

조각보 라이스 볼

KRW 57,000

참숯 그릴에 구운 다양한 돌솥밥의 주재료를 기호에 맞게 선택해 주세요.

메인 메뉴에는 계절 반찬과 오늘이 함께 제공되며
에피타이저와 디저트, 그리고 프리미엄 커피 또는 차를 즐기실 수 있습니다.

맞이

국내산 한우 1++ 육회

훈연한 일본산 방어회 무침

김부각과 명란 양념

국내산 돼지고기 편육

조각보 국내산 콩두부

한 가지의 채움

■ 지속 가능 인증 완도산 전복 구이

미역 무침, 전복 내장밥

산야초 효소 간장 국내산 도미찜

매실 장아찌, 참나물, 부추, 달걀지단

고추장 양념 노르웨이산 연어 구이

치자 초생강, 표고 버섯

수제 매실 간장 양념 국내산 돼지갈비 구이

목은지, 표고 버섯, 국내산 가자미식해

■ 불고기 양념 진갈비 구이

미국산 프라임 소고기, 장아찌, 부추, 표고 버섯

고추장 양념 더덕 구이

강원도 곤드레 나물, 쪽파, 부추, 은행

맺음

미숫가루 케이크

쪽 스펀지, 미숫가루 무슬린 크림

안다즈 시그니처 블렌드 커피 또는 프리미엄 차 셀렉션

시그니처 요리

<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.

세찬

KRW 74,000

세찬은 한국의 전통적인 세시풍속으로,
연말연시에 귀한 음식을 선물로 보내는 것을 의미합니다.
이 시기에 차려지는 음식을 '세찬'이라고 하며,
주로 쌀, 고기, 생선 등 다양한 음식을 준비하여 나누는 풍습입니다.
이 관습은 신라 시대부터 이어져 오며, 단정하게 포장한 선물에 성명을 기입하거나
짧은 편지를 첨부하여 상호 간의 존경과 우의를 표현합니다.
겨울을 맞이하여 조각보 키친의 세찬이라는 특별한 음식을 준비했습니다.
함께 즐겨보세요.

맞이

국내산 한우 1+ + 육회 ◉

훈연한 일본산 방어회 무침 ◉

김부각과 명란 양념 ◉◉◉

국내산 돼지고기 편육 ◉◉

조각보 국내산 콩두부 ◉◉◉

채움

참숯에 구운 국내산 한우 1++ 채끝 등심과

해산물 돌솥밥 ◉◉◉

지속 가능 인증 새우, 홍합, 조개, 국내산 돌문어,

참나물, 안다즈 시그니처 참기름

복지리탕 ◉◉

배추, 콩나물, 미나리

맺음

조각보 몽블랑 ◉◉◉

대추 페이스트, 밤 크림, 아니스무스

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.

 채식주의자  돼지고기함유  견과류함유

 유제품함유  해산물함유  밀가루함유

모든 메뉴 가격은 원화이며, 10% 부가세가 포함된 금액입니다.