REINVENTION
OF
LUNCH

DEL VINO

ITALIAN CUISINE, DEL VINO

DEL VINO's dishes are made with chicken, rockfish, snapper, mackerel, duck, abalone, rice from Korea, and halibut from Russia, blue crab from Bahrain, squid from Chile, webfoot octopus from China, tuna from Malta, and scallop from the US.Broth for sauce and soup is made of U.S. beef mixed with Korean beef and chicken.

DEL VINO에서 사용하는 닭, 조피볼락(우럭), 도미, 고등어, 오리, 전복, 쌀은 국내산을 사용하고 넙치(광어)는 러시아산, 꽃게는 바레인산, 오징어는 칠레산, 주꾸미는 중국산, 참다랑어는 몰타산, 가리비(관자)는 미국산을 사용하고 있습니다. 소스류와 스프류에 사용되는 육수는 소고기/미국산, 국내산 한우, 닭고기/국내산을 혼합 사용합니다.

If you are allergic to any ingredients in particular or wish to make a special order, please advise one of our staff in advance.

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나 특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

SOLE

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

SOLE

ANTIPASTO

Smoked salmon with ricotta cheese, garden salad
리코타 치즈를 곁들인 훈제연어 샐러드

ZUPPA

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PRIMO PIATTO

Linguine with bologna style ragu sauce and Italian meatball
한우 미트볼과 볼로냐 스타일의 라구 소스 링귀니 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

SECONDO PIATTO

Grilled 'U.S' beef tenderloin with king prawn and scallop
미국산 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 미국산]
or
Grilled halibut, king prawn and scallop with bisque sauce
비스크 소스를 곁들인 광어, 관자와 왕새우 구이

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 105,000

SOLE

KOREA BEEF

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

SOLE

ANTIPASTO

Smoked salmon with ricotta cheese, garden salad
리코타 치즈를 곁들인 훈제연어 샐러드

ZUPPA

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PRIMO PIATTO

Linguine with grilled halibut and shrimp in E.X olive oil
광어구이와 새우로 맛을 낸 애호박 오일 소스 링귀니 파스타

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn and scallop
한우 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 129,000

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

FIORE

ANTIPASTO

Caesar salad with romaine, prosciutto and parmesan cheese
이탈리안 시져 샐러드 [돼지고기 _ 이태리산]

ZUPPA

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PRIMO PIATTO

Gragnano paccheri pasta with truffle pesto, mushroom, and prosciutto
트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn and scallop
한우 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 145,000

PICCOLO

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

PICCOLO

ANTIPASTO

Smoked salmon with ricotta cheese, garden salad
리코타 치즈를 곁들인 훈제연어 샐러드

PRIMO PIATTO

Grilled halibut with bisque sauce
비스크 소스를 곁들인 광어구이

SECONDO PIATTO

Grilled 'U.S' beef tenderloin with king prawn and scallop
미국산 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 미국산]

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 105,000

KIDS MENU

*본 메뉴는 만 12세 이하 어린이만 주문 가능합니다.

KIDS MENU

ZUPPA

Sweet corn cream soup
옥수수 크림 수프

PASTA

Spaghetti with Bologna style ‘Han-woo’ ragu sauce
볼로냐 스타일의 한우 라구 소스 스파게티 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Spaghetti with prawn in cream sauce
새우를 곁들인 크림소스 스파게티
or
Grilled ‘U.S’ beef tenderloin (additional 17,000won)
미국산 안심 구이(17,000원 추가) [소고기 _ 미국산]
or
Grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin (additional 32,000won)
한우 안심 구이(32,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

French fried potato
감자 튀김

DOLCE

Homemade gelato
수제 젤라또

KRW 48,000

SIGNATURE WINE



Chene Bleu

'바이오 다이내믹' 농법과 엄격한 품질 관리를 통해 생산된 최상급 품질의 슈퍼 론 와인입니다. '바이오 다이내믹'은 인위적인 화학 약품을 최대한 줄이고, 천연 거름, 천적을 활용한 해충 방지 등 자연적 방법으로 최상의 포도를 생산해 내는 방식입니다. 자연을 머금은 최상급 포도가 주는 조화롭고 매력적인 와인의 맛을 느껴보시기 바랍니다.

RED

Chene Bleu Astralabe

BTL **80,000**
GLS **23,000**

쉔 블루 아스트랄브

Grenach(75%), Shira(25%)

복잡하고 진한 후추 향, 커피, 모카, 그리고 잘 익은 붉은 과일 향

WHITE

Chene Bleu Astralabe Blanc

BTL **80,000**

쉔 블루 아스트랄브 블랑

Grenache Blanc(55%), Rolle(20%), Clairette(10%),
Roussanne(10%), Viognier(5%)

배, 복숭아 같은 복합적인 맛, 신선한 복숭아의 향과 다양한 꽃 향



Bellavista

'벨라비스타'는 샴페인 그 이상의 스파클링으로 알려진 만큼 최소 4년, 최장 10년이라는 긴 숙성기간을 거쳐 독특하고 향기로운 아로마를 가진 것이 대표적인 특징입니다. 견고하고 우아한 와인으로 정제된 프란치아코르타의 유니크함을 느껴보시기 바랍니다.

SPARKLING

M361

Bellavista Alma Grande Cuvee Non Dosato

BTL **80,000**

벨라비스타 알마 그랑 퀴베 논 도사토

Chardonnay(90%), Pinot Nero(10%)

감귤류, 배, 멜론 등 과일의 신선한 아로마

음식 페어링 신선한 해산물, 흰 살 생선, 가금류 고기

WINE
BY THE GLASS

Sparkling & Champagne

			glass	bottle
Juve & Camps Reserva de La Familia Xarel·lo, Macabeo, Parellada	Spain, Penedès	NV		60.
Paul Louis Martin, Grand Cru Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir	France, Champagne	NV		130.

