

계절마다 새롭게 피어나는 제철의 신선함을 담아
정갈한 한식의 깊이를 완성한 레스토랑
‘나무’의 점심 코스입니다.
전통 한식의 섬세함을 현대적으로 풀어낸
‘나무’의 계절 미식을 경험해 보세요.

NAMU

나무 점심 코스

75,000원

COURSE 1

전채 3종

· 해산물 잣즙채

제철 해산물을 영월 황자와 소금만으로
완성한 잣즙에 버무린 담백한 냉채

· 오이선

절인 오이에 흰돔대기 새우와 오색 고명을 올리고
평양냉면 풍 동치미 육수를 곁들인 궁중식 오이선

· 낙지 우족편

한우 우족과 낙지를 굳혀 만든 편육에
고추씨 장아찌와 자리돔젓을 곁들인 한입 요리

COURSE 2

강원도 삼합

고성 홍가리비·횡성 차돌박이·양양 잎새버섯을
한입에 즐기는 강원도식 삼합

COURSE 3 (택1)

육회 비빔밥

한우 1++ 홍두깨살 육회와 영월 나물,
달래간장을 곁들여 비벼내는 비빔밥

or

불고기 비빔밥

한우 1++ 앞다리 불고기와 영월 나물,
옥수수 강된장을 더한 비빔밥

or

아롱사태 들깨면

한우 1++ 아롱사태와 들깨·들기름·김가루를
비벼 즐기는 메밀면

COURSE 4

달고나 아이스크림

달고나를 올린 수제 바닐라 아이스크림

ADDITION

COURSE 추가메뉴

숯불갈비 80g30,000원

직접 달인 간장에 재워 숯불에 구워 낸 갈비

SIDE DISHES

옥도미선115,000원

제주 옥돔과 제철 채소를 씨간장으로
담백하게 조리 요리

오골계 & 영월나물 구절판75,000원

영월 백봉오골계와 제철 나물을
밀전병에 싸 즐기는 구절판

원산 잡채65,000원

전복·낙지·새우로 완성한 원산식 해산물 잡채

원산지

육류: 차돌박이, 홍두깨살, 앞다리살, 아롱사태, 우족, 양지, 사태 – 국내산
진갈비살 – 미국산(Prime) / 오골계 – 국내산(영월)
해산물: 전복, 낙지 – 국내산 / 흰돔대기새우 – 일본산
야채 및 공산품: 쌀, 배추, 고춧가루, 콩 – 국내산