

직접 재배한 식재료로 만나는 팜투테이블

충남 예산에 위치한 6만여 평 규모의 직영농장에서 파종부터 수확까지 친환경 유기농법으로
꼼꼼하게 관리해 키워온 식재료를 활용해 자연에 가까운 신선한 맛을 선사합니다.

Lunch Course

May

Green Cheese Citrus 시트러스 샐러드
Red Shrimp, Spaghettimi, EVOO 홍새우 오일 파스타
Hanwoo Beef Tenderloin 한우 안심 90g
Classic Tiramisu & Coffee 티라미수 & 커피
85.

Kew

Greek Watermelon Salad 지중해식 수박 샐러드
Hanwoo Ragu Rigatoni 한우 라구 리가토니
Barramundi, Pimpinella Pesto 바라문디 참나물 페스토
Hanwoo Beef Tenderloin 한우 안심 90g
Classic Tiramisu & Coffee 티라미수 & 커피
110.

Kew Course

Half

Amuse-bouche 아뮤즈 부쉬
Jeju Octopus with Romesco Sauce 제주 돌문어, 로메스코 소스
Chef's Soup 오늘의 스프
Parmesan Aubergine Involtni, Balsamic Reduction 파마산 가지 인볼티니, 발사믹 리덕션
Summer Ratatouille Lasagna 여름채소, 라따뚜이 라자냐
Seasonal Fruit Granita 계절과일 그라니타
Hanwoo Beef Tenderloin 90g 한우 안심 90g *Add Lamb rack 1pcs + 25.
Chantilly Cake, Summer Fruits 샹티 크림 과일 케이크
Coffee or Tea 커피 또는 차
150.

Full

Amuse-bouche 아뮤즈 부쉬
Jeju Octopus with Romesco Sauce 제주 돌문어, 로메스코 소스
Chef's Soup 오늘의 스프
Asparagus, Maple Bacon, Citrus 아스파라거스, 메이플 베이컨
Italian Truffle Arancini 이탈리안 트러플 아란치니
Lobster Guacamole Salad 랍스터 과카몰레 샐러드
Seasonal Fruit Granita 계절과일 그라니타
Hanwoo Beef Tenderloin 90g 한우 안심 90g *Add Lamb rack 1pcs + 25.
Chantilly Cake, Summer Fruits 샹티 크림 과일 케이크
Coffee or Tea 커피 또는 차
190.

3 Glass Pairing

WAI WAI Sauvignon Blanc (New Zealand) 와이와이 소비뇽 블랑 (뉴질랜드)
Chateau Pesquie, Chardonnay (France) 샤또 뽀스퀴이, 샤도네이 (프랑스)
Shannon Ridge Cabernet Sauvignon (USA) 셴넨 릿지 까베르네 소비뇽 (미국)
60.

5 Glass Pairing

WAI WAI Sauvignon Blanc (New Zealand) 와이와이 소비뇽 블랑 (뉴질랜드)
Samuel Delafont Viognier (France) 사무엘 델라퐁트 비오니에 (프랑스)
Chateau Pesquie, Chardonnay (France) 샤또 뽀스퀴이, 샤도네이 (프랑스)
Cantina di Negrar Appassimento (Italy) 칸티나 디 네그라 아파시멘토 (이탈리아)
Shannon Ridge Cabernet Sauvignon (USA) 셴넨 릿지 까베르네 소비뇽 (미국)
90.

Non-Alcoholic Pairing

NON1	NON3	NON5
+60.		

소고기: 국내산 한우 · 돼지고기(베이컨): 네덜란드, 돼지고기(잠봉): 국내산 · 쌀 : 국내산 · 돼지고기(이베리코): 스페인

All rates include 10% VAT. 모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs. 특정음식에 알려지나 특이 반응이 있는 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

A La Carte

Starter

Soup of the Day 오늘의 스프	16.
Caesar Salad, Hand-made Bacon 수제 베이컨 시저 샐러드 (돼지고기(베이컨): 네덜란드산, 미국산) Seasonal Green, Crouton, Parmesan Cheese	32.
Burrata Cheese Salad 부라타 치즈 샐러드 Basil Pesto, White Balsamic Glaze, Butter Bread	32.
Grilled Octopus, Pepperonata, Pimento, Herbs 구운 문어, 페페로나타, 피멘토, 허브 Pimento, Bell Pepper, Herbs *알러지 유발식품: 견과류(잣)	42.

Pasta & Rice

Vongole Spaghetтини 봉골레 스파게티니 Garlic, Clam Stock, Pepperoncino, EVOO, Herbs	38.
Home-made Bacon, Cream Sauce Tagliatelle or Risotto 수제 베이컨 크림 소스 딸리아텔레 또는 리조또 (돼지고기(베이컨): 네덜란드산, 미국산) Fresh Cream, Parmesan Cheese, Pepper Corn, Herbs	40.
Lobster, Seafood, Tomato Sauce Spaghetтини or Risotto 랍스터와 제철 해산물의 토마토 소스 스파게티니 또는 리조또 Prawns, Clams, Tomatoes, Basil, Herbs	45.

Pizza & Fries

Burrata Jambon Pizza 부라타 잠봉 피자 (돼지고기(잠봉): 국내산) Rocket Salad, Parmesan Cheese *알러지 유발식품: 견과류(잣)	50.
Peperoncino & Garlic Shrimp Pizza 페페론치노 & 갈릭 새우 피자 Grilled Veggies, Garden Herb Salad	50.
Cheese French Fries 그라나파다노 치즈, 프렌치 프라이 Regular Cut Fries, Grana Padano Cheese	22.

Meat & Fish

Barramundi Fish Steak 바라문디 피쉬 스테이크 Seasonal Veggies, Daily Sauce, Herbs	80.
Hanwoo Tenderloin (180g) 숙성 한우 안심 180g (소고기 : 국내산 한우) Mashed Potato, Beef jus, Seasonal Veggies	99.
Herb-Marinated Lamb Steak (3pcs) 허브 마리네이드 양갈비 스테이크 (양고기 : 호주산) Mashed Potato, Red Wine Sauce, Seasonal Veggies	99.

Dessert

Gelato 젤라토 망고 비앙코 녹차 블루베리 요거트 밤 서리태 Mango Bianco Latte Green Tea Blueberry Yogurt Chestnut Black Soybean	Single 10. Double 15.
--	-------------------------

Classic Tiramisu 클래식 티라미수 Mascarpone Cheese, Espresso Coffee, Cream	18.
Chantilly Cake, Summer Fruits 샹티 크림 과일 케이크	18.

All rates include 10% VAT.

모든 금액에는 10% 세금이 포함되어 있습니다.

Please inform us on any food allergy or food intolerance you may have to assist your needs.

특정음식에 알려지나 특이 반응이 있는 분은 담당자에게 미리 알려주시기 바랍니다.

