





# MENU

## BRUNCH & LUNCH

10:30~15:00

[Last Order 14:00]

## BREAK TIME

15:00~17:30

## DINNER

17:30~22:00

[Last Order 21:00 / No Kids Zone]

디너타임에는 어린이의 안전을 위해서 만 13세미만 어린이와  
동반입장을 제한하오니 양해 부탁드립니다.

## 연중무휴오픈

(명절기간 휴일은 별도고지)

*Nel Bosco*  
Italian Restaurant



# BRUNCH

Served from 10:30 to 15:00



## FRENCH TOAST 프렌치토스트

14,000

French Toast, Bacon, Egg, Berry, Salad, Vanilla Cream and Maple Syrup  
프렌치토스트, 베이컨, 계란, 베리, 샐러드, 생크림, 바닐라크림과 메이플시럽

フレンチトースト / フレンチトースト、ベーコン、卵、ベリー、サラダ、生クリーム、バニラクリームとメープルシロップ  
法式吐司 / 法式吐司，培根，鸡蛋，浆果，沙拉，鲜奶油，香草奶油和枫糖浆



## BRUNCH PLATE 브런치 플레이트

16,000

Mozzarella Calzone, Bacon, Smoked Sausage, Egg, Salad, Potato and Avocado  
모짜렐라칼조네, 베이컨, 스모크소시지, 계란, 샐러드, 감자와 아보카도

ブランチプレート / モッツアレラカルツォーネ、ベーコン、スモークソーセージ、卵、サラダ、じゃがいもとアボカド  
早午餐拼盘 / 马苏里拉意式菜盒，培根，熏香肠，鸡蛋，沙拉，土豆，牛油果



## ITALIAN HOMEMADE BRUNCH 이탈리안 가정식 브런치

19,500

Mozzarella Calzone, Prosciutto, Egg, Burrata, Rucola, Tomato and Salad  
모짜렐라칼조네, 프로쉬또, 계란, 부라따, 루꼴라, 토마토와 샐러드

イタリアン家庭風ブランチ / モッツアレラカルツォーネ、プロシュート、卵、ブルッターチーズ、ルッコラ、トマトとサラダ  
家庭式早午餐 / 马苏里拉意式菜盒，意大利熏火腿，鸡蛋，布拉塔奶酪，芝麻菜，番茄和沙拉

# RICE

Served from 10:30 to 22:00



## CURRY MEAT GRATIN 카레 미트 그라탱

14,000

Curry , Meat Sauce, Egg, Rice and Mozzarella  
카레, 미트소스, 계란, 밥과 모짜렐라 치즈

カレーミートグラタン / カレー、ミートソース、卵、ライスとモッツアレラ  
肉酱咖喱焗饭 / 咖喱，肉酱，鸡蛋，米饭，马苏里拉奶酪



## HAWAIIAN LOCO MOCO 하와이안 로꼬모코

16,500

Rice, Beef Patty, Egg, Salad and Gravy Sauce  
밥, 소고기파티, 계란, 샐러드와 그레이비소스

ハワイアンロコモコ / ライス、ビーフハンバーグ、卵、サラダとグレービーソース  
夏威夷米饭汉堡 / 米饭，牛肉饼，鸡蛋，沙拉和肉汁酱



## SHRIMP AND SCALLOP OMELET RICE 새우,관자 오므라이스

16,500

Rice, Scallop, Shrimp, Egg, Salad and Gravy Sauce  
밥, 관자, 새우, 계란, 샐러드와 그레이비 소스

エビと貝柱のオムライス / ライス、貝柱、エビ、卵、サラダとグレービーソース  
虾仁扇贝蛋包饭 / 米饭，扇贝，虾仁，鸡蛋，沙拉和肉汁酱

## Weekday Lunch Set Menu

Served from 11:30 to 13:00

### ALLEGRO 알레그로

**GARDEN SALAD** 가든 샐러드 ガーデンサラダ / 花园沙拉

**WEEKLY PASTA** 금주의 파스타 今週のパスタ / 今周意面

**BEER TERRA**

맥주 테라 (+1,500)

비ール테라

海特真露

OR

**GLASS WINE\***

글라스와인\* (+1,500)

グラス ワイン

单杯葡萄酒

**COFFEE OR SOFT DRINK(Coke or Sprite)**

커피 또는 탄산음료 (콜라 또는 스프라이트)

コーヒー又はソフトドリンク (コーラ、スプライト)

咖啡或碳酸饮料 (可乐, 雪碧选一)

**17,500**

## Brunch Set Menu for 2 People

Served from 10:30 to 15:00

### MODERATO 모데라토

**SOUP OF THE DAY** 오늘의 스프 日替わりスープ / 今日例汤

**MARGHERITA PIZZA** 마르게리따 피자 マルゲリータピザ / 玛格丽特披萨

**SPAGHETTI WITH SHRIMP AND ROSE CREAM**

새우 로제크림 스파게티

エビとロゼクリームスパゲッティ

虾仁玫瑰意面

**GNOCCHI WITH MUSHROOM CREAM**

버섯크림 감자노끼

ニヨッキのきのこクリームソース添え

蘑菇酱马铃薯面疙瘩

**SEAFOOD TOMATO RISOTTO**

해산물 토마토 리조또

海の幸のトマトリゾート

海鲜番茄烩饭

**BEER TERRA**

맥주 테라 (+1,500)

