

모으고, 머무는 곳, 몬토

고요한 한옥에서 제철의 숨결을 담아 완성된 한 끼는,
좋은 마음이 모인 자리에서
감각과 기억으로 오래도록 머뭍니다.

MONTO

몬토 정찬의 미식의 향연

계절이 키운 신선한 재료에 정성을 담아,
오래도록 기억될 미식의 가치를 선사합니다.

작은 국수

영월 황жат, 정읍 은행, 메밀

*전채 9종

별미

서천 암꽃게, 충주 캐비어, 김

다슬기 국

영월 다슬기, 미역

구절판

영월 제철 나물 8종, 3색 밀전병

전유화 & 보김치

제주 옥돔, 통영 건해삼, 안동 한우 1++ 아롱사태

한우 숯불구이

안동 한우 1++ 채끝등심

술밥과 국

제철 생선, 5가지 된장

디저트

흑임자, 꿀

쌀, 배추, 고춧가루, 콩, 당나귀, 한우(채끝등심, 안심, 아롱사태),
무늬오징어, 암꽃게, 다슬기, 옥돔, 건해삼 : 국내산

고요한 한옥의 곁 위에,
미(味)를 모으다

*전채 9종

1 무늬오징어 경단	2 제철조개 순무 냉채	3 복어정소 두부선
	4 흰돔대기 새우 & 오이선	8 회덮밥 부케
6 낙지 우족편	5 훈제 고등어 & 술빵	
	7 당나귀 육포 & 감	9 송어 눈개승마 타르트

바람마저 머물다 가는
더한옥헤리티지의 공간 위에,
아홉 점의 미식을 정갈하게 올렸습니다.
화려함보다 절제된 단아함을,
자극보다 재료 본연의 향과 숨결을 담았습니다.
차분히 피어나는 맛의 순서를 따라,
그 깊이를 천천히 느껴보시기 바랍니다.

*메뉴 구성은 계절과 제철 식재료의 흐름에 따라 수시로 변동될 수 있습니다.