

# en ce Moment

WINE HOUSE & RESTAURANT

## SALAD

## PASTA & RISOTTO

## SEAFOOD

## MEAT

## BRUNCH

## DESSERT

## SIDE DISH

## ★SPARKLING WINE ★WHITE WINE

## ★RED WINE

## CAFE

## BEVERAGE

## BEER

## HARD LIQUOR

## 앙스모멍 소개

<앙스모멍>en ce Moment은 프랑스어로 <지금순간> 이라는 의미입니다.

르꼬르동블루/미술랭스타 레스토랑 출신의 Chef. Tony Jung 의 한식재료를 이용한 퓨전다이닝을 즐기실 수 있습니다. 또한 국가대표 타이틀의 Somm. TJ 의 와인 서비스가 더욱 즐거움을 드릴 것입니다.

저희 앙스모멍은 미술랭을 지향하는 Bistronomy입니다.

비스트로노미란?

캐주얼하고 대중적인 식당을 의미하는 Bistro와

정통미식을 의미하는 Gastronomy의 합성어입니다.

상기 메뉴에는 봉사료와 세금이 모두 포함되어 있습니다.  
Include service charge and tax

# Brunch Menu

## Brunch Set A (1 person)

오늘의 샐러드  
Today's mixed salad

Chef Tony's 알리오 올리오 파스타  
Galic, olive oil, peperoncino, truffle essence, oil spaghetti  
Added ₩ 10,000 파스타 변경

오늘의 디저트  
Today's dessert

커피 또는 차  
Coffee or Tea

~~₩ 38,000~~ → ₩ 16,000

\*2인 이상 주문시 샐러드는 Share로 제공됩니다.  
본 메뉴를 상품권으로 이용시 할인전 가격이 적용됩니다. (판매용 상품권은 할인가격 적용)

## Brunch Set B (2 person)

오늘의 샐러드  
Today's mixed salad

Chef Tony's 알리오 올리오 파스타  
Galic, olive oil, peperoncino, truffle essence, oil spaghetti  
Added ₩ 10,000 파스타 변경

송이 소스, 딥그레이징 머쉬룸과 채끝 등심 스테이크 (100g)  
Mushroom sauce, shiitake and smoked sirloin steak

Added ₩ 10,000 채끝 등심 200g 으로 업그레이드  
Added ₩ 15,000 프리미엄 안심 스테이크

오늘의 디저트  
Today's dessert

커피 또는 차  
Coffee or Tea

~~₩ 64,000~~ → ₩ 32,000

\*샐러드는 Share로 제공됩니다.  
본 메뉴를 상품권으로 이용시 할인전 가격이 적용됩니다. (판매용 상품권은 할인가격 적용)

