

voisin

RESTAURANT

이웃, 가까운 사람들이란 뜻을 가진 레스토랑 부아쟁은
친근한 분위기의 모던 프렌치 레스토랑 입니다.

Restaurant Voisin, meaning 'neighbor', is a modern
French restaurant all in a warm and inviting atmosphere.

HOUSE SELECTED WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING

VEUVE CLICQUOT, YELLOW LABEL BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

GLASS 38,000 BOTTLE 180,000

VILLA SANDI, VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY, VENETO, ITALY

Glera

GLASS 25,000 BOTTLE 120,000

PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, ITALY

Moscato

GLASS 24,000 BOTTLE 110,000

ROSE

INVIVO X SJP ROSE, PROVENCE, FRANCE

Syrah, Grenache, Cinsault

GLASS 23,000 BOTTLE 100,000

WHITE

DOMAINE SERVIN, PETIT, CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE

Chardonnay

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

LITTLE BEAUTY SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

DR. LOOSEN, BLUE SLATE RIESLING KABINETT

Riesling

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

RED

MANCEY, BOURGOGNE PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANCE

Pinot Noir

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

CLARENDELLE ROUGE, BORDEAUX, FRANCE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

FIRST DROP, MOTHER'S MILK, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY

Shiraz

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

SIGNATURE DISH

GOÛT DE VOISIN 부아쟁의 맛

130,000
KRW / PERSON

SALADE DE THON 참치 샐러드 (다량어: 원양산)

Seasonal Fruit, Pear Pickle

계절 과일, 배 피클

SHRIMP ÉCLAIR 새우 에끌레어

Caviar, Egg

캐비아, 계란

OCTOPUS TACO 문어 타코

Potato, Olive

감자, 올리브

GRILLED SEAFOOD PLATTER 그릴 해산물 플래터

Spiny Lobster, Scallop, Crab Croquette, Calamari, Saffron Risotto

스파이니 랍스터, 가리비 (일본산), 게살 크로켓, 한치, 샤프란 리조토 (쌀: 이탈리아산)

MAIN COURSE Choice of:

US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK 드라이 에이징 US프라임 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

US PRIME DRY AGED RIB EYE 드라이 에이징 US프라임 립 아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)

or

AUS GRILLED LAMB RACK 그릴에 구운 양갈비 (호주산)

or

FISH EN PAPILLOTE 생선 파피요트 (참돔: 국내산)

SWEET POTATO GRATIN & HOMEMADE PICKLE 고구마 그라탱 & 홈메이드 피클

DESSERT & CHEESE BAR 디저트 & 치즈 바

SELECTED COFFEE OR TEA 커피 또는 차

SALADE & SOUPE

ONION SOUP GRATIN 프렌치 어니언 수프 그라탱 26,000

Caramelized Onion, Fromage Gruyère

카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소 뼈: 미국산)

OCTOPUS TACO 문어 타코 27,000

Potato, Olive

감자, 올리브

SALADE DE HOMARD 랍스터 샐러드 28,000

Romaine, Seasonal Fruit, Pear Pickle

로메인, 계절 과일, 배 피클

SALADE DE BURRATA 부라타 샐러드 28,000

Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Prosciutto

방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 프로슈토 (돼지고기: 미국산)

SHRIMP ÉCLAIR 새우 에끌레어 29,000

Caviar, Egg

캐비아, 계란

SALADE DE THON 참치 샐러드 (다량어: 원양산) 32,000

Seasonal Fruit, Pear Pickle

계절 과일, 배 피클



ENTRÉES

SEARED SCALLOP 구운 관자 (미국산) 29,000

Octopus, Mussel, Fregola, Chorizo

문어, 홍합, 프레골라, 초리조 (돼지고기: 스페인)

ESCARGOT 에스카르고 32,000

Herb Butter, Baguette

허브 버터, 바게트

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO 31,000

Assorted Mushroom, Parmesan Cheese, AOP Butter

여러가지 버섯, 파마산 치즈, 에이오피 버터

PLATS

BOEUF BOURGUIGNON 비프 부르기뇽 (쇠고기: 미국산) 59,000

Potato Mousseline, Mushroom, Bacon, Beef Sauce

감자 무슬린, 버섯, 베이컨(돼지고기: 스페인산, 아일랜드산, 벨기에산), 비프 소스 (소 뼈: 미국산)

MAGRET CANARDA L'ORANGE 오리 가슴살 구이 (오리: 국내산) 45,000

Seasonal Vegetable, Orange Sauce

계절 야채, 오렌지 소스 (소 뼈: 미국산)

FISH EN PAPILLOTE 생선 파피요트 (참돔: 국내산) 48,000

Seasonal Fish, Clam, Mussel

계절 생선, 조개, 홍합

TRUFFLE FUNGHI PASTA 트러플 풍기 파스타 42,000

Porcini Mushroom, Black Truffle

포르치니 버섯, 블랙 트러플

ABALONE & SPAGHETTI 전복 (국내산) & 스파게티 42,000

Arugula, Dried Tomato

아루굴라, 드라이 토마토

GRILLADES

US PRIME FILET MIGNON 220g 안심 스테이크 220g 85,000

Wet-aged

웻 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME RIB-EYE 360g 립 아이 스테이크 360g 160,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME T-BONE STEAK 600g 티본 스테이크 600g 210,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800g 포터 하우스 스테이크 800g 270,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg 토마호크 스테이크 1kg 320,000

21 days dry-aged

드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

LE PLATEAU GRILLADE FRUIT DE MER 그릴에 구운 해산물 플래터

Spiny Lobster, Scallop, Abalone, Crab Croquette, Calamari, Saffron Risotto

스파이니 랍스터, 가리비 (일본산), 전복 (국내산), 게살 크로켓, 한치, 샤프란 리조토 (쌀: 이탈리아산)

(This menu is subject to change depending on market.)

SMALL 98,000

LARGE 189,000

GARNITURES

MASHED POTATO 매시드 포테이토 9,000

POMMES FRITES 감자 튀김 9,000

SWEET POTATO GRATIN 고구마 그라탱 9,000

RATATOUILLE 라마 두이 9,000

ROASTED SEASONAL VEGETABLE 구운 계절 야채 12,000

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 크렘브뤼레 12,000

Seasonal Fruit, Tuile

계절과일, 튀일

TRIO ICE CREAM 트리오 아이스크림 15,000

BABA AU RHUM 바바 오 럼 18,000

Vanilla Mascarpone Cream, Orange

바닐라 마스카포네 크림, 오렌지

MOCHA CHOCOLATE TART 모카 초콜릿 타르트 18,000

Valrhona equatoriale 55%

발로나 에콰토리얼 55%

The rice, chicken, cabbage and chili powder used in Kimchi are locally sourced in Korea. 쌀, 닭고기, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

Food allergies and intolerances : We welcome enquiries from guests who wish to know whether dishes contain particular ingredients. 음식 알레르기 및 과민증 : 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive 10% tax. 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Menu items are subject to change depending on market. 시장 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.