

Course Selection

코스 구성을 직접 하실 수 있는 더플레이스 다이닝의 Signature 메뉴입니다

Basic Course A ₩30,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Pasta or Pizza
파스타 또는 피자

Dessert
디저트

Basic Course B ₩48,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Main
메인

Dessert
디저트

Premium Course ₩65,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Pasta or Pizza
파스타 또는 피자

Soup
스프

Main
메인

Dessert
디저트

Special Couple Course ₩140,000

(2인 기준, for 2Per)

Korean Beef Carpaccio [쇠고기-국내산 한우]
한우 카르파치오

Salmon Plate-Salmon Salad, Salmon Belly Tataki with Salmon Hot Dog
연어플레이트-연어샐러드와 연어벧살타다끼 그리고 연어핫도그

Shrimp Ravioli in Basil Sauce
하트 라비올리

Margherita Pizza&Gorgonzola Pizza
마르게리따 & 고르곤졸라 피자

Basil Sorbet
바질 셔벗

Char-grilled Beef Tenderloin + Smoked Rib & Pan Fried Lobster
바닷가재 + 안심 스테이크 [쇠고기-국내산 한우] 와
사과나무 훈제 갈비 [쇠고기-미국산, 육수:닭고기-국내산]

Orange Panna Cotta with Candied Almonds
계절 과일의 판나코타



수제 판체타 햄과 견과류를 곁들인 시저 샐러드



연어플레이트



수제 이탈리아식 판체타햄을 이용한 까르보나라



제철조개를 이용한 붕글레 파스타



새우와 브로컬리를 곁들인 달콤한 마늘 크림소스의 스파게티

Appetizer ₩15,000

Ceasar Salad [돼지고기-프랑스산]
[Crishpy Pancetta, Walnuts, Almonds]
수제 판체타 햄과 견과류를 곁들인 시저 샐러드

Beef Salad [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef Tenderloin, Field Mushrooms, Egg Yolk]
한우 안심과 다양한 버섯을 이용한 샐러드 *한정수량 (Limited Quantity)

Salmon Plate
[Salmon Salad, Salmon Belly Tataki with Salmon Hot Dog]
연어플레이트-연어샐러드와 연어벧살타다끼 그리고 연어핫도그

Korean Beef Carpaccio [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef, Champignon, Grana Padano, Wild Rucola]
한우 카르파치오

Pasta & Risotto ₩20,000

Carbonara [돼지고기-프랑스산, 육수:닭고기-국내산]
[Pancetta, Egg, Fresh Cream]
수제 이탈리아식 판체타햄을 이용한 까르보나라 파스타

Vongole Pasta [In-Season Clam, Squash, Cherry Tomato]
제철조개를 이용한 붕글레 파스타

Garlic Cream Pasta [Shrimp, Broccoli, Sweet Garlic Cream, Spaghetti Noodle]
새우와 브로컬리를 곁들인 달콤한 마늘 크림소스의 스파게티

Linguinie Based on Homemade Truffle Paste [육수:닭고기-국내산]
수제 트러플 페이스트를 듬뿍 넣은 트러플 링귀니

Tomato Meat Sauce Pasta [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef, Tomato Sauce, Tagliatelle Noodle]
토마토 미트 소스와 딸리아말레 생면 파스타

Cheese Risotto [쌀-국내산, 육수:닭고기-국내산]
[Grana Padano Cheese, Balsamic Sauce]
이탈리안 전통 그라나파다노를 이용한 치즈 리조또

Earshell Risotto Based on Seaweed Pesto with Earshell Guts Butter
[쌀-국내산, 육수:닭고기-국내산]
해초 페스토와 전복내장 버터를 곁들인 전복 리조또

Meat Lasagna & Shrimp Lasagna [쇠고기-국내산 한우, 돼지고기-국내산]
[Korean Beef, Tomato Sauce] & [Shrimp, Squash, Béchamel Sauce]
부드러운 미트 라자냐와 새우크림 라자냐

Pizza ₩20,000

Margherita Pizza [Cherry Tomato, Basil, Fresh Mozzarella]
생모짜렐라를 이용한 마르게리타 피자

Gorgonzola Pizza [Gorgonzola, Pineapple, Honey]
건조된 파인애플과 꿀을 곁들인 고르곤졸라 피자

Home made Sausage& Broccoli Pizza [돼지고기-국내산]
[Home made Sausage, Broccoli, Grana Padano]
수제 이탈리아 소시지&브로컬리 피자

Peperoncino Pizza [소시지:돼지고기-스페인산]
[Chorizo Sausage, Tomato Sauce, Cheese, Peperoncino]
매콤한 이태리식 소시지 피자

BBQ Pancetta Pizza [돼지고기-프랑스산]
[Bechamel sauce, Pancetta, Rucola, Cheese, Balsamic]
베샤멜 소스와 수제 판체타를 듬뿍 넣은 판체타 BBQ 피자



생모짜렐라를 이용한 마르게리타 피자



매콤한 이태리소시지 피자

Soup ₩12,000

Sweet Pumpkin Soup [육수:닭고기-국내산]
[Sweet Pumpkin, Fresh Cream, Crouton]
부드러운 단호박 크림스프

Onion Soup [육수:닭고기-국내산]
[Onion, Baguette, Grana Padano Cheese]
이태리 치즈와 바게트를 곁들인 양파스프

White Bean Soup [육수:닭고기-국내산, 돼지고기-프랑스산]
[White Bean, Parmesan Cheese, Crispy Pancetta]
파마산치즈와 판체타햄의 풍미 가득한 화이트빈 스프

Main ₩38,000

Smoked Rib [쇠고기-미국산, 육수:닭고기-국내산]
[Short Ribs, Smokey Sauce, Mashed Potato]
사과나무로 훈제한 갈비

Oven Salmon
[Salmon, Shrimp, Bechamel, Cheese, Vegetable, Lemon]
오븐 연어 스테이크

Chicken steak with Rucola and Prosciutto [닭고기-국내산, 햄:돼지고기-이탈리아산]
[Chicken, Rucola, Prosciutto, Potato Cake, Marsala Wine]
루꼴라와 프로슈토를 올린 영계 닭 스테이크

Truffle Tenderloin Steak is Covered Sweet Apple [쇠고기-국내산 한우, 소스:쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef Tenderloin, Truffle Paste, Apple Chutney, Mashed Potato]
달콤한 사과차트니로 감싼 트러플 한우안심 스테이크
추가금액 +7천원 (₩7,000 Supplement)

Dessert ₩10,000

Panna Cotta [Fresh Cream, Milk, Orange, Almond]
오렌지, 카라멜 아몬드를 곁들인 판나코타

Zeppole [Zeppole, Chocolate Sauce]
초코렛 소스를 곁들인 이탈리아 스타일 도넛

Caramel mille-feuille with Earl Grey Ice Cream
캐러멜 밀피유와 얼그레이 아이스크림

Freshly Baked Breads - ₩2,000

갓 구운 빵 3종 : 도통한 치즈 그리시니, 로즈마리 그리시니, 양파 포카치아

단품 메뉴를 Course Selection으로 주문하시면 할인된 가격으로 이용할 수 있습니다

1 더 플레이스 다이닝에서 사용되는 모든 스톡과 소스는 직접 만들어 사용하고 있습니다 | 실제 메뉴는 이미지와 다를 수 있습니다

VAT is included