White

Penalolen Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	Chile, Casablanca	2020		60.
Spy Valley Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	New Zealand, Marlborough	2022	21.	60.
Cosentino The Chard Lodi Chardonnay	USA, California	2020		60.
Bourgogne Chardonnay JEAN-CLAUDE BOISSET Chardonnay	France, Bourgogne	2020		70.
Taken Napa Chardonnay Chardonnay	USA, California, Napa	2020	23.	80.
Pierre Vessigaud Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes Chardonnay	France, Bourgogne, Maconnais	2020		110.

Red

Caselletti Primitivo Primitivo	Italy, Puglia	2020		60.
Penalolen Syrah Syrah	Chile, Maipo Valley	2019	21.	60.
Soler Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	Italy, Veneto	2019		80.
Taken Napa Red Blend Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Malbec, Sirah	USA, California, Napa	2018	35.	140.
Raymond Reserve Selection Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec, Petite Sirah	USA, California, Napa	2019		150.
Pascal Clément Gevery Chambertin Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevery Chambertin	2017		270.
Domaine de la Mordorée Chateauneuf du Pape La Reine Des Bois Grenachee, syrah, mourvèdr, Vaccareze	France, Rhone	2020		300.

DEL VINO
Wine Selection

Champagne & Sparkling

M393	**Henkell Trocken Dry Sec (375ml)** Chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir,chenin blanc	Germany	NV	30.
L346	**Mood Prosecco Luminous** Glera	Italy	NV	60.
E164	**Luca Bosio Moscato d'Asti** Moscato	Italy, Piemonte	2020	60.
M418	**Paul Louis Martin** Chardonnay, pinot meunier	France, Champagne	2012	110.
L344	**Champagne Beaumont, Grande Reserve Brut NV** Pinot meunier,chardonnay, pinot noir	France, Champagne	NV	160.

White

M366	**Classic, Tariquet** Uni blanc-colombard-sauvignon blanc-gros manseng	France, Cotes de Cascogne	2017	60.
F187	**Dough** Chardonnay	USA, California	2020	70.
M374	**Manon, Clos Marie** Grenache Blanc-Grenache Gris-Roussane-Rolle	France, Coteaux Du Langudoc	2014	80.
M424	**Plus** Friulano	Italy, Friuli-Venezia Giulia	2009	110.
E134	**Bourgogne blanc** Chardonnay	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2020	120.
M391	**Hoopes Genny's Vineyard** Chardonnay	USA, Napa Valley	2018	170.
M385	**Puligny Montrachet - Les Noyers Bret** Chardonnay	France, Bourgogne -Jean Marc Pillot	2020	230.

DEL VINO
Wine Selection

Red

F188	**Bourgogne Pinot Noir, JEAN-CLAUDE BOISSET** Pinot Noir	France, Bourgogne -Jean Claude Boisset	2020	70.
D115	**Borgo Dei Guidi** Sangiove,merlot,cabernet sauvignon	Itlaly, Emilia-Romagna	2018	80.
F190	**Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva** Sangiovese, Canaiolo, Other Grape Varieties	Italy, Toscana	2017	90.
A027	**Morande House of Morande** Cabernet sauvignon-cabernet franc-carignan-syrah-carmenère	Chile, Maipo Valley	2017	110.
C078	**Barolo Ricossa** Nebbiolo	Italy, Piemonte	2017	120.
E159	**Bourgogne Rouge** Pinot Noir	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2019	120.
D125	**Bad Boy Gold** Grenache-syrah-carignan	France, Langudoc -Thunevi	2007	170.
C065	**Chambolle Musigny** Pinot Noir	France, Bourgogne, Chambolle Musigny -Anne et Herve Sigaut	2019	180.
C064	**Gevrey Chambertin 'Terres Blanches'** Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevrey Chambertin -Charlopin	2019	190.
A030	**Vosne-Romanee** Pinot Noir	France, Bourgogne, Vosne-Romanee -Pascal Clement	2018	280.
D118	**Château Leoville Barton** Cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc	France, Bordeaux, Saint Julien -2nd Grand Cru Classé	2017	300.
D127	**Arietta, Hudson Vineyards** Merlot. Cabernet Franc	USA, Napa valley	2017	320.
C076	**Echezeaux Grand Cru Cuvee de l'Erable** Pinot Noir	France, Bourgogne, Echezeaux -Francois Feuillet	2019	570.

* Vintage is subject to change according to the wine supply end demand.
  빈티지는 와인 수급에 의해 변경 될 수 있습니다.

WEEKEND
AND
HOLIDAY LUNCH

DEL VINO

ITALIAN CUISINE, DEL VINO

DEL VINO's dishes are made with chicken, rockfish, snapper, mackerel, duck, abalone, rice from Korea, and halibut from Russia, blue crab from Bahrain, squid from Chile, webfoot octopus from China, tuna from Malta, and scallop from the US.Broth for sauce and soup is made of U.S. beef mixed with Korean beef and chicken.

DEL VINO에서 사용하는 닭, 조피볼락(우럭), 도미, 고등어, 오리, 전복, 쌀은 국내산을 사용하고 넙치(광어)는 러시아산, 꽃게는 바레인산, 오징어는 칠레산, 주꾸미는 중국산, 참다랑어는 몰타산, 가리비(관자)는 미국산을 사용하고 있습니다. 소스류와 스프류에 사용되는 육수는 소고기/미국산, 국내산 한우, 닭고기/국내산을 혼합 사용합니다.

If you are allergic to any ingredients in particular or wish to make a special order, please advise one of our staff in advance.