비ール테라

海特真露

OR

**GLASS WINE\***

글라스와인\* (+1,500)

グラス ワイン

单杯葡萄酒

**COFFEE OR SOFT DRINK(Coke or Sprite)**

커피 또는 탄산음료 (콜라 또는 스프라이트)

コーヒー又はソフトドリンク (コーラ、スプライト)

咖啡或碳酸饮料 (可乐, 雪碧选一)

**44,000 / 2인**

### ANDANTE 안단테

**SOUP OF THE DAY** 오늘의 스프 日替わりスープ / 今日例汤

**RICOTTA CHEESE SALAD** 리코타 치즈 샐러드 リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

**QUATTRO STAGIONI**

꽈드로 스타지오니 피자

클라토 스타ジオーニピizza / 四季披萨

**QUATTRO FORMAGGI**

꽈드로 포르마지 피자

클라토 フォルマッジピizza / 四种奶酪披萨

**TOMATO SPAGHETTI WITH BURRATA**

부라따치즈 토마토 스파게티

브라塔チーズとトマトスパゲッティ

布拉塔奶酪番茄意面

**SPAGHETTI WITH BEEF LOIN**

우삼겹 스파게티

牛バラ肉のスパゲッティ

**SHRIMP ROSE CREAM RISOTTO**

새우 로제크림 리조또

エビのロゼクリームリゾット

虾仁玫瑰烩饭

**BEER TERRA**

맥주 테라 (+1,500)

비ール테라

海特真露

**GLASS WINE\***

글라스와인\* (+1,500)

グラス ワイン

单杯葡萄酒

**COFFEE OR SOFT DRINK(Coke or Sprite)**

커피 또는 탄산음료 (콜라 또는 스프라이트)

コーヒー又はソフトドリンク (コーラ、スプライト)

咖啡或碳酸饮料 (可乐, 雪碧选一)

**58,000 / 2인**

\*GLASS WINE (Honeymoon Moscato or Maipe Reserve Cabernet Sauvignon)

글라스와인 (허니문 모스카토 또는 마이페리저브 카베르네소비뇽)

グラス ワイン(ハニームーン モスカト または マイペリザーブ カベルネ・ソーヴィニヨン)

单杯葡萄酒 (蜜月莫斯卡托或 麦佩珍藏赤霞珠干红葡萄酒)

## Business Lunch Course

Served from 10:30 to 15:00

### ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup

トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

### CAPRESE DI BURRATA 토마토와 부라따치즈 까프레제

Tomato and Burrata Caprese

トマトとブラータチーズのカプレーゼ / 番茄布拉塔奶酪沙拉

#### CHOICE OF MAIN DISH 택 1

##### SALMONE IN PADELLA 연어스테이크

Salmon Steak

サーモンステーキ / 三文鱼牛排

OR

##### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+7,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

##### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+14,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

