

Teppan

‘원활한 통합 한국적 재료와 현대적 사고’

Teppan은 스토리텔링과 한국 고유의 제철 농산물에서 영감을 받은 현대 한식 요리를 제공합니다. 한국의 테루아와 계절성을 보여주는 테이스팅 메뉴를 통해 한국의 요리 여행을 떠나보세요. 배승현 셰프의 한식은 전통과 현대의 조화가 특징이며 독특하고 혁신적이고 섬세하며 세련된 요리를 제공합니다.

Teppan에서 식도락 여행을 즐기시기 바랍니다

**‘A seamless integration of
Korean ingredients and modern thinking’**

Teppan offers contemporary Korean cuisine, inspired by storytelling and Korea’s unique, seasonal produce. Take a culinary journey of South Korea through our tasting menu showcasing the country’s terroir and seasonality. Chef Bae Seung Hyun Korean cuisine is characterized by the melding of traditional and modern techniques, offering a uniquely innovative, delicate and refined cuisine.

We sincerely hope you enjoy your epicurean journey at Teppan

“음식에는 힘이 있었습니다. 영감을 주고, 놀라게 하고, 충격을 주고, 흥분시키고, 기쁨을 주고, 감동을 줄 수 있습니다. 저를 기쁘게 하는 힘이 있었습니다.”

“ 미국 유명 셰프, 작가, 여행 다큐멘터리 작가 앤서니 부르댕 Anthony Bourdain, (1956-2018)

봄은 새로운 시작과 변화에 관한 모든 것입니다. 부활, 기쁨, 사랑의 계절입니다. 낮이 길어지기 시작하고 몇 달 만에 처음으로 꽃이 피었습니다. 동물들이 겨울잠에서 깨어나고, 태양이 다시 빛나며 지난 3개월 동안 지속된 어둠에 종지부를 찍습니다. 지구가 다시 살아납니다.

우리의 최신 메뉴 "**PROVENIENCE**"는 기원과 근원을 의미하며, 땅에서 가장 먼저 피어나는 봄 새싹에서 영감을 얻었습니다.

“Food had power. It could inspire, astonish, shock, excite, delight and impress. It had the power to please me” Anthony Bourdain, American celebrity chef, author, and travel documentarian (1956-2018)

Spring is all about new beginnings and transformations; it is the season for rebirth, joy and love. The days start to get longer, flowers bloom for the first time in months; animals awaken from winter-induced hibernation, the sun shines again, bringing an end to the enduring darkness of the past three months. The earth comes to life once more.

In our latest menu "**PROVENIENCE**" meaning origin and source, we are inspired by the first spring buds that emerge from the ground think of it as the season that symbolizes starting fresh and starting over.

SPRING PROVENIENCE

DN KRW 240,000

Monkfish

Golden Kaluga Queen Amur caviar, shrimp, uni, seaweed

• • •

Sinseollo

Beef, scallop, abalone pancake, morel, walnut, ginkgo nut

• • •

Duck

Chamnamul, duck confit mandu, Spring truffle, hallabong

• • •

Flounder

Yuba, webfoot octopus, mugwort, turnip, vin jaune

• • •

Seasonal fruit

Home-made kombucha

• • •

Hanwoo

Deodeok, shepherd's purse, perilla seed, galbi sauce

• • •

Bokkeumbap

Thistle, bellflower, wild chive, mushroom, gochujang

• • •

Canola

Organic sweet pumpkin, kumquat, honey ice cream

• • •

Coffee, Tea, Petit Fours

ADDITIONAL MENU

Lobster mandu 45,000
Almas Sevruga caviar, flounder, scallop, dureup, boochu

Sea urchin noodles 45,000
Yam, anchovy, fermented soy, perilla oil, society garlic

BEVERAGE PAIRING MENU +150,000