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나 특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

SOLE

KOREA BEEF

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

SOLE

ANTIPASTO

Smoked salmon with ricotta cheese, garden salad
리코타 치즈를 곁들인 훈제연어 샐러드

ZUPPA

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PRIMO PIATTO

Linguine with grilled halibut and shrimp in E.X olive oil
광어구이와 새우로 맛을 낸 애호박 오일 소스 링귀니 파스타

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn and scallop
한우 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 129,000

* Your Order is available from 12:00 to 14:00.
  12:00~14:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

FIORE

ANTIPASTO

Caesar salad with romaine, prosciutto and parmesan cheese
이탈리안 시져 샐러드 [돼지고기 _ 이태리산]

ZUPPA

Chef's special soup of the day
셰프 추천 수프

PRIMO PIATTO

Gragnano paccheri pasta with truffle pesto, mushroom, and prosciutto
트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn and scallop
한우 안심과 왕새우, 관자 구이 [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Peanut & hazelnut cake & vanilla cream
피넛, 헤이즐넛 케익과 바닐라 크림
or
A traditional Italian tiramisu
티라미수

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 145,000

KIDS MENU

*본 메뉴는 만 12세 이하 어린이만 주문 가능합니다.

KIDS MENU

ZUPPA

Sweet corn cream soup
옥수수 크림 수프

PASTA

Spaghetti with Bologna style ‘Han-woo’ ragu sauce
볼로냐 스타일의 한우 라구 소스 스파게티 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Spaghetti with prawn in cream sauce
새우를 곁들인 크림소스 스파게티
or
Grilled ‘U.S’ beef tenderloin (additional 17,000won)
미국산 안심 구이(17,000원 추가) [소고기 _ 미국산]
or
Grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin (additional 32,000won)
한우 안심 구이(32,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

French fried potato
감자 튀김

DOLCE

Homemade gelato
수제 젤라또

KRW 48,000

SIGNATURE WINE



Chene Bleu

'바이오 다이내믹' 농법과 엄격한 품질 관리를 통해 생산된 최상급 품질의 슈퍼 론 와인입니다. '바이오 다이내믹'은 인위적인 화학 약품을 최대한 줄이고, 천연 거름, 천적을 활용한 해충 방지 등 자연적 방법으로 최상의 포도를 생산해 내는 방식입니다. 자연을 머금은 최상급 포도가 주는 조화롭고 매력적인 와인의 맛을 느껴보시기 바랍니다.

RED

Chene Bleu Astralabe

BTL **80,000**
GLS **23,000**

쉔 블루 아스트랄브

Grenach(75%), Shira(25%)

복잡하고 진한 후추 향, 커피, 모카, 그리고 잘 익은 붉은 과일 향

WHITE

Chene Bleu Astralabe Blanc

BTL **80,000**

쉔 블루 아스트랄브 블랑

Grenache Blanc(55%), Rolle(20%), Clairette(10%),
Roussanne(10%), Viognier(5%)

배, 복숭아 같은 복합적인 맛, 신선한 복숭아의 향과 다양한 꽃 향



Bellavista

'벨라비스타'는 샴페인 그 이상의 스파클링으로 알려진 만큼 최소 4년, 최장 10년이라는 긴 숙성기간을 거쳐 독특하고 향기로운 아로마를 가진 것이 대표적인 특징입니다. 견고하고 우아한 와인으로 정제된 프란치아코르타의 유니크함을 느껴보시기 바랍니다.

SPARKLING

M361

Bellavista Alma Grande Cuvee Non Dosato

BTL **80,000**

벨라비스타 알마 그랑 퀴베 논 도사토

Chardonnay(90%), Pinot Nero(10%)

감귤류, 배, 멜론 등 과일의 신선한 아로마

음식 페어링 신선한 해산물, 흰 살 생선, 가금류 고기

WINE
BY THE GLASS

Sparkling & Champagne

			glass	bottle
Juve & Camps Reserva de La Familia Xarel·lo, Macabeo, Parellada	Spain, Penedès	NV		60.
Paul Louis Martin, Grand Cru Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir	France, Champagne	NV		130.

White

Penalolen Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	Chile, Casablanca	2020		60.
Spy Valley Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	New Zealand, Marlborough	2022	21.	60.
Cosentino The Chard Lodi Chardonnay	USA, California	2020		60.
Bourgogne Chardonnay JEAN-CLAUDE BOISSET Chardonnay	France, Bourgogne	2020		70.
Taken Napa Chardonnay Chardonnay	USA, California, Napa	2020	23.	80.
Pierre Vessigaud Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes Chardonnay	France, Bourgogne, Maconnais	2020		110.

Red

Caselletti Primitivo Primitivo	Italy, Puglia	2020		60.
Penalolen Syrah Syrah	Chile, Maipo Valley	2019	21.	60.
Soler Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	Italy, Veneto	2019		80.
Taken Napa Red Blend Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Malbec, Sirah	USA, California, Napa	2018	35.	140.
Raymond Reserve Selection Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec, Petite Sirah	USA, California, Napa	2019		150.
Pascal Clément Gevery Chambertin Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevery Chambertin	2017		270.
Domaine de la Mordorée Chateauneuf du Pape La Reine Des Bois Grenachee, syrah, mourvèdr, Vaccareze	France, Rhone	2020		300.

DEL VINO
Wine Selection

Champagne & Sparkling

M393	**Henkell Trocken Dry Sec (375ml)** Chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir,chenin blanc	Germany	NV	30.
L346	**Mood Prosecco Luminous** Glera	Italy	NV	60.
E164	**Luca Bosio Moscato d'Asti** Moscato	Italy, Piemonte	2020	60.
M418	**Paul Louis Martin** Chardonnay, pinot meunier	France, Champagne	2012	110.
L344	**Champagne Beaumont, Grande Reserve Brut NV** Pinot meunier,chardonnay, pinot noir	France, Champagne	NV	160.

White

M366	**Classic, Tariquet** Uni blanc-colombard-sauvignon blanc-gros manseng	France, Cotes de Cascogne	2017	60.
F187	**Dough** Chardonnay	USA, California	2020	70.
M374	**Manon, Clos Marie** Grenache Blanc-Grenache Gris-Roussane-Rolle	France, Coteaux Du Langudoc	2014	80.
M424	**Plus** Friulano	Italy, Friuli-Venezia Giulia	2009	110.
E134	**Bourgogne blanc** Chardonnay	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2020	120.
M391	**Hoopes Genny's Vineyard** Chardonnay	USA, Napa Valley	2018	170.
M385	**Puligny Montrachet - Les Noyers Bret** Chardonnay	France, Bourgogne -Jean Marc Pillot	2020	230.

