





# MENU

## LUNCH

10:30~15:00

[Last Order 14:00]

## BREAK TIME

15:00~17:30

## DINNER

17:30~22:00

[Last Order 21:00]

연중무휴오픈  
(명절기간 휴일은 별도고지)

*Nel Bosco*  
Italian Restaurant



# BRUNCH

---



## FRENCH TOAST 프렌치토스트

16,000

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

18,000

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

22,000

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

---



## CURRY MEAT GRATIN 카레 미트 그라탱

16,000

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

18,000

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

18,000

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

## SEMI COURSE

### ZUPPA AL GIORNO 오늘의 스프

Soup of the Day

日替わりスープ / 今日例汤

OR

### INSALATA DI MISTA 가든 샐러드

Garden Salad

ガーデンサラダ / 花园沙拉

### CHOICE OF MAIN DISH 택 1

#### RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 쉐프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish

シェフが おすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

#### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

#### VONGOLE ALLA SPAGHETTI 봉골레 스파게티

Vongole Spaghetti

ポンゴレスパゲッティ / 蛤蜊意面

OR

#### 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

OR

#### RISOTTO AL FUNGHI 버섯리조또

Mushroom Risotto

マッシュルームリゾット / 蘑菇烩饭

#### CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

37,000

# BUSINESS COURSE

## 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

#### RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 쉐프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish

シェフが おすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

OR

#### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

#### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+17,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

#### SPAGHETTI CON CAPESANTE E FAGIOLINI 관자와 그린빈스를 곁들인 오일 스파게티

Scallop and Green beans Spaghetti

ホタテとグリーンピーンズを添えたオイルスパゲッティ / 扇贝绿豆油泼意面

OR

#### TAGLIATELLE FRESCHE ALL'AMATRICIANA 수제 달리아렐레(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

**49,000**

## SPECIAL COURSE

### 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 RUCOLA 부라따치즈와 루꼴라를 곁들인 프로쉬또

Prosciutto with Burrata and Rucola

プラッタ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

### 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

#### RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 쉐프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish

シェフが おすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

OR

#### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

#### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+17,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

#### SPAGHETTI CON GAMBERI E PINOLI, RUCOLA 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 AL RAGU BIANCO

화이트라구소스의 딸리아뗄레(생면)

White Ragu Tagliatelle

ホワイトラグーソースのタリアテッレ(生面) / 白肉酱手工意面

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

**64,000**

## BISTECCA COURSE

### ZUPPA AL GIORNO 오늘의 스프

Soup of the Day

日替わりスープ / 今日例湯

### INSALATA DI RICOTTA 리코타 치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad

リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

### CHOICE OF MAIN DISH 택 1

#### BISTECCA CON CAPESANTE 관자구이를 곁들인 비스테카\* (200g)

Bistecca With Scallop

貝柱焼きを添えたビステカ / 牛排和扇贝

OR

#### BISTECCA CON ABALONE 전복구이를 곁들인 비스테카(200g) (+3,000)

Bistecca With Abalone

アワビ焼きを添えたビステカ / 牛排和扇贝

### CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

77,000

\*BISTECCA : Beef tenderloin 100g + striploin 100g

비스테카 : 안심100g + 채끝등심100g

ビステカ : ヒレ 100g + サーロイン 100g

牛排: 里脊牛排 100g + 西冷牛排 100g

All prices are inclusive of 10% VAT 상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## SET MENU FOR 2 PEOPLE

### MODERATO 모데라토

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

**MARGHERITA PIZZA(small)** 마르게리따 피자(small) 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

**GNOCHI WITH MUSHROOM CREAM**

버섯크림 감자뇨끼

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)

ビールテラ  
海特真露

OR

**GLASS WINE\***

글라스와인\* (+1,500)

グラスワイン  
单杯葡萄酒

OR

**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)

**46,000 / 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(small)**

꽈드로 스타지오니 피자(small)

콰아토로스타ジオーニピツツア / 四季披萨

**QUATTRO FORMAGGI(small)**

꽈드로 포르마지 피자(small)

콰아토로포르マッジピツツア / 四种奶酪披萨

**TOMATO SPAGHETTI WITH BURRATA**

부라따치즈 토마토 스파게티

布拉塔奶酪番茄意面

OR

**SEASON PASTA**

시즌 파스타

四季に合わせて出てくるパスタ  
今日意面

OR

**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)

ビールテラ  
海特真露

OR

**GLASS WINE\***

글라스와인\* (+1,500)