### SPAGHETTI CON CAPESANTE E ASPARAGI 관자와 아스파라거스 스파게티

Scallop and Asparagus Spaghetti

貝柱とアスパラガスの手作りタリオリーニ / 扇贝芦笋手工意面

OR

### TAGLIATELLE FRESCHE ALL'AMATRICIANA 수제 딸리아뗄레(생면) 아마트리치아나

Amatriciana Fresh Tagliatelle

アマトリチャーナ(生面) タリアテッレ / 辣味培根番茄手工意面

OR

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 포르치니 버섯 리조또

Porcini Mushroom Risotto

ポルチーニ キノコ リゾット / 牛肝菌蛤蜊饭

#### DOLCE 오늘의 디저트

Today's Dessert

今日のデザート / 今日甜品

#### CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

45,000

## ZUPPE *Soup* Served from 10:30 to 22:00

---



### ZUPPA DI CAROTA E GENGERO 캐롯 진저 스프

Carrot Ginger Soup

キャロット ショウガ スープ / 胡萝卜姜汤

8,500



### ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup

トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

10,000



### ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA 프렌치 어니언 스프

French Onion Soup

フレンチ オニオン スープ / 法式洋葱汤

13,000



### ZUPPA DI VONGOLE 클램차우더 스프

Clam Chowder Soup

クラムチャウダー スープ / 蛤蜊浓汤

14,000

## INSALATE *Salad* Served from 10:30 to 22:00

---



### INSALATA DI RICOTTA 리코타치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad

リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

13,000



### INSALATA DI ARANCIA E POMPELMO 오렌지 자몽 샐러드

Orange and Grapefruit Salad

オレンジとグレープフルーツのサラダ / 橙子西柚沙拉

15,000



### INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO 새우 아보카도 샐러드

Shrimps and Avocado Salad

エビとアボカドのサラダ / 虾仁牛油果沙拉

15,000

**CAPRESE DI BURRATA** 토마토와 부라따치즈 까프레제

Tomato and Burrata Caprese

トマトとブラーータチーズのカプレーゼ / 番茄布拉塔奶酪沙拉

**17,500****PIZZE**

Pizza Served from 10:30 to 22:00

**MARGHERITA** 마르게리따 피자

Tomato, Mozzarella, Basil

토마토, 모짜렐라, 바질

マルゲリータピッツア / 토마토, 모zzarella, 바질

玛格丽特披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 罗勒

**16,000****PEPERONI PIZZA** 페파로니 피자

Tomato, Mozzarella, Peperoni, Peperoncino

토마토, 모짜렐라, 페파로니, 페페론치노

ペパロニピッツァ / 토마토, 모ッツ아레라, 페파로니, 페페론チ노

帕帕罗尼披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 帕帕罗尼香肠, 意大利辣椒

**17,500****FUNGHI ALLA BISMARCK** 버섯 비스마르크 피자**19,500**

Ricotta, Mozzarella, Funghi, Egg

리코타, 모짜렐라, 버섯, 수란

キノコのビスマルク風ピッツア / 리코ッタ치즈, 모ッツ아레라, 키노코, 온玉

俾斯麦披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 鸡蛋

**SALSICCIA PIZZA** 살시차 피자

Ricotta, Mozzarella, Salsiccia, Broccoli, Turnip

리코타, 모짜렐라, 살시차, 브로콜리, 무청

サルシッチャピッツァ / 리코ッ타, 모ッツ아레라, 살시չ查, 브로콜리, 대根의葉

意大利香肠披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 意大利香肠, 西兰花, 芥菜

**19,500****QUATTRO STAGIONI** 꽈뜨로 스타지오니 피자

Tomato, Mozzarella, Funghi, Olive, Prosciutto cotto, Chorizo

토마토, 모짜렐라, 버섯, 올리브, 프로쉬또 꼬또, 초리조

ケアトロスタジオーニピッツァ / 토마토, 모ッツ아레라, 키노코, 올리브, 프로슈ート코트, 쇼리조

四季披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 橄榄, 熟火腿, 西班牙辣味香肠

**21,500****QUATTRO FORMAGGI** 꽈뜨로 포르마지 피자**21,500**

Ricotta, Mozzarella, 4Kinds of Cheese, Walnut

리코타, 모짜렐라, 4가지 치즈, 호두

콰아토로포르마ッ지피ッツ아 / 리코ッ타치즈, 모ッツ아레라, 4種類のチーズ, クルミ

四种奶酪披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 四种奶酪, 核桃

**MARE E MONTI** 마레 에 몬띠 피자 

Tomato, Mozzarella, Funghi, Shrimp, Clam  
토마토, 모짜렐라, 버섯, 새우, 조개

マーレ・エ・モンティピッツア / トマト、モッツアレラ、キノコ、エビ、貝  
马雷蒙蒂披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 虾仁, 蛤贝

**21,500****GAMBERI E RUCOLA** 새우 루꼴라 피자

Tomato, Mozzarella, Shrimp, Rucola, Parmigiano  
토마토, 모짜렐라, 새우, 루꼴라, 파마산치즈

エビとルッコラのピッツア / トマト、モッツアレラ、エビ、ルッコラ、パルミジャーノチーズ  
虾仁芝麻菜披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 虾仁, 芝麻菜, 帕马森奶酪

**23,500****PROSCIUTTO E RUCOLA** 프로쉬또 루꼴라 피자

Tomato, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmigiano  
토마토, 모짜렐라, 프로쉬또, 루꼴라, 파마산치즈

プロシュートとルッコラのピッツア / トマト、モッツアレラ、プロシュート、ルッコラ、パルミジャーノチーズ  
意大利熏火腿芝麻菜披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 意大利熏火腿, 芝麻菜, 帕马森奶酪

**23,500****PASTE** *Pasta* Served from 10:30 to 22:00**SPAGHETTI ALLA SICILIANA CON MELANZANE** 시칠리아식 가지 토마토 스파게티**13,000**