DEL VINO
Wine Selection

Red

F188	**Bourgogne Pinot Noir, JEAN-CLAUDE BOISSET** Pinot Noir	France, Bourgogne -Jean Claude Boisset	2020	70.
D115	**Borgo Dei Guidi** Sangiove,merlot,cabernet sauvignon	Itlaly, Emilia-Romagna	2018	80.
F190	**Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva** Sangiovese, Canaiolo, Other Grape Varieties	Italy, Toscana	2017	90.
A027	**Morande House of Morande** Cabernet sauvignon-cabernet franc-carignan-syrah-carmenère	Chile, Maipo Valley	2017	110.
C078	**Barolo Ricossa** Nebbiolo	Italy, Piemonte	2017	120.
E159	**Bourgogne Rouge** Pinot Noir	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2019	120.
D125	**Bad Boy Gold** Grenache-syrah-carignan	France, Langudoc -Thunevi	2007	170.
C065	**Chambolle Musigny** Pinot Noir	France, Bourgogne, Chambolle Musigny -Anne et Herve Sigaut	2019	180.
C064	**Gevrey Chambertin 'Terres Blanches'** Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevrey Chambertin -Charlopin	2019	190.
A030	**Vosne-Romanee** Pinot Noir	France, Bourgogne, Vosne-Romanee -Pascal Clement	2018	280.
D118	**Château Leoville Barton** Cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc	France, Bordeaux, Saint Julien -2nd Grand Cru Classé	2017	300.
D127	**Arietta, Hudson Vineyards** Merlot. Cabernet Franc	USA, Napa valley	2017	320.
C076	**Echezeaux Grand Cru Cuvee de l'Erable** Pinot Noir	France, Bourgogne, Echezeaux -Francois Feuillet	2019	570.

* Vintage is subject to change according to the wine supply end demand.
  빈티지는 와인 수급에 의해 변경 될 수 있습니다.

REINVENTION
OF
DINNER

DEL VINO

ITALIAN CUISINE, DEL VINO

DEL VINO's dishes are made with chicken, rockfish, snapper, mackerel, duck, abalone, rice from Korea, and halibut from Russia, blue crab from Bahrain, squid from Chile, webfoot octopus from China, tuna from Malta, and scallop from the US.Broth for sauce and soup is made of U.S. beef mixed with Korean beef and chicken.

DEL VINO에서 사용하는 닭, 조피볼락(우럭), 도미, 고등어, 오리, 전복, 쌀은 국내산을 사용하고 넙치(광어)는 러시아산, 꽃게는 바레인산, 오징어는 칠레산, 주꾸미는 중국산, 참다랑어는 몰타산, 가리비(관자)는 미국산을 사용하고 있습니다. 소스류와 스프류에 사용되는 육수는 소고기/미국산, 국내산 한우, 닭고기/국내산을 혼합 사용합니다.

If you are allergic to any ingredients in particular or wish to make a special order, please advise one of our staff in advance.

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나 특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

ALMAS CAVIAR
THE WORLD'S BEST CHOICE | AUDACIOUS CREATIVITY

vol.6

MEET THE CAVIAR





* 유료멤버십 10% 할인
* 쿠폰 사용 제외 & 기타 제휴카드할인 적용 제외
* 워커힐 리워즈 적립 제외
* 2인 이상 주문 가능
* Information 1670-0005

MEET THE CAVIAR

“Almas Caviar” with condiments and Melba toast
알마스 캐비아

“Almas Caviar” with cuttlefish ceviche
알마스 캐비아와 한치 세비체

“Almas Caviar” with abalone, seaweed pesto pasta
알마스 캐비아와 전복 파스타

“Almas Caviar” with seabass, basil cream sauce
알마스 캐비아와 바질 크림소스를 곁들인 농어

“Almas Caviar” with scallop, grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin
알마스 캐비아를 올린 관자와 한우 안심 구이 [소고기 _ 국내산 한우]
or
“Almas Caviar” with scallop, grilled live lobster
알마스 캐비아를 올린 관자와 라이브 랍스터 구이

“Almas Caviar” Milk Ice Cream, lemon Cream Cake & Choco Almond Crumble
알마스 캐비아와 우유 아이스크림, 레몬 크림 케이크, 초코 아몬드 크럼블

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 210,000

NEBBIOLO

* Your Order is available from 18:00 to 20:00.
  18:00~20:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

NEBBIOLO

ANTIPASTO

Burrata cheese with smoked salmo n and rucola salad
워커힐 훈제연어와 부라타 치즈 루꼴라 샐러드

ZUPPA

Jamon croquette & scallop with lobster bisque
랍스터 비스크를 곁들인 관자와 하몽크로켓 [돼지고기 _ 스페인산]

PRIMO PIATTO

Gragnano paccheri pasta with truffle pesto, mushroom,
and prosciutto
트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

SECONDO PIATTO

Grilled Australian rack of lamb with grilled king prawn
호주산 양갈비구이와 왕새우 구이 [양고기 _ 호주산]
or
Seafood grilled –abalone, seabass, king prawn, scallop
해산물 모둠 구이
or
Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn
(additional 25,000won)
한우 안심과 왕새우 구이 (25,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Walnut tartlet & chestnut sauce
호두 타틀렛과 밤크림 소스

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 180,000

BRUNELLO

* Your Order is available from 18:00 to 20:00.
  18:00~20:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

BRUNELLO

ANTIPASTO

Cod fish salad with premium caviar
캐비어를 곁들인 대구 샐러드

PASTA

Funghi risotto with 'Han-woo' beef, mushroom
한우 안심을 곁들인 버섯 리조또
[소고기 _ 국내산 한우]

PRIMO PIATTO

Mixed seafood baked in parchment paper
종이로 감싸 구운 해산물 모둠

SORBETTO

Special sorbetto
특별한 셔벳

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with grilled abalone
한우 안심 구이와 전복 구이 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Grilled Australian rack of lamb with grilled abalone
호주산 양갈비와 전복 구이 [양고기 _ 호주산]

DOLCE

Duo chocolate cream cake & hazelnut croquant
듀오 초콜릿 크림케이크와 헤이즐넛 크로칸트

Homemade chocolate
수제 초콜릿

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 230,000

KIDS MENU

*본 메뉴는 만 12세 이하 어린이만 주문 가능합니다.