## Brunch Menu



# Menu

## Salads

### 칼라브리아 시저 샐러드 Calabria caesar salad

페코리노치즈, 계란노른자, 블랙페퍼, 청상추가 들어간 이탈리아 가정식 샐러드

₩ 15,000

### 미나리 페스토 드레싱 모짜렐라 샐러드 Mozzarella cheese, orange, Korean water parsley pesto salad

모짜렐라 치즈와 오렌지, 각종 야채류와 미나리 페스토, 레몬 드레싱이 가미된 샐러드

₩ 18,000

### 산딸기 드레싱 스테이크 샐러드 Raspberry dressing, truffle oil and beef steak salad

트러플 오일이 가미된 산딸기 드레싱, 비프 스테이크를 함께 드실 수 있는 샐러드

₩ 21,000

## Addition

빵 추가  
Add Bread

₩ 3,000



## Salads

# Menu

## **New K - Italian Cuisine**

### **알리오 올리오 파스타**

**Garlic, olive oil, peperoncino, truffle essence, oil spaghetti**

올리브오일에 마늘을 넣고 페페론치니를 곁들인 오일 스파게티

**₩ 19,000**

### **수제 판체타 트러플 까르보나라**

**Carbonara with house-made Pancetta and truffle oil**

직접 만든 베이컨과 송로버섯 에센스가 곁들여진 이탈리아 전통 까르보나라

**₩ 22,000**

### **수제 베이컨 홍고추 페스토 오일 파스타**

**Korean red pepper & almond pesto, pancetta, oil linguine**

홍고추 페스토에 이태리식 베이컨이 곁들여진 오일 링귀니

**₩ 25,000**

### **비스크 크림 파스타**

**Sea crab sauce, shirimp, bisque, cream tagliatelle**

꽃게를 오래 삶아 만든 소스에 새우를 곁들인 크림 페투치니

**₩ 33,000**

### **오징어먹물 전복 크림 리조또**

**Abalone, cuttlefish, sepia and cream sauce risotto**

싱싱한 전복과 오징어, 먹물이 조화된 크림 리조또

**₩ 32,000**

## **New K - Italian Cuisine**



# Menu

## Seafood

### 트러플 아보카도 문어 세비체

**Boiled octopus, avocado, truffle oil, lemon, galic [Seviche]**

신선한 문어 위에 아보카드를 올리고 트러플 오일을 곁들인 페루식 요리

**₩ 35,000**

### Chef Tony's 감바스 알 아히요

**Shrimp, olive oil, garlic [Cazuela]**

Chef. Tony Jung의 스타일로 만든 아르헨티나 민물새우 까수엘라

**₩ 45,000**



## Seafood

# Menu

## Meat

### 하몽 그레이비 소스와 꼬송 롤라드

**Jamon gravy sauce & sous vide cochon, mousseline, bacon [Roulade]**

수비드한 돼지안심을 닭가슴살과 베이컨으로 감싸서 요리한 시그니처 메뉴  
최고급 이베리코 하몽의 지방을 정제 추출하여 만든 프리미엄 소스

~~₩ 45,000~~ → ₩ 38,000

### 라이스 크러스트와 양갈비 스테이크

**Scorched rice crust & Lamb steak**

누룽지 크러스트를 얹은 양갈비 스테이크  
최고등급의 뉴질랜드산 1년 미만의 어린 양

₩ 46,000



## Meat



## Menu

### Main - Beef

한국에는 최고급 소고기인 한우가 있듯이 세계적으로 가장 우수한 소고기로 블랙 앵거스가 있습니다.

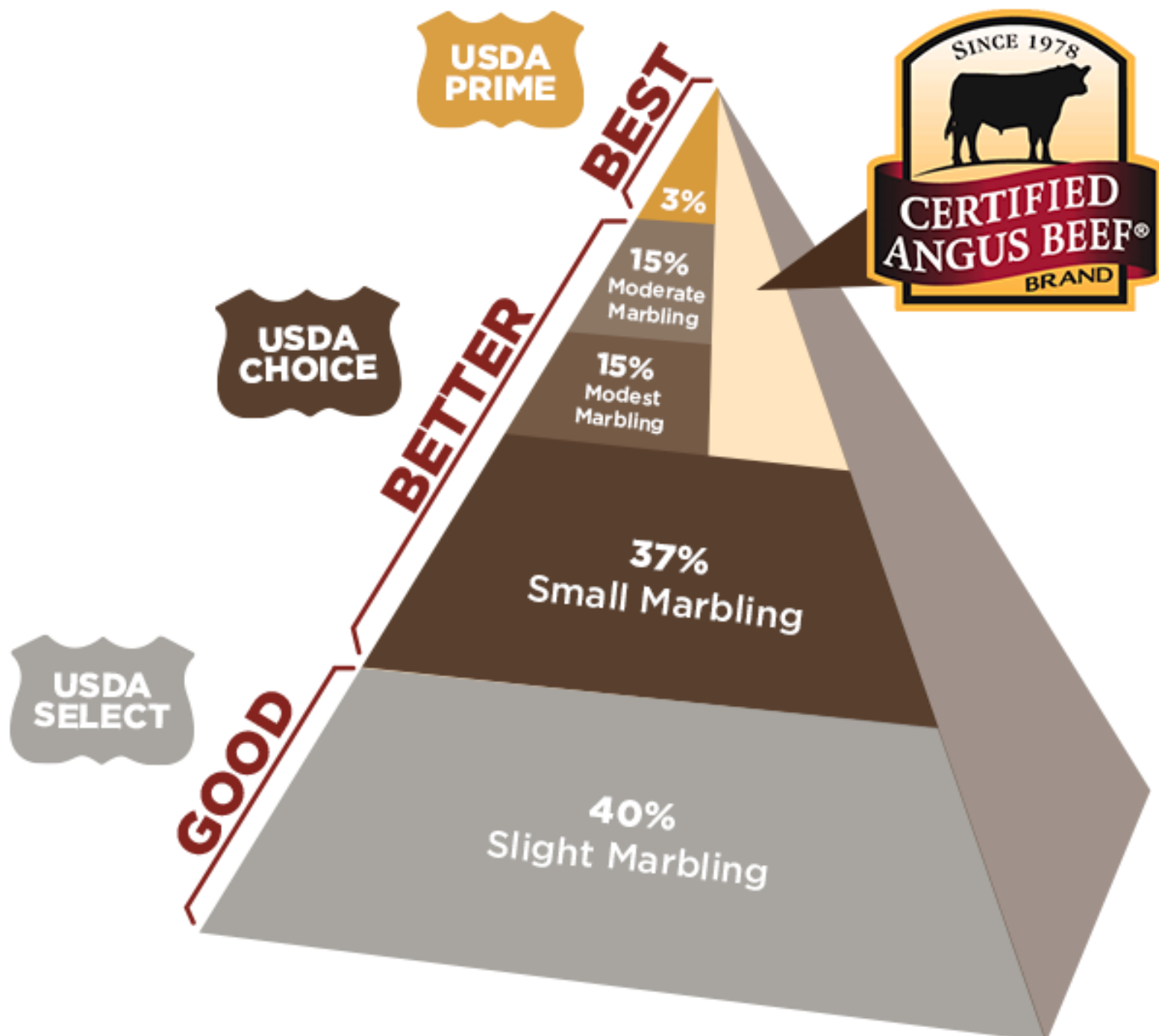
CAB(Certified Angus Beef) 프로그램은 미국 앵거스 협회가 도입한 인증 제도로써

