

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



강원도 삼합



육회 비빔밥



아롱사태 들깨면

전채 3종

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.

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 조린 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, 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



옥도미선



영월나물 구절판



원산 잡채