

오찬



주전부리

영양부추를 감싼 한우 편채와 성게알 소스



주전부리

완도 돌문어 숙회와 청산도 세모초 +5,500



주전부리

한반도 귀여희와 벚꽃 훈연회 +10,000

보성 쪽파와 서산 대하 탕엽전

남산 한우 육전과 고흥유자 천엽무침 +5,500

해삼과 송화버섯을 곁들인 제비추리탕 +11,000

제피 간장에 절인 한돈 목살구이

여수 병어 된장구이와 홍시 경수채 무침 +5,500

한우 등심 구이와 명이나물 퓨레 +16,000

봉평식 매밀비빔 면상

한우 육희비빔 반상 +5,500

성게알 보리비빔 반상 +10,000

함양 팔 파르페와 녹차 아이스크림

애플망고와 파인애플 냉만두

개성약과 밤 밀폐유와 라즈베리 소벳 +5,000

한과, 병과

한과, 병과

한과, 병과

4품 ₩58,000 / 5품 ₩77,000

* 음영부분 메뉴 중 1개를 선택하시면 4품으로 구성됩니다.

* 모든 메뉴에는 10% 부가가치세가 포함되어 있습니다.

* 페스타 다이닝에서는 국내산 도미, 광어, 농어, 쌀, 돼지고기, 문어, 김치와 쇠고기 한우를 사용하고 있습니다..

봄 宣



주전부리

꽃게 현미 계란찜

벗짚 제철 생선 훈연회

무창포 주꾸미 볶음, 봄 미나리

치악산 큰송이 버섯 떡갈비, 봄 물무 리조또, 잣

| 봄 산야초 전복 비빔 반상 +20,000 선택 |

벗꽃 크림, 요거트 소르베트

한과 병과

커피 또는 차

₩ 90,000

만찬



주전부리

태안 감태국과 바지락

청산도 전복 훈연회와 남한강 오세트라 캐비어

남산 한우 육전과 고흥유자 천엽무침

지중해 농어구이와 브로콜리니, 간장버터 거피 옥수수 베이크

또는

한우 등심구이와 셀러리 앤 퓨레

성게알 보리비빔 반상

애플망고와 파인애플 냉만두

한과, 병과

커피 또는 차

₩ 150,000

진짓상



주전부리

울진 박달 대게살, 굴림 만두탕

한우 꾸리살 육회, 남한강 오세트라 캐비어,
공주 옥광밤 귀어회와 벗짚 훈연회 +13,000

청산도 전복 연근찜

강화도 75일 갯벌장어 구이, 화이트 아스파라거스, 복분자 소스

남산 한우 5,6,7 갈비 본살 찜

전복 솔밥

개성약과 밤 밀폐유, 라즈베리 소工委

한과 병과

커피 또는 차

₩ 220,000 (2인 이상 주문가능)

* 모든 메뉴에는 10% 부가가치세가 포함되어 있습니다.

* 페스타 다이닝에서는 국내산 닭고기, 칠, 전복, 주꾸미, 도미, 농어, 광어, 바지락, 김치, 쇠고기 한우를 사용하고 있습니다.

FESTA
DINING

구이 적 전유어 찜



• 강화도 75일 갯벌장어 구이와 복분자 소스	W64,000	• 성계알 보리비빔 반상 (쌀: 국내산)	W38,000	• 한반도 귀어회와 벚꽃 훈연회	W55,000	• 애플망고와 파인애플 냉만두	W18,000
• 1++ 남산 한우 등심 구이 (소고기: 한우)	W59,000	• 한우 육회비빔 반상 (쌀: 국내산, 소고기: 한우)	W38,000	• 청산도 전복 훈연회와 강원도 감자	W38,000	• 함양 팔 파르페와 녹차 아이스크림	W15,000
• 남산 한우 5,6,7 갈비 본살찜 (소고기: 한우)	W59,000	• 산 5-5 골동반상 (쌀: 국내산)	W38,000			• 우유아이스크림과 팥, 볶은 메밀	W12,000
• 영계적과 보리된장 (닭고기: 국내산)	W38,000	• 봉평식 메밀비빔 면상 (소고기: 한우)	W38,000				
• 남산 한우 육전 (소고기: 한우)	W35,000						

반상 면상



회 숙회



한과 병과



* 모든 메뉴에는 10% 부가가치세가 포함되어 있습니다.

* 페스타 다이닝에서는 국내산 닭고기, 쌀, 도미, 광어, 농어, 김치와 쇠고기 한우를 사용하고 있습니다.