

모던 주안상 디너 세트

KRW 95,000

주안상 와인 페어링 어울림 와인 2 잔과 칵테일 1 잔

KRW 45,000

주안상은 반가운 손님을 대접하기 위해 술과 안주를 차려내는 상차림입니다.
안다즈만의 스타일로 모던하게 해석한 전통적인 한국의 맛을 즐겨 보세요.



맞이

국내산 한우 육회 ◉

설깃살, 백년초 소금, 배, 쪽파, 잣, 깨

훈연한 방어회 무침 ◉

일본산 방어, 안다즈 시그니처 참기름, 깨

김부각 ◉①

명란젓 양념장, 쪽파

지속 가능 인증 완도산 전복찜 ◉◉①

게우 양념, 유자 무 절임

국내산 돼지고기 편육 ◉◉◉

미국산 베이컨, 오미자 간장, 고추 장아찌

불고기 묵은지 김밥 ◉◉

호주산 와규 소고기, 새우젓, 안다즈 시그니처 들키름, 매실 양념장

채움

갈비 양념 꽃등심 구이와 새우 구이 ◉◉

호주산 소고기, 지속 가능 인증 새우, 새싹 인삼

장육 삼합 ◉◉◉

국내산 돼지고기 삼겹살, 국내산 가자미 식해, 묵은지

조각보 전골 ◉◉

국내산 한우 채끝 등심, 배추, 국내산 콩두부, 미나리, 훈연 멸치 육수

강원도산 곤드레 나물밥 ◉◉

캐나다산 랍스터 구이 500g + 반마리 45,000 / 한마리 80,000 ◉

맺음

조각보 몽블랑 ◉◉◉

대추 페이스트, 밤 크림, 아尼斯무스

안다즈 시그니처 블렌드 커피 또는 프리미엄 차 셀렉션

<안다즈 서울 강남은 국내산 쌀, 배추, 그리고 고춧가루를 사용합니다.>
음식에 대한 알레르기 반응이 있으시다면, 주문 전 직원에게 문의 바랍니다.
모든 메뉴 가격은 원화이며, 10% 부가세가 포함된 금액입니다.

단품 요리

맞이

참숯으로 향을 입힌 국내산 한우 1++ 생육회 80g	㊂①	43,000
채끝등심, 파마산 치즈, 앤다즈 시그니처 참기름, 유기농 감식초		
지속 가능 인증 새우전	㊂①	32,000
자유 방목 달걀, 제철 나물 무침, 오미자 간장		
일본산 방어회	㊂①	34,000
아부르가 캐비어, 묵은지 무침, 고추냉이 기름, 향초 간장		
더덕 무침	㊂①⑦	28,000
유자 무 절임, 배, 배추, 양배추 백김치, 샐러리 뿌리 장아찌, 잣 양념		
앤다즈 시그니처 들기름 두부 구이	㊂⑦	27,000
국내산 콩두부, 오이, 당근, 배추, 양념 간장		

채움

국내산 한우 1++ 채끝구이 100g 와 미국산 우대갈비구이 200g	㊂①	125,000
참송이 버섯 구이, 샐러리 뿌리 장아찌, 발효 흑마늘 소금, 제주 푸른콩 된장		
연잎 해선정	㊂①	98,000
캐나다산 하프 랍스터, 지속 가능 인증 완도산 전복과 새우,		
국내산 도미와 돌문어, 조개, 우렁이 쌀 청주		
조각보 전골	㊂①	38,000 (1인) / 52,000 (2인)
국내산 한우 채끝 등심, 배추, 국내산 콩두부, 미나리, 훈연 멸치 육수		
노루궁뎅이 버섯 구이	㊂⑦	65,000
더덕 구이, 제주 푸른콩 된장, 매실 장아찌, 발효 흑마늘 소금		
구절 김밥	㊂①②③④	40,000
국내산 한우 육회, 달걀 지단, 묵은지, 오이, 당근,		
애호박, 버섯, 초생강, 제철 나물		

곁들임

지속 가능 인증 전복죽	㊂①	24,000
국내산 전복, 계우 양념		
강원도산 곤드레 돌솥밥	㊂⑦	20,000
참나물 무침, 앤다즈 시그니처 들기름		
진갈비 볶음밥	㊂①②	21,000
미국산 프라임 소고기, 청양 고추, 간장 양념		
국내산 닭개장 칼국수	㊂①②④	23,000
대파, 고사리, 달걀 지단, 불고기 묵은지 김밥		
종로식 한우 도가니탕	㊂①	26,000
사골 육수, 고추 간장, 공깃밥		

맺음

흑미 쌀 강정 & 수정과 젤리	㊂①④	16,000
시나몬 부각, 쌀 아이스크림		
조각보 몽블랑	㊂①④	14,000
대추 페이스트, 밤 크림, 아니스무스		
미숫가루 케이크	㊂①④⑤	14,000
쪽 스펀지, 미숫가루 무슬린 크림		
신선한 제철 과일	⑦	15,000
아이스크림 또는 소르베 (3스쿱)	㊂①④	13,000
바닐라, 딸기, 레몬, 쌀		

조각보 숙수

KRW 148,000

숙수 와인 페어링 A 어울림 와인 4 가지

KRW 70,000

숙수 와인 페어링 B 어울림 와인 3 가지

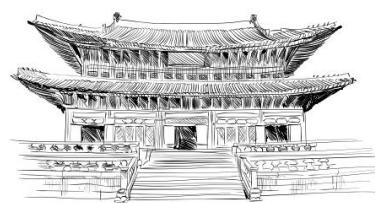
KRW 55,000

숙수는 궁중 잔치인 진연이나 진찬 때 음식을 담당하는 요리사로서 조선 왕실과 귀빈을 위한 정교한 요리를 준비고 책임지는 역할을 했습니다.

조각보의 숙수들은 신선한 제철 재료를 사용하여

전통 한국 요리에 현대적인 감각을 제공합니다.

전통과 현대 요리가 조화를 이루어 재해석된 한식 코스 메뉴를 즐겨보시길 바랍니다.



주전부리 (깻잎, 쑨, 콩나물, 쑥)

조각보 국내산 돼지고기 육포, 일본산 방어 부각, 더덕 무침

참숯으로 향을 입힌 국내산 한우 1++ 편채 (깻잎, 쑨)

한우 안심, 성게장, 파마산 치즈

오징어 국수 (깻잎)

일본산 오징어 소면, 제주 감귤초, 아부르가 캐비어, 회향

잣죽 (깻잎)

송로버섯, 귀리 우유, 귀리 뻥튀기

국내산 도미찜 (깻잎, 쑨)

알배기 배추, 청양고추, 백간장, 훈연 멸치 육수

참숯에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 등심 반상 (깻잎, 쑨)

해산물 돌솥밥, 제주 푸른콩 된장, 발효 흑마늘 소금, 복지리탕

흑미 쌀 강정 & 수정과 젤리 (깻잎, 쑨)

시나몬 부각, 쌀 아이스크림

안다즈 시그니처 블랜드 커피 또는 프리미엄 차 셀렉션

<안다즈 서울 강남은 국내산 쌀, 배추, 그리고 고춧가루를 사용합니다. >
음식에 대한 알레르기 반응이 있으시다면, 주문 전 직원에게 문의 바랍니다.



채식주의자



돼지고기함유



견과류함유



유제품함유



해산물함유



밀가루함유

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10% 부가세가 포함된 금액입니다.