Sicilia Style Eggplant Tomato Spaghetti

ナスとトマトのシチリア風スパゲッティ / 西西里島式茄子番茄意面

**SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** 아마트리치아나 스파게티 **14,500**

Amatriciana Spaghetti

アマトリチャーナスパゲッティ / 阿马特里切式辣味番茄意面

**TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE** 볼로네제 딸리아뗄레**16,500**

Bolognese Fresh Tagliatelle

ボロネーゼタリアテッレ / 意式肉酱手工意面

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 까르보나라 스파게티**16,500**

Carbonara Spaghetti

カルボナーラ스パゲッティ / 意式培根蛋面

**SPAGHETTI CON PANCIA DI MANZO** 우삼겹 스파게티 

Spaghetti with Beef Loin

牛バラ肉のスパゲッティ / 牛后胸意面

**18,500****SPAGHETTI ALLA POMODORO CON BURRATA** 부라따치즈 토마토 스파게티

Tomato Spaghetti with Burrata

ブラーーダチーズとトマトスパゲッティ / 布拉塔奶酪番茄意面

**18,500****GNOCCHE DI PATATE CON CREMA DI FUNGHI** 베섯크림 감자노끼

Gnocchi with Mushroom Cream

ニヨッキのきのこクリームソース添え / 蘑菇酱马铃薯面疙瘩

**18,500****SPAGHETTI CON CREMA DI ROSSE E GAMBERI** 새우 로제크림 스파게티

Spaghetti with Shrimp and Rose Cream

エビとロゼクリームスパゲッティ / 虾仁玫瑰意面

**18,500****SPAGHETTI CREMA DI PESTO CON CAPESANTE E GAMBERI**

관자와 새우를 넣은 바질페스토 크림 스파게티

Spaghetti Pesto Cream with Scallop and Shrimp

貝柱とエビ入りバジルクリームスパゲッティ / 扇贝虾仁罗勒青酱意面

**21,000****SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE** 해산물 오일 스파게티

Seafood Oil Spaghetti

海の幸のオイルスパゲッティ / 海鲜蒜香意面

**25,000****SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE CON POMODORI** 해산물 토마토 스파게티

Seafood Tomato Spaghetti

海の幸のトマトスパゲッティ / 海鲜番茄意面

**25,000**

# RISOTTI

Risotto Served from 10:30 to 22:00



## RISOTTO AI FUNGHI 버섯 리조또

Mushroom Risotto

マッシュルームリゾット / 蘑菇烩饭

13,000



## RISOTTO ALLE VONGOLE 봉골레 리조또

Vongole Risotto

ヴォンゴレリゾット / 蛤蜊烩饭

14,500



## RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 해산물 토마토 리조또

Seafood Tomato Risotto

海の幸のトマトリゾット / 海鲜番茄烩饭

18,500



## RISOTTO CON CREMA DI ROSSE E GAMBERI 새우 로제크림 리조또

Shrimp Rose Cream Risotto

エビのロゼクリームリゾット / 虾仁玫瑰烩饭

18,500



## RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 갑오징어 먹물 리조또

Squid Ink Risotto

甲イカとイカスミリゾット / 乌贼墨汁烩饭

23,000

## CARNE Meat *Served from 10:30 to 22:00*

---



### PETTO DI POLLO A BASSA TEMPERATURA 닭가슴살 스테이크

Chicken Breast Steak

鶏むね肉ステーキ / 鸡胸肉排

22,000



### BISTECA DI COLLO DI IBERICO 이베리코 목살 스테이크 200g

Iberico Pork Neck Steak

イベリコ豚 肩ロースステーキ / 伊比利亚猪颈牛排

32,000



### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 200g

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

49,000



### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 200g

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

57,000

## PESCE Seafood *Served from 10:30 to 22:00*

---



### SALMONE IN PADELLA

연어 스테이크

Salmon Steak

サーモン ステーキ / 三文鱼牛排

42,000



### FILETTI DI BRANZINO IN PADELLA

농어 스테이크

Seabass Steak

スズキ(鱈) ステーキ / 鲈鱼牛排

46,000



### GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE DA MEDITERRANI

지중해식 모듬 그릴 해산물 요리 [2~3인용]

Grilled Mediterranean Seafood

地中海風海の幸のグリル盛り合わせ / 地中海式烤海鲜

88,000

# SIMPLE DISH

*Served from 17:30 to 22:00*



## BRUSCHETTA DI POMODORO 토마토 부르스케타

Tomato Bruschetta

トマトブルスケッタ / 番茄面包片

9,000



## PATATE FRITTE AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 감자튀김

Truffle Flavor French Fries

トリュフ香るフレンチフライ / 松露香薯条

9,000



## CROSTINI CON CAMEMBERT 토스트한 바게트와 까망베르 치즈구이

Camembert Roasted with Baguette

焼きカマンベールチーズバゲット添え / 烤法棍配卡门培尔奶酪

13,000



## ARANCINI DI RISO SICILIANI 시칠리아식 아란치니

Sicilian Arancini

シチリア風アランチーニ / 西西里岛式饭团

14,000



## INVOLTINI DI MERANZANE ALLA SICILIANA 시칠리아식 가지를 그라탱

Sicilia Style Gratin Eggplant Roll

シチリア風ナスのロールグラタン / 西西里岛式茄子卷焗饭

15,000



## PROSCIUTTO & MELONE 프로쉬또와 멜론

プロシュットとメロン / 意大利熏火腿和甜瓜

16,000



## SWEDISH MEATBALL 스웨덴식 미트볼

スウェーデン風のミートボール / 瑞典肉丸

18,000

**CARPACCIO DI MANZO** 비프 까르파치오

Beef Carpaccio

ビーフカルパッチョ / 牛肉薄片

**18,000****BUFFALO WINGS** 버펄로윙

Buffalo Wings / 布法罗辣鸡翅

**18,000****SWEET & SOUR CHICKEN** 칠리 앤 샤워 치킨 (L)

Sweet &amp; Sour Chicken / 辣酸鸡丁

**22,000****SWEET & SOUR CHICKEN** 칠리 앤 샤워 치킨 (S)

Sweet &amp; Sour Chicken / 辣酸鸡丁

**12,000****INSALATA DI FRUTTI DI MARE ALLA MEDITERRANEA** 지중해식 해산물 샐러드

Mediterranean Seafood Salad

地中海風の海の幸サラダ / 地中海式海鲜沙拉

**18,000****CALAMARI FRITTI** 깔라마리(한치) 튀김

Calamari fried

カラマリフリット / 炸鱿鱼

**20,000****PROSCIUTTO & FORMAGGI** 프로슈또와 치즈

Prosciutto &amp; Cheese

プロシュートとチーズ / 意大利熏火腿和奶酪

**22,000****GRILLED BEEF STRILOIN** 그릴드 채끝등심(140g)

Grilled Beef Striploin / 烤西冷牛排

**33,000**

## Dinner Course

Served from 17:30 to 22:00

### ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup

トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

### PROSCIUTTO CON BURRATA E RUCCA 부라파치즈와 루꼴라를 곁들인 프로쉬또

Prosciutto with Burrata and Rucola

ブラックチーズとルッコラを添えたプロシュート / 意大利熏火腿, 布拉塔奶酪, 芝麻菜

#### CHOICE OF MAIN DISH 택 1

##### SALMONE IN PADELLA 연어스테이크

Salmon Steak

サーモンステーキ / 三文鱼牛排

OR

##### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+7,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

##### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+14,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

### SPAGHETTI CON GAMBERI E PINOLI, RUCCA 새우와 잣, 루꼴라를 곁들인 스파게티

Shrimp with Pine Nut, Rucola Spaghetti

エビ、松の実、ルッコラの手つくりスパゲッティ / 虾仁松子芝麻菜手工意面

OR

### TAGLIATELLE FRESCHE ALL'AMATRICIANA 수제 딸리아뗄레(생면) 아마트리치아나

Amatriciana Fresh Tagliatelle

アマトリチャーナ(生面) タリアテッレ / 辣味培根番茄手工意面

OR

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 포르치니 버섯 리조또

Porcini Mushroom Risotto

ポルチーニ キノコ リゾット / 牛肝菌菇烩饭

#### DOLCE 오늘의 디저트

Today's Dessert

今日のデザート / 今日甜品

#### CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

**45,000**

## Special Dinner Course

Served from 17:30 to 22:00

### ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup

トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

### CARPACCIO DI MANZO 비프 까르파치오

Beef Carpaccio

ビーフカルパッチョ / 牛肉薄片

### INVOLTINI DI MERANZANE 가지를 그라탱

Eggplant Roll Gratin

茄子ロール クラタン / 茄子卷焗饭

### CHOICE OF MAIN DISH 택 1

#### SALMONE IN PADELLA 연어스테이크

Salmon Steak

サーモンステーキ / 三文鱼牛排

OR

#### FILETTI DI BRANZINO IN PADELLA 농어스테이크 (+4,000)

Seabass Steak

スズキ(鱈)ステーキ / 鲈鱼牛排

OR

#### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+7,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

#### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+14,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

### SPAGHETTI ALL'ABALONE CON BOTARGA 보따르가를 곁들인 전복 스파게티

Abalone Spaghetti with Bottarga

アワビとカラスミのスパゲッティ / 鲍鱼意面配醡鱼卵

OR

### TAGLIATELLE FRESCHE ALLA CREMA DI FUNGHI PORCINI

포르치니 버섯크림 수제 딸리아뗄레(생면)

Porcini Funghi Cream Tagliatelle

ポルチーニ キノコクリーム(生面) タリアテッレ / 牛肝菌菇奶油手工意面

OR

### RISOTTO CON SEPIA E GAMBERI 갑오징어, 새우 토마토 리조또

Squid and Shrimp Risotto

コウイカ, エビトマトリゾット / 乌贼虾仁番茄烩饭

### DOLCE 오늘의 디저트

Today's Dessert

今日のデザート / 今日甜品

### CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

60,000

## DOLCE Dessert

<b>GELATO (VANILLA, MANGO, RASPBERRY)</b>	<b>5,000</b>
젤라또(바닐라, 망고, 라즈베리) ジェラート (バニラ、マンゴー、フランボアーズ) / 意大利冰淇淋 (香草, 芒果, 山莓)	
<b>AFFOGATO</b>	<b>6,000</b>
아포카토 アフォガート / 阿芙佳朵	
<b>TIRAMISU</b>	<b>7,000</b>
티라미수 ティラミス / 提拉米苏	
<b>TODAY'S SPECIAL DESSERT</b>	<b>9,000</b>
오늘의 스페셜 디저트 今日のスペシャルデザート / 今日特制甜品	

## TEA Hot/Ice

<b>CHAMOMILE TEA</b>	<b>5,000</b>
캐모마일 / 甘菊茶 カモミール / 甘菊茶	
<b>EARL GREY TEA</b>	<b>5,000</b>
얼그레이 / 伯爵红茶 アールグレイ / 伯爵红茶	
<b>BLUEBERRY HIBISCUS TEA</b>	<b>5,000</b>
블루베리 히비스커스 / 蓝莓 洛神花茶 ブルーベリー ハイビスカス / 蓝莓 洛神花茶	

## COFFEE

<b>ESPRESSO</b>	<b>4,000</b>
에스프레소 / 浓缩咖啡 エスプレッソ / 浓缩咖啡	
<b>AMERICANO</b>	<b>4,500</b>
아메리카노 HOT/ICE アメリカーノ / 美式咖啡	
<b>CAFFE LATTE</b>	<b>5,000</b>
카페라떼 HOT/ICE カフェラテ / 拿铁咖啡	
<b>CAPUCCINO</b>	<b>5,000</b>
카푸치노 カプチーノ / 卡布基诺	

\* 디카페인 변경(+300) 가능합니다.  
デカフェに変更できます。(+300 원) / 无咖啡因 (+300)