グラスワイン  
单杯葡萄酒

OR

**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 (Tiara Platinum Moscato or Casa Solis Cabernet Sauvignon)

글라스와인 (티아라 플래티넘 모스카토 또는 까사 솔리스 까베르네소비뇽)

グラスワイン(ティアラ プラティナム モスカート or カサ・ソリス カベルネ・ソーヴィニヨン)

单杯葡萄酒 (皇冠白金莫斯卡托 或 卡萨索尔赤霞珠红葡萄酒)

All prices are inclusive of 10% VAT 상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## ZUPPE *Soup*

---



### 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

9,500



### 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

11,500



### 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

14,500

## INSALATE *Salad*

---



### INSALATA DI RICOTTA 리코타치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad

リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

15,000



### 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

17,000



### 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

17,000



### 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

19,500

# PIZZE Pizza



## 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

18,000



## PEPPERONI PIZZA 페파로니 피자

Tomato, Mozzarella, Peperoni, Peperoncino  
토마토, 모짜렐라, 페파로니, 페페론치노

ペパロニピッツ아 / 토마토, 모ッツ아레라, 페파로니, 페페론チーノ  
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

19,500



## FUNGHI ALLA BISMARCK 버섯 비스마르크 피자

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, 온전  
俾斯麦披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 鸡蛋

21,500



## QUATTRO STAGIONI 꽈뜨로 스타지오니 피자

Tomato, Mozzarella, Funghi, Olive, Prosciutto cotto, Chorizo  
토마토, 모짜렐라, 버섯, 올리브, 프로쉬또 꼬또, 초리조

クアトロスタジオーニピッツ아 / 토마토, 모ッツ아레라, 키노코, 올리브, 프로쉬또 꼬또, 초리조  
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

24,000



## QUATTRO FORMAGGI 꽈뜨로 포르마지 피자

Ricotta, Mozzarella, 4Kinds of Cheese, Walnut  
리코타, 모짜렐라, 4가지 치즈, 호두

クアトロフォルマッジピッツ아 / 리코ッタ치즈, 모ッツ아레라, 4種類의 치즈, 클루미  
四种奶酪披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 四种奶酪, 核桃

24,000



## DIAVOLA 디아볼라 피자

Tomato, Mozzarella, Chorizo, Salsiccia, Red Onion, Peperoncino  
토마토, 모짜렐라, 초리조, 살시자, 적양파, 페페론치노

ディアボラピッツ아 / 토마토, 모ッツ아레라, 초리조, 살시자, 적양파, 페페론치노  
魔鬼披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 西班牙辣味香肠, 意大利香肠, 赤洋派, 意大利辣椒

24,000



## 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아 / 토마토, 모츠아레라, 에비, 룰코라, 팔리미지아노치즈  
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

26,000



### 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 / 토마토, 모짜렐라, 프로쉬또, 루꼴라, 파마산치즈  
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

