOROUGH NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS, SALTA, ARGENTINA

Torrontés

RED

BONTERRA CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, U.S.A. *PLANET-FRIENDLY WINE

Cabernet Sauvignon

MC MANIS, CALIFORNIA, U.S.A.

Cabernet Sauvignon

ZUCCARDI SERIE A MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

Malbec

* PLANT-FRIENDLY WINES ARE SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO SEASONALITY AND AVAILABILITY.

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

CLASSIC COCKTAIL

OLD FASHIONED 올드 패션드 <i>Bourbon Whisky, Sugar, Aromatic Bitter</i> 버번 위스키, 설탕, 아로마틱 비터	20,000
WHISKEY SOUR 위스키 사워 <i>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Simple Syrup</i> 버번 위스키, 레몬 주스, 심플 시럽	20,000
MARTINI 마티니 <i>Gin, Dry Vermouth</i> 진, 드라이 버무스	20,000
NEGRONI 네그로니 <i>Gin, Campari, Sweet Vermouth</i> 진, 캄파리, 스위트 버무스	20,000
GIN FIZZ 진 피즈 <i>Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Soda Water</i> 진, 레몬 주스, 심플 시럽, 소다 워터	20,000
MARGARITA 마가리타 <i>Tequila, Lime Juice, Orange Liqueur, Agave Syrup</i> 데킬라, 라임 주스, 오렌지 리큐르, 아가베 시럽	20,000
ESPRESSO MARTINI 에스프레소 마티니 <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso, Simple Syrup</i> 보드카, 커피 리큐르, 에스프레소, 심플 시럽	20,000
DAIQUIRI 다이키리 <i>Rum, Lime Juice, Simple Syrup</i> 럼, 라임 주스, 심플 시럽	20,000
MOJITO 모히토 <i>Rum, Lime, Mint, Simple Syrup, Soda Water</i> 럼, 라임, 민트, 심플 시럽, 소다 워터	20,000
APEROL SPRITZ 아페롤 스피리츠 <i>Aperol, Sparkling Wine, Soda Water</i> 아페롤, 스파클링 와인, 소다 워터	20,000
PISCO SOUR 피스코 사워 <i>Pisco, Lime Juice, Simple Syrup</i> 피스코, 라임주스, 시럽	20,000
LONG ISLAND ICE TEA 롱 아일랜드 아이스티 <i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Orange Liqueur, Fresh Lemon Juice, Coke</i> 보드카, 진, 럼, 데킬라, 오렌지 리큐르, 레몬 주스, 콜라	20,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE

CHAMPAGNE	GLASS	BOTTLE
Piper Heidsieck Brut	38,000	180,000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut		220,000
Veuve Clicquot Brut Rose		260,000
Perrier-Jouet Belle Epoque Brut		500,000
Piper Heidsieck Rare		650,000

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
Veuve du Vernary Ice	19,000	90,000
Veuve du Vernary Rose		90,000

WHITE	GLASS	BOTTLE
GEORGES MICHEL MARLBOROUGH NEW ZEALAND <i>Sauvignon Blanc</i>	19,000	85,000
BONTERRA CHARDONNAY, CALIFORNIA, U.S.A. <i>Chardonnay</i>		95,000
DR. LOOSEN RIESLING KABINETT, MOSEL, GERMANY <i>Riesling</i>		110,000
CLARENCE DILLON, CLARENDELLE BLANC, BORDEAUX, FRANCE <i>Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle</i>		120,000
NEWTON UNFILTERED CHARDONNAY, NAPA VALLEY, U.S.A. <i>Chardonnay</i>		180,000
LOUIS LATOUR, CHABLIS PREMIER CRU, BOURGOGNE, FRANCE <i>Chardonnay</i>		250,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE

RED	GLASS	BOTTLE
NARU CABERNET SAUVIGNON, SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, FRANCE <i>Cabernet Sauvignon</i>	19,000	85,000
BONTERRA CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, U.S.A. <i>Cabernet Sauvignon</i>		95,000
EL ESTECO, FINCAS NOTABLES, CALCHAQUI VALLEY, SALTA, ARGENTINA <i>Malbec</i>		110,000
RENATO RATTI, LANGHE NEBBIOLO OCHETTI, PIEMONTE, ITALY <i>Nebbiolo</i>		160,000
MICHEL PRUNIER, CHOREY LES BEAUNE LES BEAUMONTS, BOURGOGNE, FRANCE <i>Pinot Noir</i>		210,000

BEER

	BOTTLE
Kona Hanalei IPA Hawaii	12,000
Blue moon Belgium	12,000
Kloud Local	12,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

NON ALCOHOL

	PRICE
FRESH SQUEEZED JUICE	
오리지널 스퀴즈 과일 주스	
Grapefruit 자몽	12,000
Orange 오렌지	12,000
SOFT DRINK	
Coca Cola 코카콜라	9,000
Coca Cola Zero 코카콜라 제로	9,000
Sprite 스프라이트	9,000
Ginger Ale 진저에일	9,000
Ginger Beer 진저비어	9,000
Tonic Water 토닉워터	9,000
MINERAL WATER	
미네랄 워터	
Acqua Panna 아쿠아 판나 750ml	12,000
SPARKLING WATER	
스파클링 워터	
San Pellegrino 샌 펠레그리노 750ml	12,000
NON ALCOHOLIC COCKTAIL (MOCKTAIL)	
STARTING POINT	20,000
시작점	
Omiija, Korean Plum, Lemon Juice, Camomile 오미자, 매실, 레몬 주스, 캐모마일	

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WHISKEY & BRANDY

SINGLE MALT WHISKY – SPEYSIDE	30ML	BOTTLE
BALVENIE 14Y CARIBBEAN CASK	35,000	550,000
BALVENIE 12Y DOUBLE CASK	30,000	400,000
GLENFIDDICH 12Y	25,000	340,000
SINGLE MALT WHISKY – HIGHLAND		
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	31,000	440,000
GLENMORANGIE 12Y LASANTA	26,000	390,000
GLENMORANGIE 10Y ORIGINAL	25,000	320,000
SINGLE MALT WHISKY – ISLAND		
ARRAN SHERRY CASK	34,000	530,000
ARRAN QUARTER CASK	30,000	410,000
SINGLE MALT WHISKY – ISLAY		
ARDBEG 10Y	26,000	400,000
BLENDED WHISKY		
JOHNNIE WALKER BLUE	57,000	750,000
JOHNNIE WALKER BLACK	22,000	280,000
AMERICAN WHISKEY		
BULLEIT BOURBON	25,000	320,000
MAKER'S MARK	22,000	280,000
1792 SMALL BATCH	25,000	380,000
GOGNAC		
HENNESSY V.S.O.P	25,000	360,000
REMY MARTIN V.S.O.P	24,000	380,000
MARTEL V.S.O.P	23,000	330,000

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



WELCOME DRINK

6PM - 9PM

LOCAL BEER

KLOUD 클라우드

GLASS OF WINE

LOUIS PERDRIER 루이 페드리에

THE OPENING BLANC 더 오프닝 블랑

THE OPENING ROUGE 더 오프닝 루즈

COCKTAIL

RUM COKE 럼 & 콜라

MIMOSA 미모사

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | All prices are inclusive 10% tax.

음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.