





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]

연중무휴오픈
(명절기간 휴일은 별도고지)

Nel Bosco
Italian Restaurant



BRUNCH

Served from 10:30 to 15:00



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オーネ、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オーネ、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

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

Lunch Course

Served from 10:30 to 15:00

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 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

トマトとブラン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 달리아뗄레(생면) 아마트리치아나

Amatriciana Fresh Tagliatelle

アマトリチャーナ (生面) タリアッテ / 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

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 마르게리타 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

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)

49,000 / 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

파프로 스타지오니 피자

クアトロスタジオーニピツツア / 四季披萨

QUATTRO FORMAGGI

파프로 포르마지 피자

クアトロフォルマッジピツツア / 四种奶酪披萨

TOMATO SPAGHETTI WITH BURRATA

부라따치즈 토마토 스파게티

布拉塔奶酪番茄意面

SPAGHETTI WITH BEEF LOIN

우삼겹 스파게티

牛バラ肉のスパゲッティ
牛后胸意面

SHRIMP ROSE CREAM RISOTTO

새우 로제크림 리조또

エビのロゼクリームリゾート
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

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)

63,000 / 2인

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

글라스와인 (허니문 모스카토 또는 마이페리저브 카베르네소비뇽)

グラスワイン(ハネムーン 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)

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

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

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* 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

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

トマトとブランチーズのカプレーゼ / 番茄布拉塔奶酪沙拉

19,500

PIZZE Pizza Served from 10:30 to 22:00



MARGHERITA 마르게리따 피자

Tomato, Mozzarella, Basil
토마토, 모짜렐라, 바질

マルゲリータピッタ / 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

ペパロニピッタ / 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

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タ / 리코타치즈, 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タ / 토마토, 모ッツ아레라, 키노코, 올리브, 프로시ਊ코트, 쳐리조
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タ / 리코타치즈, 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

ディアボラピッタ / 토마토, 모ッツ아레라, 쳐리조, 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タ / 토마토, 모ッツ아레라, 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ァ / 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 Served from 10:30 to 22:00**SPAGHETTI ALLA SICILIANA CON MELANZANE** 시칠리아식 가지 토마토 스파게티

Sicilia Style Eggplant Tomato Spaghetti

ナスとトマトのシチリア風スパゲッティ / 西西里岛式茄子番茄意面

15,000**SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** 아마트리치아나 스파게티

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

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

Bolognese Fresh Tagliatelle

ボロネーゼタリアテッレ / 意式肉酱手工意面

18,500**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 까르보나라 스파게티

Carbonara Spaghetti

カルボナーラスパゲッティ / 意式培根蛋面

18,500**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

20,500**SPAGHETTI ALLA POMODORO CON BURRATA** 부라따치즈 토마토 스파게티

Tomato Spaghetti with Burrata

布拉塔奶酪和番茄意面 / 布拉塔奶酪番茄意面

20,500

**GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI FUNGHI** 버섯크림 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・パスタ / 香辣海鲜番茄炖意面

23,500**SPAGHETTI AL FRUTTO 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* Served from 10:30 to 22:00

**RISOTTO AI FUNGHI** 버섯 리조또

Mushroom Risotto

マッシュルームリゾート / 蘑菇烩饭

15,000**RISOTTO ALLE VONGOLE** 봉골레 리조또

Vongole Risotto

ヴァンゴレリゾート / 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 *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

45,000



PESCE DI ROMBO IN PADELLA

할리벗(광어) 스테이크

Halibut Steak

ヒラメステーキ / 比目鱼排

45,000



CARTOCCIO DI FRUTTI DI MARE

해산물 카르토치오 [2~3인용]

Seafood Papillote

海產物カルトチオ / 意式海鲜纸包魚

95,000

SIMPLE DISH *Served from 17:30 to 22:00*



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 / 西西里島式饭团

16,000



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 / 西西里島式茄子卷焗饭

16,500



PROSCIUTTO & MELONE

프로쉬또와 멜론

プロシュットとメロン / 意大利熏火腿和甜瓜

18,000

**SWEDISH MEATBALL** 스웨덴식 미트볼

スウェーデン風のミートボール / 瑞典肉丸

20,000**BUFFALO WINGS** 버펄로윙

バッファローウィング / 布法罗辣鸡翅

20,000**CAPESANTE CON RAGU DI MARTINI** 마티니라구 소스의 관자요리

Martini Ragu Scallop

マティーニラグーソースの貝柱料理 / 马天尼肉酱扇贝

22,000**CALAMARI FRITTI** 깔라마리(한치) 튀김

Calamari fried

カラマリフリット / 炸鱿鱼

22,500**ROSOLATO POLPO CON PURE DI PATATE** 감자퓨레를 곁들인 문어 구이

Roasted Octopus with Mashed Potato

ポテトピューレを添えたたこ焼き / 烤章鱼配土豆泥

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

チリ & サワーチキン / 辣酸鸡丁

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

Prosciutto & Cheese

プロシュートとチーズ / 意大利熏火腿和奶酪

25,000**GRILLED BEEF STRILOIN** 그릴드 채끝등심(140g)

