

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 흰돛대기 새우와 오색 고명을 올리고  
평양냉면 풍 등치미 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++ 흥두깨살 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





육회 비빔밥



아롱사태 들깨면

## ADDITION

### COURSE 추가메뉴

**숯불갈비 80g** 30,000원  
직접 달인 간장에 재워 숯불에 구워 낸 갈비

### SIDE DISHES

**옥도미선** 115,000원  
제주 옥돔과 제철 채소를 씨간장으로  
담백하게 조리 요리

**오골계 & 영월나물 구절판** 75,000원  
영월 백봉오골계와 제철 나물을  
밀전병에 싸 즐기는 구절판

**원산 잡채** 65,000원  
전복·낙지·새우로 완성한 원산식 해산물 잡채

#### 원산지

육류: 차돌박이, 흥두깨살, 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



옥도미선



영월나물 구절판



원산 잡채