

by dae chun kim

Tocnomy is a compound word of TOCTOC and Gastronomy.
It will take you to an unforgettable journey of our exclusive cuisine.

우리가 살아가는 순간을 가장 빛나게 만들 톡톡 만의 미식-
Tocnomy (TOCTOC + Gastronomy)로의 새로운 여행.
그동안 쌓아온 톡톡의 정수로 당신의 미각의 문을 열겠습니다.

CAVIAR

ansem caviar

안샘 캐비아

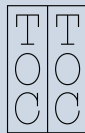
물 맑은 경남 함양 지리산 해발 500m 고지의 안샘골에서 자란
세계 3대 철갑상어인 러시아 철갑상어의 캐비아를 만나 보실 수 있습니다.

Ansem caviar from jiri-mountain	30g	220.
지리산 캐비아	50g	280.

With Champagne

안샘 캐비아의 순수한 맛을 끌어올릴 최고의 샴페인 Baron Dauvergne과의 마리아주

Baron Dauvergne(375ml) 바론 도베르뉴	30g with Champagne	280.
샴페인 지역 중 피노누아의 품질이 가장 좋은 Bouzy 지역의 그랑크뤼 R.M 생산자로, 100% 프리미엄 꾀베로 블렌딩한 샴페인	50g with Champagne	340.



A LA CARTE

Appetizer

Sea	Octopus Carpaccio	34.
	Cooked Octopus with Lemon Vinegar, Celeriac Puree, Lentil, Tapenade Sauce, Dill, Orange Peel 12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕문어에 타프나드 소스를 더한 문어 카르파초	
	Raw Fish	36.
	Today's Raw Fish in TocToc Style 신선한 제철 생선으로 만든 날 생선 요리	
	Scallop	38.
	Roasted Scallops, Potato Puree, Truffle Cappucino Sauce 블랙 트러플 카푸치노 소스를 얹은 버터에 구운 관자	
<hr/>		
Land	Prosciutto Cotto	28.
	Italian Prosciutto Cotto, Rucola, Sun-dried Tomatoes, Grana Padano 이탈리아산 최고급 프로슈토에 유기농 루콜라를 더한 프로슈토 꼬트	
	1++ Hanu Beef Striploin Carpaccio	34.
	1++ Hanu Beef Striploin, Mustard D, Truffle D, Pickled Red Onions, Black Truffle 얇게 저민 1++ 한우 채끝등심에 머스타드와 트러플 소스를 곁들인 한우 카르파초	
	Dumpling	38.
	Dumpling Filled with Truffle, Foie Gras, Apple-Onion Jam, Balsamic Sauce 다진 트러플과 푸아그라, 사과, 양파 잼으로 속을 채운 군만두 스타일의 트러플 요리	
<hr/>		
Pie	Foie Gras Pie	38.
	Oven-Baked Pie Filled with Foie Gras, Portabella, Mushroom Duxelles 꼬막으로 풍미를 더한 큰송이 버섯, 푸아그라를 넣어 구운 파이	
	3 Cheese Pie	36.
	Oven-Baked Pie Filled with Bourgogne, Camembert, Comte Cheeses 부르고뉴, 카망베르, 콤테 치즈를 넣어 구운 치즈 파이와 블루베리 소스	
<hr/>		

PLATE I

Pasta

Cold Lobster 35.

Capellini with Bisque Cream Sauce, Lobster, Sun-dried Tomatoes, Chives, Dill
활 랍스터로 만든 크림 소스와 차이브, 랍스터를 곁들인 콜드 파스타

Cold Truffle 32.

Capellini with Truffle, Shallots, Chives, Extra Virgin Olive Oil
다진 블랙 트러플과 올리브 오일로 만든 콜드 파스타

Wando Kelp 33.

Oil 'La Fabbrica' Spaghetti with Garlic, Shallots, Kelp, Truffle, Chives, Grana Padano
완도산 최고급 다시마와 블랙 트러플을 곁들인 오일 파스타

Black Truffle 35.

Pappardelle with Cream Sauce, Truffle, Butter, Egg Yolk, Pecorino Cheese
파파델레 면에 트러플 크림 소스와 달걀 노른자, 페코리노 치즈를 곁들인 크림 파스타

Risotto

Wando Abalone 42.

Wando Abalone Risotto with Porcini, Portabella Mushroom, Butter, Parsley
완도산 전복에 포르치니, 치약산 큰송이 버섯을 곁들인 리조토

Lobster 44.

Cream Risotto with Lobster, Saffron, Bisque Cream Sauce, Butter, Chives, Paprika Powder
스페인산 최고급 샤프란과 활 랍스터 크림을 곁들인 크림 리조토

PLATE II

Cod 48.

