

## About Chef

한국에서 태어나 콜로라도 주 아스펜에서 자란 백승욱 셰프 (Chef Akira Back)는 그의 요리안에서 무한한 모험심과 창의력을 보여줍니다.

전직 프로 스노우 보더 출신으로, 2018 미쉐린 가이드 서울 1 스타를 수상한 셰프는 세계 곳곳에 강력한 파트너십으로 혁신적인 공간과 글로벌 브랜드를 창출하면서 그의 팀을 성공적인 모험으로 이끌고 있습니다.

백승욱 셰프는 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 (2018), 두바이 (2019), 달라스 (2019), 샌프란시스코 (2019), 샌디에고 (2019), 발리 (2019), 서울 (2019), 베버리 힐 (2020).

# D O S A

Lunch A

## 식전 한입

오늘의 재료

## 감자

전병, 3가지 장 소스

## 가평 잣

쌀, 옥수수

## 보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

## 음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

## 국수

멸치, 유자, 생선김밥

## 배

코코넛, 망고, 패션 후르츠

또는

## 장미

아이스크림, 브라우니, 바닐라

55,000원

부가세 10% 포함

# D O S A

Lunch B

## 식전 한입

오늘의 재료

## 여수 새조개

카다이프, 송로버섯

## 감자

전병, 3가지 장 소스

## 가평 잣

쌀, 옥수수

## 생선

제철 생선

또는

## 의령 메추리

홈메이드 콤부차, 목이버섯

## 보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

## 음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

## 국수

멸치, 유자, 생선김밥

## 배

코코넛, 망고, 패션 후르츠

또는

## 장미

아이스크림, 브라우니, 바닐라

75,000원

부가세 10% 포함

# D O S A

Dinner A

식전 한입  
오늘의 재료

육회  
노른자, 고추지, 배

만두  
한우, 표고버섯

여수 새조개  
카다이프, 송로버섯

감자  
전병, 3가지 장 소스

가평 잣  
쌀, 옥수수

생선  
계절 생선

또는

의령 메추리  
홈메이드 콤부차, 목이버섯

보쌈  
도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우  
등심++, 송로버섯 소금  
+30,000원

국수  
멸치, 유자, 생선김밥

배  
코코넛, 망고, 패션 후르츠

또는

장미  
아이스크림, 브라우니, 바닐라

120,000원  
부가세 10% 포함

# D O S A

Dinner B

식전 한입  
오늘의 재료

육회  
노른자, 고추지, 배

만두  
한우, 표고버섯

여수 새조개  
카다이프, 송로버섯

감자  
전병, 3가지 장 소스

가평 잣  
쌀, 옥수수

푸아그라  
사과, 크랜베리, 밤

생선  
계절 생선

의령 메추리  
홈메이드 콤부차, 목이버섯

보쌈  
도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우  
등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

국수  
멸치, 유자, 생선김밥

배  
코코넛, 망고, 패션 후르츠

또는

장미  
아이스크림, 브라우니, 바닐라

145,000원  
부가세 10% 포함