

## 모이고, 머무는 곳, 몬토

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

---

MONTO



## 몬토 10가지 정찬의 미식의 향연

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

### 산마 콩국수

안동 산약마

### 전채 9종

단새우 잣즙채, 갑오징어 경단, 왕우럭조개 초회,  
복어정소 두부선, 자연송이 육회, 훈제고등어 & 술빵,  
당나귀 육포, 생참치 쌈밥, 송어 아스파라거스 타르트

### 가을 꽃게 / 캐비어

서천 숯꽃게, 충주 캐비어

### 열구자탕

한우 1++ 아롱사태, 완도 전복

### 성게 / 영월나물 골동면

영월 말라비시금치, 공심채, 호박잎순, 비름나물

### 덕자병어 / 초당두부

신안 덕자병어, 초당두부

### 유자 동치미 셔벳

제주 유자

### 한우 / 흑돼지 숯불구이

안동 한우 1++ 채끝등심, 흑돼지

### 제철 슬밥 / 국

은어, 안동 한우 1++ 차돌박이, 죽장연 된장

### 파티시에 특선 디저트

안동 곶감

쌀, 배추, 고춧가루, 갑오징어,  
한우(채끝등심, 안심, 아롱사태, 흥두깨살, 차돌박이),  
꽃게 : 국내산 | 두부 : 외국산



덕자병어 / 초당두부



제철 솔밥 / 국



한우 / 흑돼지 숯불구이

고요한 한옥의 곁 위에,  
미(味)를 모으다

전채 9종

<b>1</b> 단새우 잣즙채	<b>2</b> 갑오징어 경단	<b>3</b> 왕우럭조개 초회
	<b>4</b> 복어정소 두부선	<b>8</b> 생참치 쌈밥
<b>6</b> 훈제고등어 · 술빵	<b>5</b> 자연송이 육회	
	<b>7</b> 당나귀 육포	<b>9</b> 송어 아스파라거스 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.



전채 9종



훈제고등어 · 술빵



오징어 경단