앵거스 품종 중에서도 4마리당 1마리의 합격 비율을 나타낼 정도로

엄격한 품질관리를 유지하고 있습니다.

저희 앵스모멍 스테이크는 오직 CAB마크가 부착된 소고기를 사용하며,

좋은 가격으로 프리미엄 소고기를 믿고 드실 수 있습니다.





## Menu

### Main - Beef

송이 소스, 딥그레이징 머쉬룸과 채끝 등심 스테이크 (200g)  
Mushroom sauce, shiitake and smoked Sirloin steak

송이버섯 소스, 딥그레이징 포르치니 & 표고버섯, 채끝 등심 스테이크

₩ 38,000

조엘 로부송 소스, 애플 콩포트, 푸아그라 무스와 필레 미뇽 스테이크 (150g)  
Foie gras mousse and Filet Mignon tenderloin steak

미슐랭 3스타에 빛나는 조엘 로부송 소스, 상큼한 애플 콩포트와 부드러운 거위간 무스, 안심 스테이크

**\*샤토브리앙(Chateaubriand) 부위로 변경시 1만원 추가**

₩ 48,000



1 Rare 40°C

2 Medium Rare 48°C

3 Medium 60°C

4 Medium Well 63°C

5 Well Done 70°C





# Menu

## Dessert

쇼콜라 브라우니

Chocolat brownie

₩ 6,000

프티 디저트

Petit Dessert

**Macaron & choux & creme brule**

프랑스식 머랭 쿠키인 마카롱과 양배추 모양을 닮은 크림 과자 슈  
차가운 커스터드 크림 위에 유리처럼 얇고 파삭한 캐러멜 토핑을 얹은 프렌치 디저트

₩ 8,000



# Menu

## Side Menu

### 올리브 & 햄 플래터 Olive & Ham Platter

Large ₩ 43,000

Midium ₩ 23,000

### 치즈 & 과일 플래터 Cheese & Fruits Platter

Large ₩ 43,000

Midium ₩ 23,000

### 프렌치 프라이 French fries

포테이토 슬라이스와 구운 당근칩과 비트 셀러리

₩ 28,000



## Side Menu

## Coffee



\*EXTRA SHOT 0.5

	HOT/ICE		HOT/ICE
<b>에스프레소</b> Espresso	<b>4.0</b>	<b>카페 라떼</b> Cafe Latte	<b>5.5/6.0</b>
<b>아메리카노</b> Americano	<b>5.0/5.5</b>	<b>카푸치노</b> Cappuccino	<b>5.5/6.0</b>
<b>바닐라 라떼</b> Vanilla Latte	<b>6.0/6.5</b>	<b>카라멜 라떼</b> Caramel Latte	<b>6.0/6.5</b>
<b>초콜렛 라떼</b> Chocolate Latte	<b>6.0/6.5</b>	<b>카페 모카</b> Café Mocha	<b>6.0/6.5</b>

## Rough Tea House



	HOT/ICE		HOT/ICE
<b>히비스커스 애플 티</b> Hibiscus Apple Tea [히비스커스, 사과, 망고, 파파야의 상큼한 차]	<b>7.0</b>	<b>루이보스 초콜렛 민트 티</b> Rooibos Chocolate Mint [루이보스, 카카오닙스와 페퍼민트]	<b>7.0</b>
<b>신광수 명인 녹차</b> Master Shin Green Tea [녹차명인이 만든 유기농 녹차]	<b>7.0</b>	<b>주암호 보리순 티</b> Juamho Barley Tea [야생 보리순 차]	<b>7.0</b>