グリルサーロインステーキ / 烤西冷牛排

38,000

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

PROSCIUTTO CON BURRATA E RUCCA 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 SEPPIA 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

Chef's Tasting 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

ASPARAGI CON BURRATA 부라따를 곁들인 아스파라거스

Burrata with Asparagus

ブラーータを添えたアスパラガス / 龙须菜和布拉塔奶酪

CAPESANTE CON CREMA DI PISTACCHIO 가리비관자와 피스타치오 크림

Scallop with Pistachio Cream

ホタテ貝柱とピスタチオクリーム / 扇贝配开心果酱

PESCE DI ROMBO IN PADELLA 할리벳(광어) 스테이크

Halibut Steak

ヒラメステーキ / 比目鱼排

CHOICE OF MAIN DISH 택 1

CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+7,000)

Beef Tenderloin Steak

ヒレステーキ / 里脊牛排

SPAGHETTI ALL'ABALONE CON BOTTARGA 보파르가를 곁들인 전복 스파게티

Abalone Spaghetti with Bottarga

アワビとカラスミのスパゲッティ / 鲍鱼意面配鳕鱼卵

OR

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA CREMA DI FUNGHI PORCINI

포르치니 버섯크림 수제 달리아렐레(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 DI ABALONE 전복 리조또

Abalone Risotto

アワビリゾット / 鲍鱼烩饭

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

90,000

DOLCE

Dessert

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

TEA

Hot/Ice

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

COFFEE

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

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

ADE AND JUICE

SANPELLEGRINO ROSSA サンペレグリノ ロッサ	4,000
SANPELLEGRINO POMPELMO サンペレグリノ ホワイトザンボン	4,000
LEMON ADE 100% 수제 레몬 에이드 レモネード / 柠檬汁	7,000
GRAPEFRUIT ADE 100% 수제 자몽에이드 グレープフルーツエード / 西柚汁	7,000
ORANGE JUICE 100% 착즙오렌지주스 オレンジジュース / 橙子汁	8,000

SOFT DRINKS

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

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 +3,0

Appetizer Cocktail [Aperitif]



APEROL SPRITZ
아페롤 스프리츠

8,000



CAMPARI SODA
캄파리 소다

8,000

Beer [Bottle]



KLOUD DRAFT
클라우드 생 드래프트

6,000



TERRA
테라

6,000



CASS
카스

6,000



BUDWEISER
버드와이저

6,000



HOEGAARDEN
호가든

8,000



STELLA ARTOIS
스텔라 아르투아

9,000

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

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

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

Red Wine

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

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

원산지표기

소시지 Sausage	미국 U.S.A
베이컨 Bacon	외국산 Foreign
소고기 Beef	국내산 육우 Domestic / 호주산 Australia
프로쉬또 Prosciutto	이탈리아 Italy
프로쉬또 꼬또 Prosciutto Cotto	이탈리아 Italy
닭 Chicken	국내산 Domestic / 태국 Thailand
페파로니 Peperoni	소고기 Beef 호주산 Australia
돼지고기 Pork	돼지고기 Pork 국내산 Domestic, 외국산 Foreign
초리조 Chorizo	국내산 Domestic / 스페인 Spain
백김치 Baek-kimchi	스페인 Spain
우사골 Beef Bone	국내산 Domestic
갑오징어 Cuttlefish	태국 Thailand
쌀 RICE	국내산 Domestic
광어 Halibut	그린란드 Greenland

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 잣, 대두, 밀, 고등어, 계, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 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 Lounge & Bar

주류

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

푸드류

- 프렌치 토스트
- 새우 루꼴라 샐러드
- 로제크림 스파게티
- 튜움바 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
- 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 프레지에
- 두유 커스터드 에그타르트
- 얼그레이 쉬폰 케이크
- 마들렌
- 피낭시에
- 롤케이크
- 만주
- 쿠키

제빵류

- 두유 소금빵
- 영양 두유 식빵
- 두유 시나몬롤
- 올리브 치아바타
- 몽블랑
- 크루아상
- 두유 도넛
- 앙버터
- 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