26,000

## PASTE Pasta



### SPAGHETTI ALLA SICILIANA CON MELANZANE 시칠리아식 가지 토마토 스파게티

15,000

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

16,500

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

18,500

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

18,500

Carbonara Spaghetti

カルボナーラスパゲッティ / 意式培根蛋面



### SPAGHETTI CON PANCIA DI MANZO 우삼겹 스파게티

20,500

Spaghetti with Beef Loin

牛バラ肉のスパゲッティ / 牛后胸意面

**SPAGHETTI ALLA POMODORO CON BURRATA** 부라따치즈 토마토 스파게티

Tomato Spaghetti with Burrata

ブラー塔チーズとトマトスパゲッティ / 布拉塔奶酪番茄意面

**20,500****GNOCCHI 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

**20,500****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

**20,500****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

**23,500****PASTA ALLA ZUPPA DI FRUTTI DI MARE** 매콤한 해산물 토마토 스튜 파스타

Spicy Seafood Stew Pasta

スパイシーな海産物トマトシチュー麺 / 香辣海鲜番茄炖意面

**23,500****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

**27,500**

## RISOTTI *Risotto*

---



### RISOTTO AI FUNGHI 버섯 리조또

Mushroom Risotto

マッシュルームリゾット / 蘑菇烩饭

15,000



### RISOTTO ALLE VONGOLE 봉골레 리조또

Vongole Risotto

ヴォンゴレ リゾット / 蛤蜊烩饭

16,500



### 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

20,500



### 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

20,500



### RISOTTO DI ABALONE 전복 리조또

Abalone Risotto

アワビリゾット / 鲍鱼烩饭

25,500

## 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

24,500



### 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

35,500



### CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 200g

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

57,000



### FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 200g

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

63,000

## PESCE Seafood

---



### SALMONE IN PADELLA

연어 스테이크

Salmon Steak

サーモン ステーキ / 三文鱼牛排

45,000



### PESCE DI ROMBO IN PADELLA

할리벳(광어) 스테이크

Halibut Steak

ヒラメステーキ / 比目鱼排

45,000

# SIDE DISH

---

**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

**9,500****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

**16,000****INVOLTINI DI MELANZANE 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

**16,500****BUFFALO WINGS** 버펄로윙

バッファローウィング / 布法罗辣鸡翅

**20,000****CALAMARI FRITTI** 깔라마리(한치) 튀김

Calamari fried

カラマリフリット / 炸鱿鱼

**22,500****SWEET CHILI & SOUR CHICKEN** 스윗 칠리 앤 샤워 치킨

チリ &amp; サワーチキン / 辣酸鸡丁

**24,500****PROSCIUTTO & FORMAGGI** 프로쉬또와 치즈

Prosciutto &amp; Cheese

プロシュートとチーズ / 意大利熏火腿和奶酪

**25,000**

## 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、ラズベリー) / 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	

## 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 / 卡布基諾 カプチーノ / カプチーノ	

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

## TEA

### Hot/Ice

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

## ADE AND JUICE

<b>SANPELLEGRINO SPARKLING</b>	<b>4,000</b>
산펠레그리노 탄산수 サンペレグリノ炭酸水 / 圣培露苏打水	
<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 화이트자몽 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 / コカ・コーラ	
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>3,000</b>
코카콜라 제로 / 可口可乐零度 コカ・コーラ・ゼロ / コカ・コーラ・ゼロ	
<b>Sprite</b>	<b>3,000</b>
스프라이트 / 雪碧 Sprite / スプライト	

# Whisky Highball

## Single Malt



**GLENFIDDICH 12Y HIGHLBALL**  
글렌피딕 12Y 하이볼

Glass      Bottle Set  
**19,000    270,000**



**BALVENIE 12Y HIGHLBALL**  
발베니 12Y 하이볼

Glass      Bottle Set  
**22,000    320,000**

## Bourbon



**JACK DANIEL'S HIGHLBALL**  
잭다니엘 하이볼

Glass      Bottle Set  
**14,000    180,000**



**MAKER'S MARK HIGHLBALL**  
메이커스마크 하이볼

Glass      Bottle Set  
**15,000    200,000**

## Blended



**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL HIGHLBALL**  
조니워커 블랙라벨 하이볼

Glass      Bottle Set  
**14,000    180,000**

- \* 하이볼 주문 시 음료 베이스 선택 가능 : 탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 중 택1
- \* Bottle Set 구성 : 위스키 1병 + 음료2병(탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 중 선택) + 레몬슬라이스 + 얼음
- \* 음료추가 : 탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 +3,000