## Soda



콜라 Coke	5.0	초정탄산수 500ml Cho Jung <a href="#">sparkling water</a>	3.0
제로콜라 Zero coke	5.0	페리에 플레인 / 라임 330ml Perrier lime <a href="#">sparkling water</a>	4.0
스프라이트 Sprite	5.0	게롤슈타이너 330ml Gerolsteiner <a href="#">sparkling water</a>	4.0
골드메달 스파클링 애플쥬스 Goldmedal sparkling apple juice	6.0	산 펠레그리노 500ml / 750ml S.Pellegrino <a href="#">sparkling water</a>	5.0 / 6.0
샴페인 레몬에이드 Champagne lemonade	8.0	피지 워터 330ml / 500ml Fiji <a href="#">still water</a>	4.0 / 5.0
샴페인 라임에이드 Champagne limeade	8.0	아쿠아파나 500ml / 750ml Acqua Panna <a href="#">still water</a>	5.0 / 6.0

## Juice



자몽 주스 Grapefruit juice	5.0	오렌지 주스 Orange juice	5.0
---------------------------	-----	------------------------	-----



# Beer



## Draft Beer

클라우드

7,000

Kloud

아사히

10,000

Asahi



## White

**Cantine Federici La Baia del Sole Oro d'Isee '16 [Italy] 15,000**

품종 Vermentino 100%

## Red

**Bodega Otazu Premium Cuvee '13 [Spain] 15,000**

품종 Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 20%, Tempranillo 30%

## Sweet

**Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese '13 [Germany] 19,000**

품종 Riesling 100%



# Sparkling Wine

---



## France Champagne

**찰스 하이직 브뤼 375ml**

**111,000**

**Charles Heidsieck, Brut Reserve NV 375ml**

품종 Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%

**찰스 하이직 브뤼 750ml**

**189,000**

**Charles Heidsieck, Brut Reserve NV 750ml**

품종 Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%

**상파뉴 드 브노주, 프린스 블랑 드 블랑 NV**

**249,000**

**Champagne de Venoge, Princes Blanc de Blancs NV**

품종 Chardonnay 100%

**상파뉴 드 브노주, 프린스 블랑 드 누아 NV**

**249,000**

**Champagne de Venoge, Princes Blanc de Noirs NV**

품종 Pinot Noir 100%

**돔 페리뇽 2004**

**390,000**

**Dom Perignon '04**

품종 Chardonnay, Pinot Noir



# Sparkling Wine

---



## Spain

**아구스티 토렐로 마타 까바 레세르바 2012** **58,000**

**Agusti Torello Mata Reserva '12**

품종 Macabeo, Xarello, Parellada

**아구스티 토렐로 마타 크립타 2008** **260,000**

**Agusti Torello Mata Kripta '08**

품종 Macabeo, Xarello, Parellada





# White Wine

---



## Italy

**칸티네 페데리치 라 바이라 델 솔레 오로 디제 2016** **59,000**  
**Cantine Federici La Baia del Sole Oro d'Isee '16**  
품종 Vermentino 100%



## Germany

**적십자 호프굿 리슬링** **60,000**  
**Deutsches Rotes Kreuz Hofgut Riesling**  
품종 Riesling 100%

**그라쎄 히멜라이히 리슬링 슈페트레제 하프트로켄 2015** **90,000**  
**Graacher Himmelreich Riesling Spatlese Halbtrocken '15**  
품종 Riesling 100%

**브라우네베르거 유퍼 존네누어 리슬링 아우스레제** **105,000**  
**Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese**  
품종 Riesling 100%

**닥터 타니쉬, 베른카스텔 닥터 리슬링 2011** **119,000**  
**Dr. Thanisch, Berncasteler Doctor Riesling Kabinett '11**  
품종 Riesling 100%



