

INNOVATIVE CUISINE
with Korean Essence



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

식전 한입

오늘의 재료

피자

참치, 트러플오일

짬

쌀

생선

계절 생선

보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

국수

닭, 오이

배

얼그레이, 망고, 패션 후르츠

65,000원

부가세 10% 포함

D O S A

Dinner

식전 한입

오늘의 재료

피자

참치, 트러플오일

잡

쌀

육회

노른자, 캐비어, 배

만두

한우, 표고버섯

생선

계절 생선

바닷가재

버터

보쌈

도토리 먹인 이베리코, 엔다이브 김치

또는

국수

닭, 오이

배

얼그레이, 망고, 패션후르츠

음성 한우

등심++, 송로버섯 소금

+30,000원

135,000원

부가세 10% 포함