## Appetizer Cocktail [Aperitif]



**APEROL SPRITZ**  
아페롤 스프리츠

**8,000**



**CAMPARI SODA**  
캄파리 소다

**8,000**

## Beer [Bottle]



**KRUSH**  
크러쉬  
**6,000**



**TERRA**  
테라  
**6,000**



**CASS**  
카스  
**6,000**



**BUDWEISER**  
버드와이저  
**6,000**



**HOEGAARDEN**  
호가든  
**8,000**



**STELLA ARTOIS**  
스텔라 아르툐아  
**9,000**



# BY THE GLASS

## White Wine

GLASS / BOTTLE



세계적인 이탈리아 생산자 반피의 매력적이고 달콤함의 모스카토 와인

**Castello Banfi, Tiara Platinum Moscato NV**

카스텔로 반피, 티아라 플래티넘 모스카토

생 산 지: Piemonte, Italy  
와 인 향: 사과, 파인애플, 꽃

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



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

8,000 / 40,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

## Red Wine



과일 풍미와 벨벳처럼 이어지는 긴 여운이 매력적인 와인

**Felix Solis, Casa Solis Cabernet Sauvignon 2021**

펠릭스 솔리스, 까사 솔리스 깨베르네소비뇽

생 산 지: Central Valley, Chile  
와 인 향: 블랙체리, 블랙베리

6,000 / 30,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



마시기 쉬운 보르도와인의 입문서

**Chateau Curton, La Perriere 2019**

샤또 구르통, 라 페리에르

생 산 지: Bordeaux, France  
와 인 향: 바닐라, 과일

8,000 / 40,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

# Champagne & Sparkling Wine

BOTTLE



꽃과 베리류의 과실향이 산뜻한 스파클링 와인

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

**40,000**

생산지: Bordeaux, France

품종: 위니블랑, 아이렌

와인 향: 베리, 청사과, 꽃, 이스트

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

**60,000**

생산지: Piemonte, Italy

품종: 모스카토

와인 향: 꽃, 복숭아, 머스켓, 열대과일

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>Castello Banfi, Tiara Platinum Moscato NV</b> 카스텔로 반피, 티아라 플래티넘 모스카토	<b>30,000</b>
생산지 : Piemonte, Italy / 와인향 : 사과, 파인애플, 꽃	
<b>La Cheteau, Jean Balmont Chardonnay 2020</b> 라 셰또, 장 발몽 샤르도네	<b>40,000</b>
생산지 : Loire, France / 와인향 : 사과, 라임, 파인애플, 바닐라, 미네랄	
<b>Fantini, Primo Malvasia Chardonnay 2023</b> 판티니, 프리모 말바시아 샤르도네	<b>40,000</b>
생산지 : Abruzzo, Italy / 와인향 : 무화과, 바나나	
<b>Lake Chalice, Nest Sauvignon Blanc 2023</b> 레이크 찰리스, 네스트 소비뇽블랑	<b>55,000</b>
생산지 : Marlborough, New Zealand / 와인향 : 감귤, 시트러스, 레몬, 자몽	
<b>Domaine Laporte, Le Bouquet Rose 2021</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>Felix Solis, Casa Solis Cabernet Sauvignon 2021</b> 펠릭스 솔리스, 까사 솔리스 까베르네소비뇽	<b>30,000</b>
생산지 : Central Valley, Chile / 와인향 : 블랙체리, 블랙베리	
<b>Casa Girelli, Fontella Chianti Organic DOCG 2020</b> 까사 지렐리, 폰텔라 끼안티 오가닉	<b>40,000</b>
생산지 : Toscana, Italy / 와인향 : 레드베리, 블루베리, 제비꽃	
<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 2021</b> 차카나, 아토란테 말벡	<b>40,000</b>
생산지 : Mendoza, Argentina / 와인향 : 바닐라, 모카, 베리	
<b>Silver Lining, Pinot noir 2020</b> 실버라이닝, 피노누아	<b>45,000</b>
생산지 : California, USA / 와인향 : 자두, 체리, 오크	
<b>J.Bouchon Reserva Cabernet Sauvignon 2022</b> 부송, 리제르바 까베르네소비뇽	<b>45,000</b>
생산지 : Maule, Chile / 와인향 : 페퍼, 커민, 붉은 과일, 허브	

<b>Chateau Les Marechaux 2016 샤또 레 마레쇼</b>	<b>50,000</b>
생산지 : Bordeaux, France / 와인향 : 블루베리, 오크	
<b>Andeluna, 1300 Malbec 2021 안델루나, 1300 말벡</b>	<b>55,000</b>
생산지: Mendoza, Argentina / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 제비꽃, 바닐라, 초콜릿, 오크, 후추	
<b>Penley Estate, Phoenix Cabernet Sauvignon 2021 펜리 이스테이트, 피닉스 까베르네 소비뇽</b>	<b>60,000</b>
생산지 : Coonawarra, Australia / 와인향 : 자두, 블랙베리, 오크	
<b>7Colores, 'Gran Reserva' Pinot Noir-Semillon 2021 7컬러즈, '그랑 리제르바' 피노 누아-세미옹</b>	<b>60,000</b>
생산지: Casablanca Valley, Chile / 와인향: 체리, 자두, 스파이스, 오크, 삼나무	
<b>Chateau de la Gardine, Cotes du Rhone Rouge 2020 샤토 드 라 가르딘, 꼬뜨 뒤 론 루즈</b>	<b>60,000</b>
생산지: Rhone, France / 와인향: 블랙베리, 블랙체리, 흑, 풀, 감초, 후추	
<b>Tussock Jumper, 'Koala' Shiraz 2021 투썩 점퍼, '코알라' 쉬라즈</b>	<b>60,000</b>
생산지: Adenlaide Hills, Australia / 와인향: 블랙베리, 체리, 바닐라, 오크, 후추, 가죽	
<b>Antigal Uno Malbec 2020 안티갈 우노 말벡</b>	<b>75,000</b>
생산지 : Mendoza, Argentina / 와인향 : 자두, 딸기, 블랙베리, 초콜릿	
<b>Mancey, Bourgogne Pinot Noir 2022 망세이 부르고뉴 피노누아</b>	<b>75,000</b>
생산지 : Bourgogne, France / 와인향 : 체리, 장미, 미네랄	
<b>Tenute Rossetti, Poggio Civetta Chianti Classico 2020 테누떼 로제띠, 포지오 치베타 끼안티 클라시코</b>	<b>80,000</b>
생산지: Toscana, Italy / 와인향: 블랙베리, 자두, 체리, 제비꽃, 오크, 스파이스	
<b>Casa Girelli, Antario Barolo DOCG 2018 까사 지렐리, 안타리오 바롤로</b>	<b>90,000</b>
생산지: Piemonte, Italy / 와인향: 바이올렛꽃, 후추, 체리, 레드베리, 말린장미꽃	
<b>Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2021 로카 디 몬테그로시, 끼안티 클라시코</b>	<b>119,000</b>
생산지: Toscana, Italy / 와인향: 체리, 라즈베리, 가죽, 흑, 오크, 블랙체리, 삼나무	
<b>Ch. Montlabert Saint-Emilion Grand Cru 2019 샤토 몽라베르, 생테밀리옹 그랑 크뤼</b>	<b>250,000</b>
생산지: Bordeaux, France / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 초콜릿, 오크, 가죽, 흑, 후추	