## ADE AND JUICE

<b>SANPELLEGRINO ROSSA</b>	<b>4,000</b>
싼펠레그리노 로사 サンペレグリノ・ロッサ / 圣培露甜橙味	
<b>SANPELLEGRINO POMPELMO</b>	<b>4,000</b>
싼펠레그리노 푸에르파스 サンペレグリノ・ポンペルモ / 圣培露西柚味	
<b>LEMON ADE</b>	<b>7,000</b>
100% 수제 레몬 에이드 レモネード / 柠檬汁	
<b>GRAPEFRUIT ADE</b>	<b>7,000</b>
100% 수제 자몽에이드 グレープフルーツエード / 西柚汁	
<b>ORANGE JUICE</b>	<b>8,000</b>
100% 착즙오렌지주스 オレンジジュース / 橙子汁	

## SOFT DRINKS

<b>COCA COLA</b>	<b>3,000</b>
코카콜라 / 可口可乐 コカコーラ / 可口可乐	
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>3,000</b>
코카콜라 제로 / 可口可乐零度 コカコーラ・ゼロ / 可口可乐零度	
<b>Sprite</b>	<b>3,000</b>
스프라이트 / 雪碧 スプライト / 雪碧	

## BEER Bottle

**TERRA**

테라

テラ / 海特真露

Korea / Lager / 4.6%  
톡 쏘는 상쾌한 맛**6,000****KLOUD DRAFT**

클라우드 생 드래프트

クラウド生ドラフト

Korea / Lager / 4.5%  
탄산과 청량감이 강한 생맥주 스타일**6,000****CASS**

카스

カス / 凯狮

Korea / Lager / 4.5%  
상쾌하고 깔끔한 맛**6,000****BUDWEISER**

버드와이저

バドワイザー / 百威

USA / Pale Lager / 5.0%  
쌀함양이 높아 부드럽고 청량한 맛**6,000****STELLA ARTOIS**

스텔라 아르투아

ステラアルトワ / 时代

Belgium / Pale Lager / 5.0%  
쌉쌀한 흡향과 가벼운 목넘김**8,000****HOEGAARDEN**

호가든

ヒューガルデン / 福佳

Belgium / Witbier / 4.9%  
오렌지향과 부드러운 거품**8,000****GUNNESS DRAUGHT**

기네스 드래프트

ギネス ドラフト / 健力士

Ireland / Stout / 4.2%  
부드러운 커피크림 맛의 거품이 일품인 흑맥주**11,000****HEINEKEN Non Alcohol****9,000**

하이네켄-무알콜

ハイネケン・ノンアルコール / 喜力-无酒精

Netherlands / Non Alcohol / 0.0%  
청량한 맥주맛을 즐길수 있는 음료

## RTD COCKTAIL / CIDER Bottle

**K.G.B LEMON**

케이지비 레몬

K.G.B レモン / K.G.B柠檬

Newzealand / RTD Cocktail / 5.0%  
새콤달콤한 탄산 함유 보드카칵테일**10,000****SOMERSBY APPLE****10,000**

