몬토 10가지 정찬의 미식의 향연

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

산마 콩국수
안동 산약마

전체 9종*
단새우 잣즙채, 갑오징어 경단, 왕우럭조개 초회,
복어정소 두부선, 자연송이 육회, 훈제고등어 & 술빵,
당나귀 육포, 생참치 쌈밥, 송어 아스파라거스 타르트

가을 꽃게 / 캐비어
서천 숫꽃게, 충주 캐비어

열구자탕
한우 1++ 아롱사태, 완도 전복

성게 / 영월나물 골동면
영월 말라비시금치, 공심채, 호박잎순, 비름나물

덕자병어 / 초당두부
신안 덕자병어, 초당두부

유자 동치미 셔벗
제주 유자

한우 / 흑돼지 숯불구이
안동 한우 1++ 채끝등심, 흑돼지

제철 솥밥 / 국
은어, 안동 한우 1++ 차돌박이, 죽장연 된장

파티시에 특선 디저트
안동 곶감

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

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

덕자병어 / 초당두부

제철 솥밥

한우

열구자탕

고요한 한옥의 결 위에,
미(味)를 모으다

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.

전체 9종*

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

전체 9종