

INNOVATIVE CUISINE
with Korean Essence



About Chef

콜로라도 주 아스펜에서 자란 한국인이자 전직 프로스노우보드 선수인 백승욱 셰프는 현재 그의 이름을 딴 'Innovative Cuisine' 레스토랑 '도사 바이 백승욱'에서 무한한 창의력을 보여주고 있습니다.

요리 탐구에 대한 열망이 강했던 백승욱 셰프는 아시아와 유럽 전역을 여행하면서 세계적인 요리사들 밑에서 일하게 되었고, 미국으로 돌아 온 후, 마츠히사 노부 (Nobu Matsuhisa)의 최초 한국인 출신 수석 주방장에 이르게 되었습니다. 또한 Iron Chef's 'Kitchen Stadium'에 들어간 최초의 한국인으로 이름을 남겼습니다.

이 후, 백승욱 셰프는 벨라지오 호텔의 레스토랑 'Yellowtail' 과 만달레이 베이 호텔의 'Kumi' 에 총주방장으로 영입되어 이를 성공적으로 이끌어내고, 점차 도전의 영역을 넓혀 자신만의 새로운 스타일의 레스토랑과 그 만의 요리 세계를 퍼뜨리기 시작합니다. 뉴델리 (2015), 서울 (2016), 자카르타 (2016), 싱가포르 (2016), 토론토 (2017), 방콕 (2017), 하노이 (2017), 두바이 (2018), 달라스 (2019), 샌프란시스코 (2019).

수상 경력

“Rising Star” by Restaurant Hospitality (2008)

“Best Chef in Las Vegas” by Las Vegas Weekly (2008 ~ Now)

The distinct honor of hosting the prestigious James Beard House dinners (2008, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014)

참여 이벤트

Aspen Food & Wine Festival / Pebble Beach Food & Wine Festival / Bon Appetit's Vegas

방송 출연

Food Network's “Iron Chef America,”

NBC's “The Today Show,”

Food Network's “Best Thing I Ever Ate,”

The Cooking Channel's “United Tastes of America,”

KBS “글로벌 성공시대”

D O S A

Lunch A

식전 한입
오늘의 재료

콩스프
병아리 콩, 건포도 빵

만두
3가지 장 소스

보쌈
이베리코, 엔다이브 김치

또는

한우
등심++, 송로버섯 소금
+30,000원

장어 밥
오이, 아보카도

또는

칼국수
굴김치, 전복, 새우

"수정과" 제란
계피, 배

또는

빙수
유자, 딸기

50,000원
부가세 10% 포함

D O S A

Lunch B

식전 한입
오늘의 재료

피자
새송이 버섯, 애호박

만두
3가지 장소스

콩스프
병아리 콩, 건포도 빵

생선
계절생선

또는

메추라기
간장소스, 목이버섯

보쌈
이베리코, 엔다이브 김치

또는

한우
등심 ++, 송로버섯 소금
+30,000원

장어 밥
오이, 아보카도

또는

칼국수
굴김치, 전복, 새우

"수정과" 제란
계피, 배

또는

빙수
유자, 딸기

70,000원

부가세 10% 포함

D O S A

Dinner A

식전 한입
오늘의 채료

피자
새송이 버섯, 애호박

회
계절 회, 생강

콩스프
병아리 콩, 건포도 빵

생선
계절생선

또는

메추라기
간장소스, 목이버섯

보쌈
이베리코, 엔다이브 김치

또는

한우
등심++, 송로버섯 소금
+30,000원

장어 밥
오이, 아보카도

또는

칼국수
굴김치, 전복, 새우

"수정과" 계란
계피, 배

또는

빙수
유자, 딸기

100,000원
부가세 10% 포함

D O S A

Dinner B

식전 한입
오늘의 재료

피자
새송이 버섯, 애호박

회
계절 회, 생강

만두
3가지 장 소스

콩스프
병아리 콩, 건포도 빵

생선
계절 생선

메추라기
간장소스, 목이버섯

보쌈
이베리코, 엔다이브 김치

장어 밥
오이, 아보카도

"수정과" 계란
계피, 배

또는

또는

또는

한우
등심++, 송로버섯 소금
+30,000원

칼국수
굴김치, 전복, 새우

빙수
유자, 딸기

130,000원
부가세 10% 포함