써머스비 애플

サマースビー・アップル / 夏日纷 苹果

Denmark / Cider / 4.5%  
달콤한 사과 발효주

## BY THE GLASS

### White Wine

GLASS / BOTTLE



뉴 제네레이션 양조법의 아바찌아 와인

**Abbazia, Honeymoon Moscato Pavia IGT NV**

아바찌아, 허니문 모스카토

생 산 지: Pavia, Italy

와 인 향: 복숭아, 패션후르츠, 꽃, 시트러스, 허니

STYLE  
BODY

Dry					Sweet
Light					Full

6,000 / 30,000



싱그럽고 산뜻한 산도의 프루티한 와인

**La Chateau, Jean Balmont Chardonnay 2020**

라 셰또, 장 발몽 샤르도네

생 산 지: Loire, France

와 인 향: 사과, 라임, 파인애플, 바닐라, 미네랄

STYLE  
BODY

Dry					Sweet
Light					Full

8,000 / 40,000

### Red Wine



잘 잡힌 구조감에 견고하면서도 부드러운 미감의 와인

**Chakana, Maipe Reserve Cabernet Sauvignon 2018**

차카나, 마이페 리저브 까베르네 소비뇽

생 산 지: Mendoza, Argentina

와 인 향: 바닐라, 초콜릿, 오크

STYLE  
BODY

Dry					Sweet
Light					Full

6,000 / 30,000



마시기 쉬운 보르도와인의 입문서

**Chateau Curton, La Perriere 2019**

샤또 구르통, 라 페리에르

생 산 지: Bordeaux, France

와 인 향: 바닐라, 과일

STYLE  
BODY

Dry					Sweet
Light					Full

8,000 / 40,000

# Champagne & Sparkling Wine

BOTTLE



꽃과 베리류의 과실향이 산뜻한 스파클링 와인

**LaCheteau, Jean Balmont Brut NV**  
라 세또, 장 발몽 브뤼

생산지: Bordeaux, France

품종: 위니블랑, 아이렌

와인 향: 베리, 청사과, 꽃, 이스트

**40,000**

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



진정한 일류 클래스 기술을 자랑하는 최고의 와인

**Vite Colte, La Gatta Moscato d'Asti 2020**  
비떼 꿀떼, 라 가따 모스카토 다스티

생산지: Piemonte, Italy

품종: 모스카토

와인 향: 꽃, 복숭아, 머스켓, 열대과일

**60,000**

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



부르고뉴 크레망 스페셜리스트 뷔브 암발

**Veuve Ambal, Crement de Bourgogne Grande Cuvee Rose NV**  
뷔브 암발, 크레망 드 부르고뉴 그랑드 쿠베 로제

**90,000**

생산지: Bourgogne, France

품종: 샤르도네

와인 향: 딸기, 구즈베리, 장미

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



뛰어난 밸런스와 함께 부드럽고 우아한 일명 '골드카드' 샴페인

**Champagne Drappier, Carte d'or Brut NV**  
샴페인 드라피에, 까뜨르 도르 브뤼

**165,000**

생산지: Champagne, France

품종: 피노누아, 샤르도네, 피노메니에

와인 향: 사과, 레몬, 오렌지, 브리오슈, 허니, 미네랄

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

## White Wine

---

<b>Abbazia, Honeymoon Moscato Pavia IGT NV</b> 아바찌아, 허니문 모스카토	<b>30,000</b>
생산지: Pavia, Italy / 와인향: 복숭아, 패션후르츠, 꽃, 시트러스, 허니	
<b>La Cheteau, Jean Balmont Chardonnay 2020</b> 라 셰또, 장 발동 샤르도네	<b>40,000</b>
생산지: Loire, France / 와인향: 사과, 라임, 파인애플, 바닐라, 미네랄	
<b>Buehier, Buehler White Zinfandel 2019</b> 불러, 화이트 진핀델	<b>55,000</b>
생산지: California, USA / 와인향: 체리, 딸기, 허니, 미네랄	
<b>Ohau Wines, Woven Stone Sauvignon Blanc 2019</b> 오하우 와인즈, 웨번스톤 소비뇽블랑	<b>69,000</b>
생산지: Ohau, Newzealand / 와인향: 허브, 라임, 오렌지, 오크, 미네랄	
<b>Domaine Laporte, Le Bouquet Rose 2019</b> 도멘 라포르트, 르부케 로제	<b>75,000</b>
생산지: Loire, France / 와인향: 복자두, 체리, 딸기, 꽃, 풀	
<b>Inama, Soave Classico Vin Soave 2019</b> 이나마, 소아베 클라시코 빈 소아베	<b>80,000</b>
생산지: Veneto, Italy / 와인향: 핵과류, 레몬, 말린 세이지, 미네랄	
<b>Roche de Bellene, Bourgogne Chardonnay Cuvee Reserve 2019</b> 로쉬 벨렌, 부르고뉴 샤르도네 큐베 리저브	<b>80,000</b>
생산지: Bourgogne, France / 와인향: 배, 사과, 시트러스, 바닐라, 이스트	
<b>Vincen Girardin Bourgogne Chardonnay Cuvee Saint-Vincent 2017</b> 뱅상 지라르댕, 부르고뉴 샤르도네 큐베 생 뱅상	<b>100,000</b>
생산지: Bourgogne, France / 와인향: 레몬, 라임, 흰꽃, 휘발유, 미네랄, 꿀	
<b>Balthasar Ress, Riesling Kabinett 'MONOPOLE' 2018</b> 발타사 레스, 리슬링 카비넷 '모노폴'	<b>125,000</b>
생산지: Rheingau, Germany / 와인향: 사과, 복숭아, 레몬, 파인애플, 허니, 미네랄	

## Red Wine

---

<b>Chakana, Maipe Reserve Cabernet Sauvignon 2018</b> 차카나, 마이페 리저브 까베르네 소비뇽	<b>30,000</b>
생산지: Mendoza, Argentina / 와인향: 바닐라, 초콜릿, 오크	
<b>7Colores, Merlot 2020</b> 7컬러즈, 메를로	<b>35,000</b>
생산지: Central Valley, Chile / 와인향: 바닐라, 초콜릿, 오크	
<b>Chteau Curton, La Perriere 2019</b> 샤또 구르통, 라 페리에르	<b>40,000</b>
생산지: Bordeaux, France / 와인향: 바닐라, 과일	
<b>Chakana, Atorrante Malbec 2019</b> 차카나, 아토란테 말벡	<b>40,000</b>
생산지: Mendoza, Argentina / 와인향: 바닐라, 모카, 베리	
<b>Silver Lining, Pinot noir 2018</b> 실버라이닝, 피노누아	<b>45,000</b>
생산지: California, USA / 와인향: 자두, 체리, 오크	
<b>Emiliana, Natura Cabernet Sauvignon 2020</b> 에밀리아나, 나뚜라 까베르네 소비뇽	<b>45,000</b>
생산지: Central Valley, Chile / 와인향: 딸기, 블랙커런트, 초콜릿	