Butter-poached Cod with Saffron Beurre Blanc
정제 버터에 익힌 대구에 뵈르블랑 소스를 곁들인 대구

Lamb 110.(400g)

Roasted Lamb, Potato Puree, Porcini Flavored Couscous, Black Garlic Sauce
저온 그릴에서 천천히 조리한 양갈비에 흑마늘 소스를 곁들인 양갈비

Strip Loin 80.(150g) / 140.(300g)

Char-grilled 1++ Hanu Strip Loin Steak, Carrot Puree, Truffle Sauce
비장탄 숯에 구운 1++ 한우 채끝 등심 스테이크와 트러플 소스

Tenderloin

Pan-fried 1++ Hanu Tenderloin Steak, Carrot Puree, Port Wine Sauce 120.(150g)
팬에 구운 1++ 한우 안심 스테이크와 포트와인 소스

DESSERT

Crème Brulee	18.
Crème Brulee with Double-berry Sherbet 더블베리 셔벳을 곁들인 크림 브뤼레	

Mille-feuille	20.
Seasonal Fruit Mille-feuille 제철 과일 밀퍴유	

Truffle Souffle	45 .
Truffle Souffle with Honey Rum Ice Cream 허니 럼 아이스크림을 곁들인 트러플 수플레	

LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche	Welcome Dish 웰컴 디쉬	
Bowl	Bowl Dish 보울 디쉬	
Appetizer choose 1option	Raw	오늘의 해산물 요리
	Salad	오늘의 샐러드
	Warm(+5.)	오늘의 따뜻한 요리
Main choose 1option	Daily Pasta	TocToc Daily Special Pasta 오늘의 파스타
	Fish Dish	Fresh Fish from local market 오늘의 생선 요리
	Pork Shoulder	Braised Pork Shoulder, Korean Traditional Red Sauce 부드럽게 익힌 돼지 목살에 레드 소스, 쉐리비네거에 절인 배추
	Loin Steak(+20.)	Charcoal-grilled 1++ Hanu Strip-loin Steak 비장탄에 구운 한우 1++ 채끝등심 스테이크
	Truffle Pasta(+10.)	Papardelle with Cream Sauce, Truffle, Egg yolk, Pecorino cheese 블랙 트러플 파스타
Dessert	Daily Dessert 오늘의 디저트	
Cafe	Coffe or Tea 커피 또는 차	
Additional Menu	John Dory(+12.) Fried John Dory and Lemon Sauce ,Parmigiano Reggiano cheese 카타이피에 감싸 튀긴 생선 달고기와 레몬소스, 레지아노 치즈	
	Cheese Selections by TocToc(+10.) 톡톡 치즈 셀렉션	
1인 기준 V.A.T included		55.

WEEKEND LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche	Welcome Dish 웰컴디쉬
--------------	----------------------

Bowl	Bowl Dish 보울디쉬
------	-------------------

Appetizer choose 1option	Raw 오늘의 해산물 요리
	Salad 오늘의 샐러드
	Warm(+5.) 오늘의 따뜻한 요리

Main choose 1option	Fish Dish 오늘의 생선 요리
	Hanu Beef(+15.) 오늘의 한우 요리

Pasta choose 1option	Daily Pasta TocToc Daily Special Pasta 오늘의 파스타
	Truffle Pasta Papardelle with Cream Sauce, Truffle, Egg yolk, Pecorino cheese 트러플 파스타

Dessert	Seasonal Dessert 시즌 디저트
---------	----------------------------

Cafe	Coffe or Tea 커피 또는 차
------	-------------------------

Additional Menu	John Dory(+12.) Fried John Dory and Lemon Sauce ,Parmigiano Reggiano cheese 카타이피에 감싸 튀긴 달고기, 레몬소스, 레지아노 치즈
	Cheese Selections by TocToc (+10.) 톡톡 치즈 셀렉션

1인 기준
V.A.T included

65.

DINNER COURSE MENU

Tocnomy

Welcome Dish

웰컴디쉬

Sikbugwan Bread

식부관 브레드

Raw Seafood

오늘의 해산물 요리

Warm Dish

오늘의 따뜻한 요리

choose 1option

Fish

오늘의 생선 요리

Lamb

양갈비 스테이크

Hanu Beef

오늘의 한우 요리

choose 1option

Cold Lobster(+15.)

콜드 랍스타 파스타

Wando Kelp

완도 다시마 파스타

Truffle(+10.)

트러플 크림 파스타

Dessert

TocToc Seasonal Dessert

시즌 디저트

Cafe

Coffe or Tea

커피 또는 차

Additional Menu

Beef Carpaccio(+10.)

1++ Hanu Beef Striploin, Mustard D, Truffle D, Pickled Red Onions, Black Truffle

1++ 총복 음성 한우 채끝 등심 카르파치오

John Dory(+12.)

Fried John Dory and Lemon Sauce ,Parmigiano Reggiano cheese

카타이피에 감싸 튀긴 달고기, 레몬소스, 레지아노 치즈

Cheese Selections by TocToc(+10.)

톡톡 치즈 셀렉션

1인 기준

V.A.T included

130.

원산지

해산물	국내산, 일본산
생선	국내산, 일본산
돼지고기	국내산, 칠레, 스페인
소고기	국내산 한우
푸아그라	프랑스

T	T
O	O
C	C