KIDS MENU

ZUPPA

Sweet corn cream soup
옥수수 크림 수프

PASTA

Spaghetti with Bologna style ‘Han-woo’ ragu sauce
볼로냐 스타일의 한우 라구 소스 스파게티 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Spaghetti with prawn in cream sauce
새우를 곁들인 크림소스 스파게티
or
Grilled ‘U.S’ beef tenderloin (additional 17,000won)
미국산 안심 구이(17,000원 추가) [소고기 _ 미국산]
or
Grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin (additional 32,000won)
한우 안심 구이(32,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

French fried potato
감자 튀김

DOLCE

Homemade gelato
수제 젤라또

KRW 48,000

SIGNATURE WINE



Chene Bleu

'바이오 다이내믹' 농법과 엄격한 품질 관리를 통해 생산된 최상급 품질의 슈퍼 론 와인입니다. '바이오 다이내믹'은 인위적인 화학 약품을 최대한 줄이고, 천연 거름, 천적을 활용한 해충 방지 등 자연적 방법으로 최상의 포도를 생산해 내는 방식입니다. 자연을 머금은 최상급 포도가 주는 조화롭고 매력적인 와인의 맛을 느껴보시기 바랍니다.

RED

Chene Bleu Astralabe

BTL **80,000**
GLS **23,000**

쉔 블루 아스트랄브

Grenach(75%), Shira(25%)

복잡하고 진한 후추 향, 커피, 모카, 그리고 잘 익은 붉은 과일 향

WHITE

Chene Bleu Astralabe Blanc

BTL **80,000**

쉔 블루 아스트랄브 블랑

Grenache Blanc(55%), Rolle(20%), Clairette(10%),
Roussanne(10%), Viognier(5%)

배, 복숭아 같은 복합적인 맛, 신선한 복숭아의 향과 다양한 꽃 향

Bellavista

'벨라비스타'는 샴페인 그 이상의 스파클링으로 알려진 만큼 최소 4년, 최장 10년이라는 긴 숙성기간을 거쳐 독특하고 향기로운 아로마를 가진 것이 대표적인 특징입니다. 견고하고 우아한 와인으로 정제된 프란치아코르타의 유니크함을 느껴보시기 바랍니다.

SPARKLING

M361

Bellavista Alma Grande Cuvee Non Dosato

BTL **80,000**

벨라비스타 알마 그랑 퀴베 논 도사토

Chardonnay(90%), Pinot Nero(10%)

감귤류, 배, 멜론 등 과일의 신선한 아로마

음식 페어링 신선한 해산물, 흰 살 생선, 가금류 고기

WINE
BY THE GLASS

Sparkling & Champagne

			glass	bottle
Juve & Camps Reserva de La Familia Xarel·lo, Macabeo, Parellada	Spain, Penedès	NV		60.
Paul Louis Martin, Grand Cru Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir	France, Champagne	NV		130.

White

Penalolen Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	Chile, Casablanca	2020		60.
Spy Valley Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	New Zealand, Marlborough	2022	21.	60.
Cosentino The Chard Lodi Chardonnay	USA, California	2020		60.
Bourgogne Chardonnay JEAN-CLAUDE BOISSET Chardonnay	France, Bourgogne	2020		70.
Taken Napa Chardonnay Chardonnay	USA, California, Napa	2020	23.	80.
Pierre Vessigaud Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes Chardonnay	France, Bourgogne, Maconnais	2020		110.

Red

Caselletti Primitivo Primitivo	Italy, Puglia	2020		60.
Penalolen Syrah Syrah	Chile, Maipo Valley	2019	21.	60.
Soler Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	Italy, Veneto	2019		80.
Taken Napa Red Blend Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Malbec, Sirah	USA, California, Napa	2018	35.	140.
Raymond Reserve Selection Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec, Petite Sirah	USA, California, Napa	2019		150.
Pascal Clément Gevery Chambertin Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevery Chambertin	2017		270.
Domaine de la Mordorée Chateauneuf du Pape La Reine Des Bois Grenachee, syrah, mourvèdr, Vaccareze	France, Rhone	2020		300.

DEL VINO
Wine Selection

Champagne & Sparkling

M393	**Henkell Trocken Dry Sec (375ml)** Chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir,chenin blanc	Germany	NV	30.
L346	**Mood Prosecco Luminous** Glera	Italy	NV	60.
E164	**Luca Bosio Moscato d'Asti** Moscato	Italy, Piemonte	2020	60.
M418	**Paul Louis Martin** Chardonnay, pinot meunier	France, Champagne	2012	110.
L344	**Champagne Beaumont, Grande Reserve Brut NV** Pinot meunier,chardonnay, pinot noir	France, Champagne	NV	160.

White

M366	**Classic, Tariquet** Uni blanc-colombard-sauvignon blanc-gros manseng	France, Cotes de Cascogne	2017	60.
F187	**Dough** Chardonnay	USA, California	2020	70.
M374	**Manon, Clos Marie** Grenache Blanc-Grenache Gris-Roussane-Rolle	France, Coteaux Du Langudoc	2014	80.
M424	**Plus** Friulano	Italy, Friuli-Venezia Giulia	2009	110.
E134	**Bourgogne blanc** Chardonnay	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2020	120.
M391	**Hoopes Genny's Vineyard** Chardonnay	USA, Napa Valley	2018	170.
M385	**Puligny Montrachet - Les Noyers Bret** Chardonnay	France, Bourgogne -Jean Marc Pillot	2020	230.