## 원산지표기

소시지 Sausage	국내산 육우 Domestic / 호주산 Australia
돼지고기 Pork	국내산 Domestic / 외국산 Foreign / 미국 U.S.A 이탈리아 Italy / 스페인 Spain / 프랑스 France
닭 Chicken	국내산 Domestic / 태국 Thailand
갑오징어 Cuttlefish	태국 Thailand
광어 Halibut	그린란드 Greenland
쌀 RICE	국내산 Domestic
백김치 Baek-kimchi	국내산 Domestic

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 게,  
새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 흉합 포함), 복숭아, 토마토, 이황산류 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 Lounge & Bar

### 주류

- 발베니 12Y 하이볼
- 잭다니엘 하이볼
- 남촌의밤 하이볼
- 남촌의밤 하이볼 레몬
- 진토닉
- 피나콜라다 (알콜/무알콜)
- 모하또 (알콜/무알콜)
- 병맥주류
- 와인류

### 푸드류

- 프렌치 토스트
- 새우 루꼴라 샐러드
- 로제크림 스파게티
- 투움바 페투치네
- 부라따치즈 마르게리타
- 프로쉬또 루꼴라
- 스윗 칠리 치킨
- 바비큐 폭립
- 부채살 스테이크

### 커피/음료류

- 카페 아메리카노
- 카페라떼
- 카푸치노
- 바닐라빈라떼
- 캐모마일티
- 얼그레이티
- 바닐라밀크티
- 100% 수제 레몬에이드
- 100% 수제 자몽에이드

### 제과/제빵류

- 애프터눈 티세트
- 순수 생크림 케이크
- 딸기 프레지에
- 두유 커스터드 에그타르트
- 플레인 마들렌
- 피낭시에 플레인
- 정통 카스텔라
- 두유 소금빵
- 생도넛

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

※ 단체 예약 및 대관 문의 : 02) 3484-9403

## 1F. Nel Bosco Bakery Cafe (남촌빵집)

### 커피류

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

### 음료류

- 블루베리 히비스커스티
- 카모마일 블렌드티
- 허니 유자 레몬티
- 리얼 딸기 라떼
- 리얼 자몽 에이드
- 리얼 레몬 에이드
- 딸기 생요거트 스무디
- 비건 스무디(레드, 그린, 옐로)
- 두유 아이스크림 플레인

### 제과류

- 순수 생크림 케이크
- 딸기 프레지어
- 두유 커스터드 에그타르트
- 얼그레이티 쉬폰 케이크
- 마들렌
- 피낭시에
- 롤케이크
- 만주
- 쿠키

### 제빵류

- 두유 소금빵
- 영양 두유 식빵
- 두유 시나몬롤
- 올리브 치아바타
- 연유 버터 프레즐
- 크루아상
- 두유 도넛
- 두유 호두 단팥빵
- 샌드위치

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

※ 사전 주문예약 : 02) 3484-9401

*Nel Bosco*

# *Nel Bosco*

Italian Restaurant