<b>Emiliana, Natura Carmenere 2018</b> 에밀리아나, 나뚜라 까르미네르	<b>45,000</b>
생산지: Colchagua Valley, Chile / 와인향: 체리, 블랙베리, 플럼, 오크, 초콜릿, 흙, 가죽, 후추	
<b>Andeluna, 1300 Malbec 2020</b> 안델루나, 1300 말벡	<b>55,000</b>
생산지: Mendoza, Argentina / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 제비꽃, 바닐라, 초콜릿, 오크, 후추	
<b>Emiliana, Novas Cabernet Sauvignon 2018</b> 에밀리아나, 노바스 까베르네 소비뇽	<b>55,000</b>
생산지: Maipo Valley, Chile / 와인향: 블랙커런트, 체리, 초콜릿, 오크, 스모크, 후추	
<b>7Colores, 'Gran Reserva' Pinot Noir-Semillon 2018</b> 7컬러즈, '그랑 리제르바' 피노 누아-세미옹	<b>60,000</b>
생산지: Casablanca Valley, Chile / 와인향: 체리, 자두, 스파이스, 오크, 삼나무	
<b>Chateau de la Gardine, Cotes du Rhone Rouge 2020</b> 샤토 드 라 가르딘, 꼬뜨 뒤 론 루즈	<b>60,000</b>
생산지: Rhone, France / 와인향: 블랙베리, 블랙체리, 흙, 풀, 감초, 후추	
<b>Tussock Jumper, 'Koala' Shiraz 2019</b> 투썩 점퍼, '코알라' 쉬라즈	<b>60,000</b>
생산지: Adenlaide Hills, Australia / 와인향: 블랙베리, 체리, 바닐라, 오크, 후추, 가죽	
<b>Chateau Puech-Haut, Les Complices de Puech Haut 2017</b> 샤토 푸에슈오, 레 꽁쁠리스 드 푸에슈오	<b>70,000</b>
생산지: Languedoc, France / 와인향: 블랙베리, 체리, 초콜릿, 오크	
<b>Robert Oatley, Signature Serise Cabernet Sauvignon 2018</b> 로버트 오틀리, 시그니처 시리즈 카베르네 소비뇽	<b>75,000</b>
생산지: Margaret River, Australia / 와인향: 블랙베리, 블랙커런트, 민트, 유칼립투스, 오크, 흙, 후추	
<b>Tenute Rossetti, Poggio Civetta Chianti Classico 2019</b> 테누떼 로제띠, 포지오 치베타 끼안티 클라시코	<b>80,000</b>
생산지: Toscana, Italy / 와인향: 블랙베리, 자두, 체리, 제비꽃, 오크, 스파이스	
<b>Fattoria Poggiopiano, Chianti Classico 2018</b> 포지오피아노, 끼안티 클라시코	<b>90,000</b>
생산지: Toscana, Italy / 와인향: 체리, 라즈베리, 흙, 오크, 가죽	
<b>Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2018</b> 로카 디 몬테그로시, 끼안티 클라시코	<b>119,000</b>
생산지: Toscana, Italy / 와인향: 체리, 라즈베리, 가죽, 흙, 오크, 블랙체리, 삼나무	
<b>Ch. Montlabert Saint-Emilion Grand Cru 2019</b> 샤토 몽라베르, 생테밀리옹 그랑 크뤼	<b>250,000</b>
생산지: Bordeaux, France / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 초콜릿, 오크, 가죽, 흙, 후추	

## 원산지표기

소시지 Sausage	미국 U.S.A
베이컨 Bacon	이탈리아 Italy
소고기 Beef	국내산 한우, 국내산 육우 Domestic 호주 Australia, 미국 U.S.A
프로쉬또 Prosciutto	이탈리아 Italy
프로쉬또 꼬또 Prosciutto Cotto	이탈리아 Italy
닭/닭뼈 Chicken	국내산 Domestic / 태국 Thailand
돼지고기 Pork	국내산 Domestic / 스페인 Spain
초리조 Chorizo	스페인 Spain
백김치 Baek-kimchi	국내산 Domestic
쌀 Rice	국내산 Domestic
우사골 Beef Bone	국내산 Domestic
갑오징어 Cuttlefish	태국 Thailand

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게,  
새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 흉합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류 등은 알러지를 유발할 수 있으며  
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Pine nuts, Soybeans,  
Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),  
Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.  
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

Nel Bosco는  
이탈리아어로 ‘숲속에서’라는 뜻으로  
영어로는 ‘In Forest’입니다.

## 5F. Nel Bosco Rooftop Cafe

오픈예정

## 1F. Nel Bosco Bakery Cafe (남촌빵집)

### 커피류

- 카페 아메리카노
- 카페라떼
- 카푸치노
- 카라멜 마끼아또
- 카페모카
- 바닐라빈 라떼
- 돌체라떼
- 에스프레소
- 아포카토

### 음료류

- 블루베리 히비스커스티
- 애플 젤리 캐모마일티
- 바닐라 밀크티
- 인절미 라떼
- 리얼 자몽 에이드
- 리얼 청포도 에이드
- 딸기 생요거트 스무디
- 비건 스무디(레드, 그린)
- 비건 아이스크림

### 제과류

- 순수 생크림 케이크
- 딸기 생크림 케이크
- 키리쉬 초코 생크림 케이크
- 딸기 프레지에
- 얼그레이 쉬폰 케이크
- 넬보스코 쇼콜라 케이크
- 펌킨파이
- 생크림 쌀 롤 케이크
- 플레인피낭시에

### 제빵류

- 영양 두유 식빵
- 데니쉬 생크림
- 크림 브리오슈 코코넛
- 두유 소금빵
- 올리브 치아바타
- 몽블랑
- 카야 크루아상
- 두유스콘
- 앙버터

※ 보다 상세한 메뉴 및 정보는 홈페이지에서 확인 가능 : <http://www.nelbosco.co.kr>

※ 사전 주문예약 : 02) 3484-9401

*Nel Bosco*



*Nel Bosco*  
Italian Restaurant