DEL VINO
Wine Selection

Red

F188	**Bourgogne Pinot Noir, JEAN-CLAUDE BOISSET** Pinot Noir	France, Bourgogne -Jean Claude Boisset	2020	70.
D115	**Borgo Dei Guidi** Sangiove,merlot,cabernet sauvignon	Itlaly, Emilia-Romagna	2018	80.
F190	**Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva** Sangiovese, Canaiolo, Other Grape Varieties	Italy, Toscana	2017	90.
A027	**Morande House of Morande** Cabernet sauvignon-cabernet franc-carignan-syrah-carmenère	Chile, Maipo Valley	2017	110.
C078	**Barolo Ricossa** Nebbiolo	Italy, Piemonte	2017	120.
E159	**Bourgogne Rouge** Pinot Noir	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2019	120.
D125	**Bad Boy Gold** Grenache-syrah-carignan	France, Langudoc -Thunevi	2007	170.
C065	**Chambolle Musigny** Pinot Noir	France, Bourgogne, Chambolle Musigny -Anne et Herve Sigaut	2019	180.
C064	**Gevrey Chambertin 'Terres Blanches'** Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevrey Chambertin -Charlopin	2019	190.
A030	**Vosne-Romanee** Pinot Noir	France, Bourgogne, Vosne-Romanee -Pascal Clement	2018	280.
D118	**Château Leoville Barton** Cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc	France, Bordeaux, Saint Julien -2nd Grand Cru Classé	2017	300.
D127	**Arietta, Hudson Vineyards** Merlot. Cabernet Franc	USA, Napa valley	2017	320.
C076	**Echezeaux Grand Cru Cuvee de l'Erable** Pinot Noir	France, Bourgogne, Echezeaux -Francois Feuillet	2019	570.

* Vintage is subject to change according to the wine supply end demand.
  빈티지는 와인 수급에 의해 변경 될 수 있습니다.

WEEKEND
AND
HOLIDAY DINNER

DEL VINO

ITALIAN CUISINE, DEL VINO

DEL VINO's dishes are made with chicken, rockfish, snapper, mackerel, duck, abalone, rice from Korea, and halibut from Russia, blue crab from Bahrain, squid from Chile, webfoot octopus from China, tuna from Malta, and scallop from the US.Broth for sauce and soup is made of U.S. beef mixed with Korean beef and chicken.

DEL VINO에서 사용하는 닭, 조피볼락(우럭), 도미, 고등어, 오리, 전복, 쌀은 국내산을 사용하고 넙치(광어)는 러시아산, 꽃게는 바레인산, 오징어는 칠레산, 주꾸미는 중국산, 참다랑어는 몰타산, 가리비(관자)는 미국산을 사용하고 있습니다. 소스류와 스프류에 사용되는 육수는 소고기/미국산, 국내산 한우, 닭고기/국내산을 혼합 사용합니다.

If you are allergic to any ingredients in particular or wish to make a special order, please advise one of our staff in advance.

특정 음식에 대해 알레르기가 있거나 특별히 원하시는 메뉴가 있으면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

ALMAS CAVIAR
THE WORLD'S BEST CHOICE | AUDACIOUS CREATIVITY

vol.6

MEET THE CAVIAR





* 유료멤버십 10% 할인
* 쿠폰 사용 제외 & 기타 제휴카드할인 적용 제외
* 워커힐 리워즈 적립 제외
* 2인 이상 주문 가능
* Information 1670-0005

MEET THE CAVIAR

“Almas Caviar” with condiments and Melba toast
알마스 캐비아

“Almas Caviar” with cuttlefish ceviche
알마스 캐비아와 한치 세비체

“Almas Caviar” with abalone, seaweed pesto pasta
알마스 캐비아와 전복 파스타

“Almas Caviar” with seabass, basil cream sauce
알마스 캐비아와 바질 크림소스를 곁들인 농어

“Almas Caviar” with scallop, grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin
알마스 캐비아를 올린 관자와 한우 안심 구이 [소고기 _ 국내산 한우]
or
“Almas Caviar” with scallop, grilled live lobster
알마스 캐비아를 올린 관자와 라이브 랍스터 구이

“Almas Caviar” Milk Ice Cream, lemon Cream Cake & Choco Almond Crumble
알마스 캐비아와 우유 아이스크림, 레몬 크림 케이크, 초코 아몬드 크럼블

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 210,000

NEBBIOLO

* Your Order is available from 18:00 to 20:00.
  18:00~20:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

NEBBIOLO

ANTIPASTO

Burrata cheese with smoked salmo n and rucola salad
워커힐 훈제연어와 부라타 치즈 루꼴라 샐러드

ZUPPA

Jamon croquette & scallop with lobster bisque
랍스터 비스크를 곁들인 관자와 하몽크로켓 [돼지고기 _ 스페인산]

PRIMO PIATTO

Gragnano paccheri pasta with truffle pesto, mushroom,
and prosciutto
트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

SECONDO PIATTO

Grilled Australian rack of lamb with grilled king prawn
호주산 양갈비구이와 왕새우 구이 [양고기 _ 호주산]
or
Seafood grilled –abalone, seabass, king prawn, scallop
해산물 모둠 구이
or
Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with king prawn
(additional 25,000won)
한우 안심과 왕새우 구이 (25,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

DOLCE

Walnut tartlet & chestnut sauce
호두 타틀렛과 밤크림 소스

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 180,000

BRUNELLO

* Your Order is available from 18:00 to 20:00.
  18:00~20:00까지 주문 가능합니다.
* Closed every Thursday
  매주 목요일 휴장

BRUNELLO

ANTIPASTO

Cod fish salad with premium caviar
캐비어를 곁들인 대구 샐러드

PASTA

Funghi risotto with 'Han-woo' beef, mushroom
한우 안심을 곁들인 버섯 리조또
[소고기 _ 국내산 한우]

PRIMO PIATTO

Mixed seafood baked in parchment paper
종이로 감싸 구운 해산물 모둠

SORBETTO

Special sorbetto
특별한 셔벳

SECONDO PIATTO

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin with grilled abalone
한우 안심 구이와 전복 구이 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Grilled Australian rack of lamb with grilled abalone
호주산 양갈비와 전복 구이 [양고기 _ 호주산]

DOLCE

Duo chocolate cream cake & hazelnut croquant
듀오 초콜릿 크림케이크와 헤이즐넛 크로칸트

Homemade chocolate
수제 초콜릿

Caffè

Coffee or tea
커피 또는 차

KRW 230,000

KIDS MENU

*본 메뉴는 만 12세 이하 어린이만 주문 가능합니다.

KIDS MENU

ZUPPA

Sweet corn cream soup
옥수수 크림 수프

PASTA

Spaghetti with Bologna style ‘Han-woo’ ragu sauce
볼로냐 스타일의 한우 라구 소스 스파게티 [소고기 _ 국내산 한우]
or
Spaghetti with prawn in cream sauce
새우를 곁들인 크림소스 스파게티
or
Grilled ‘U.S’ beef tenderloin (additional 17,000won)
미국산 안심 구이(17,000원 추가) [소고기 _ 미국산]
or
Grilled ‘Han-woo’ beef tenderloin (additional 32,000won)
한우 안심 구이(32,000원 추가) [소고기 _ 국내산 한우]

French fried potato
감자 튀김

DOLCE

Homemade gelato
수제 젤라또

KRW 48,000

SIGNATURE WINE



Chene Bleu

'바이오 다이내믹' 농법과 엄격한 품질 관리를 통해 생산된 최상급 품질의 슈퍼 론 와인입니다. '바이오 다이내믹'은 인위적인 화학 약품을 최대한 줄이고, 천연 거름, 천적을 활용한 해충 방지 등 자연적 방법으로 최상의 포도를 생산해 내는 방식입니다. 자연을 머금은 최상급 포도가 주는 조화롭고 매력적인 와인의 맛을 느껴보시기 바랍니다.

RED

Chene Bleu Astralabe

BTL **80,000**
GLS **23,000**

쉔 블루 아스트랄브

Grenach(75%), Shira(25%)

복잡하고 진한 후추 향, 커피, 모카, 그리고 잘 익은 붉은 과일 향

WHITE

Chene Bleu Astralabe Blanc

BTL **80,000**

쉔 블루 아스트랄브 블랑

Grenache Blanc(55%), Rolle(20%), Clairette(10%),
Roussanne(10%), Viognier(5%)

배, 복숭아 같은 복합적인 맛, 신선한 복숭아의 향과 다양한 꽃 향



Bellavista

'벨라비스타'는 샴페인 그 이상의 스파클링으로 알려진 만큼 최소 4년, 최장 10년이라는 긴 숙성기간을 거쳐 독특하고 향기로운 아로마를 가진 것이 대표적인 특징입니다. 견고하고 우아한 와인으로 정제된 프란치아코르타의 유니크함을 느껴보시기 바랍니다.

SPARKLING

M361

Bellavista Alma Grande Cuvee Non Dosato

BTL **80,000**

벨라비스타 알마 그랑 퀴베 논 도사토

Chardonnay(90%), Pinot Nero(10%)

감귤류, 배, 멜론 등 과일의 신선한 아로마

음식 페어링 신선한 해산물, 흰 살 생선, 가금류 고기

WINE
BY THE GLASS

Sparkling & Champagne

			glass	bottle
Juve & Camps Reserva de La Familia Xarel·lo, Macabeo, Parellada	Spain, Penedès	NV		60.
Paul Louis Martin, Grand Cru Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir	France, Champagne	NV		130.

White

Penalolen Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	Chile, Casablanca	2020		60.
Spy Valley Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	New Zealand, Marlborough	2022	21.	60.
Cosentino The Chard Lodi Chardonnay	USA, California	2020		60.
Bourgogne Chardonnay JEAN-CLAUDE BOISSET Chardonnay	France, Bourgogne	2020		70.
Taken Napa Chardonnay Chardonnay	USA, California, Napa	2020	23.	80.
Pierre Vessigaud Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes Chardonnay	France, Bourgogne, Maconnais	2020		110.

Red

Caselletti Primitivo Primitivo	Italy, Puglia	2020		60.
Penalolen Syrah Syrah	Chile, Maipo Valley	2019	21.	60.
Soler Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	Italy, Veneto	2019		80.
Taken Napa Red Blend Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Malbec, Sirah	USA, California, Napa	2018	35.	140.
Raymond Reserve Selection Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec, Petite Sirah	USA, California, Napa	2019		150.
Pascal Clément Gevery Chambertin Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevery Chambertin	2017		270.
Domaine de la Mordorée Chateauneuf du Pape La Reine Des Bois Grenachee, syrah, mourvèdr, Vaccareze	France, Rhone	2020		300.

DEL VINO
Wine Selection

Champagne & Sparkling

M393	**Henkell Trocken Dry Sec (375ml)** Chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir,chenin blanc	Germany	NV	30.
L346	**Mood Prosecco Luminous** Glera	Italy	NV	60.
E164	**Luca Bosio Moscato d'Asti** Moscato	Italy, Piemonte	2020	60.
M418	**Paul Louis Martin** Chardonnay, pinot meunier	France, Champagne	2012	110.
L344	**Champagne Beaumont, Grande Reserve Brut NV** Pinot meunier,chardonnay, pinot noir	France, Champagne	NV	160.

White

M366	**Classic, Tariquet** Uni blanc-colombard-sauvignon blanc-gros manseng	France, Cotes de Cascogne	2017	60.
F187	**Dough** Chardonnay	USA, California	2020	70.
M374	**Manon, Clos Marie** Grenache Blanc-Grenache Gris-Roussane-Rolle	France, Coteaux Du Langudoc	2014	80.
M424	**Plus** Friulano	Italy, Friuli-Venezia Giulia	2009	110.
E134	**Bourgogne blanc** Chardonnay	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2020	120.
M391	**Hoopes Genny's Vineyard** Chardonnay	USA, Napa Valley	2018	170.
M385	**Puligny Montrachet - Les Noyers Bret** Chardonnay	France, Bourgogne -Jean Marc Pillot	2020	230.

DEL VINO
Wine Selection

Red

F188	**Bourgogne Pinot Noir, JEAN-CLAUDE BOISSET** Pinot Noir	France, Bourgogne -Jean Claude Boisset	2020	70.
D115	**Borgo Dei Guidi** Sangiove,merlot,cabernet sauvignon	Itlaly, Emilia-Romagna	2018	80.
F190	**Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva** Sangiovese, Canaiolo, Other Grape Varieties	Italy, Toscana	2017	90.
A027	**Morande House of Morande** Cabernet sauvignon-cabernet franc-carignan-syrah-carmenère	Chile, Maipo Valley	2017	110.
C078	**Barolo Ricossa** Nebbiolo	Italy, Piemonte	2017	120.
E159	**Bourgogne Rouge** Pinot Noir	France, Bourgogne - Fanny Sarbre	2019	120.
D125	**Bad Boy Gold** Grenache-syrah-carignan	France, Langudoc -Thunevi	2007	170.
C065	**Chambolle Musigny** Pinot Noir	France, Bourgogne, Chambolle Musigny -Anne et Herve Sigaut	2019	180.
C064	**Gevrey Chambertin 'Terres Blanches'** Pinot Noir	France, Bourgogne, Gevrey Chambertin -Charlopin	2019	190.
A030	**Vosne-Romanee** Pinot Noir	France, Bourgogne, Vosne-Romanee -Pascal Clement	2018	280.
D118	**Château Leoville Barton** Cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc	France, Bordeaux, Saint Julien -2nd Grand Cru Classé	2017	300.
D127	**Arietta, Hudson Vineyards** Merlot. Cabernet Franc	USA, Napa valley	2017	320.
C076	**Echezeaux Grand Cru Cuvee de l'Erable** Pinot Noir	France, Bourgogne, Echezeaux -Francois Feuillet	2019	570.

* Vintage is subject to change according to the wine supply end demand.
  빈티지는 와인 수급에 의해 변경 될 수 있습니다.

DEL VINO

ANIPASTO

✻ Signature dish

ANIPASTO

Caprese 36,000
Caprese salad with burrata cheese,
white anchovy, avocado and pesto dressing
부라타 치즈, 화이트 앤초비를 곁들인 카프레제

Del vino special salad 37,000
"Del Vino" special - Italian style chef's salad avocado,
olive, tomato, burrata cheese, prosciutto
델비노 스페셜 이탈리안 샐러드
[돼지고기 _ 이태리산]

✻ **Caesar** 36,000
Caesar salad with king prawn, romaine, bacon
and parmesan cheese
왕새우를 곁들인 시저 샐러드
[돼지고기 _ 미국산]

ZUPPA

✻ Lobster bisque 32,000
랍스터 비스크 수프

Chef's soup of the day 21,000
셰프 추천 수프

ZUPPA

PASTA

✻ Signature dish

PASTA

✻ Truffle Paccheri — 59,000

Gragnano paccheri pasta with truffle pesto, mushroom, and prosciutto
트러플과 프로슈토를 곁들인 그라냐노 파케리 파스타
[돼지고기 _ 이태리산]

Pomodoro — 54,000

Spaghetti with pescatore and abalone in pomodoro sauce
신선한 해산물과 구운 전복을 곁들인 토마토소스
스파게티

Meatball — 55,000

Spaghetti with bologna style ragu sauce and Italian meatball
한우 미트볼과 볼로냐 스타일의 라구 소스 스파게티
[소고기 _ 국내산 한우]

Lobster — 73,000

Live lobster, linguine with tomatoes in spicy sauce
라이브 랍스터를 곁들인 매콤한 소스의
링귀니 파스타

* If you want your pasta cooked 'al dente',please let us know in advance.
* 파스타 조리 시 '알덴테'를 원하시면 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.

CARNI & PESCE

Signature dish

CARNI & PESCE

Tenderloin 129,000

Grilled 'Han-woo' beef tenderloin
한우 안심 구이 [소고기 _ 국내산한우]

Lamb 120,000

Grilled Australian rack of lamb
호주산 양갈비구이 [양고기 _ 호주산]

Live lobster & seafood 145,000

Abalone, seabass, scallop and live lobster
라이브 랍스터 그릴과 해산물 구이

Surf & Turf 250,000

U.S. prime L-bone steak & Grilled Maine live lobster
엘본 스테이크와 활 바닷가재 구이 [소고기 _ 미국산]

DOLCE

DOLCE

A traditional Italian tiramisu 18,000
티라미수

Homemade gelato (choose 2 out of 3flavors) 19,000
수제 젤라또

Walnut tartlet & chestnut sauce 19,000
호두 타틀렛과 밤크림 소스

Duo chocolate cream cake & hazelnut croquant 19,000
듀오 초콜릿 크림케이크와 헤이즐넛 크로칸트

DRINK

SOFT DRINK

Coke	9,000
Sprite	9,000
Zero Coke	9,000

BEER

Heineken	17,000
Cass	12,000
Stella Artois (Draft / 330ml)	17,000

COFFEE TEA

COFFEE

House Blending	16,000
Espresso	16,000
Café Latte	18,000
Cappuccino	18,000
Ice Coffee	18,000
Ice Café Latte	20,000
Ice Cappuccino	20,000
Decaffeinated Coffee	17,000

BLACK TEA

Earl Grey	19,000
Ice tea	22,000

HERBAL TEA

Chamomile	19,000
Peppermint	19,000

JUICE

Orange Juice	18,000
Grapefruit Juice	18,000