# White Wine

---



## Spain

아구스티 토렐로 마타 식 자렐로 오가닉 2016

Coming soon

Agusti Torello Mata XIC-Xarello Organic '16

품종 Xarello 100%



## U. S. A

사이프레스 빈야드 샤도네이 2016

52,000

J.Lohr, Cypress Vineyard Chardonnay '16

품종 Chardonnay 100%

리버스톤 샤르도네 2016

57,000

J.Lohr, Riverstone Chardonnay '16

품종 Chardonnay 100%



# Red Wine

---



## France

이브 퀴에롱 크로제 에르미타주 2015 **375ml** **60,000**

Yves Cuilleron Croze Hermitage Laya '15 **375ml**

품종 Syrah 100%

샤토 몽투스 루즈 2011 **120,000**

Chateau Montus Rouge '11

품종 Tannat 90%, Cabernet Sauvignon 10%

샤토 마고 2012 **1,200,000**

Chateau Margaux '12

품종 CS 87%, Merlot 10%, Cabernet Franc 3%

# Red Wine

---



## Italy

**파네세, 에디찌오네 NV** **110,000**

**Farnese, Edizione NV**

품종 Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negro Amaro, Malvasia Nera

**가야, 콘테이사 랑게 2008** **540,000**

**Gaja, Conteisa Langhe '08**

품종 Nebbiolo 92%, Barbera 8%

**아비뇨네지 50&50 산지오베제 메를로 2010** **620,000**

**Avignonesi 50&50 Sanjiovese Merlot '10**

품종 Sangiovese 50%, Merlot 50%



# Red Wine

---



## Spain

**코돌스 델 몬산트 2014** **49,000**

**Codols del Monsant '14**

품종 Garnacha 100%

**심스 델 몬산트 2012** **58,000**

**CIMS del Montsant '12**

품종 Garnacha 63%, Carinena 37%

**보데가 오타주 프리미엄 퀴베 2013** **65,000**

**Bodega Otazu Premium Cuvee '13**

품종 Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 20%, Tempranillo 30%

**보데가 오타주 세뇨리오 데 오타주 2009** **84,000**

**Bodega Otazu Senorio de Otazu '09**

품종 Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Tempranillo 5%

**마스 덴 콤테 프리오랏 2013** **135,000**

**Mas den Compte Priorat '13**

품종 Garnatxa 50%, Carinyena 40%, Cabernet 10%



# Red Wine

---



## Portugal

헨리크 앤 헨리크 마데이라 레인워터

64,000

H&H Madeira Rainwater **Fortified**

품종 Tinta Negra 100%

아데가 데 보르바 레세르바 2013

110,000

Adega de Borba Reserva '13

품종 Castelao 100%



## U. S. A

파이어스티드, 윌라메트 밸리 피노 누아 2010

99,000

Firesteed, Willamette Valley Pinot Noir '10

품종 Pinot Noir 100%

빈야드 힐탑 카베르네 소비뇽 2012

159,000

J.Lohr, Vineyard Hilltop Cabernet Sauvignon '12

품종 Cabernet Sauvignon 100%

# Red Wine

---



## Chile

**끌로 데 푸, 푸 마 곁 블렌드 2015** **65,000**

**Clos des Fous, Pour Ma Gueule Blend '15**

품종 Southern Rhone Blended

**끌로 데 푸, 피노 누아 푸카란 아레나리아 2014** **139,000**

**Clos des Fous, Pinot Noir Pucalan Arenaria '14**

품종 Pinot Noir 100%

**끌로 데 푸, 카베르네 소비뇽 브룸 2012** **139,000**

**Clos des Fous, Cabernet Sauvignon Wurm '12**

품종 Cabernet Sauvignon 100%



## Argentina

**안델루나 파시오나도 카베르네 프랑 2013** **199,000**

**Andeluna Pasionado Cabernet Franc '13**

품종 Cabernet Franc 100%



# Hard Liquor

---

## Speyside

글렌피딕 12년

**Glenfiddich 12y**

Alcohol 40%

**Glass 12,000**

맥켈란 15년

**Macallan 15y**

Alcohol 40%

**Glass 17,000**

발베니 12년

**Balvenie 12y**

Alcohol 40%

**Glass 13,000**

발베니 14년

**Balvenie 14y**

Alcohol 43%

**Glass 17,000**





# Hard Liquor

---

## Korean Liquor

**감홍로**

**75,000**

**Kamhongro**

Alcohol 40%, 375ml

**감홍로**

**134,000**

**Kamhongro**

Alcohol 40%, 750ml

**진도 홍주**

**72,000**

**Jondi Hongju**

Alcohol 38%, 750ml

## Korean Distilled Liquor

**화요 41**

**47,000**

**Hwayo 41**

Alcohol 41%, 375ml



B i s t r o n o m y



*en ce* **Moment**



---

본 메뉴에는 봉사료와 부가세가 모두 포함되어 있습니다.  
Include service charge and tax

돼지고기: 삼겹살[스페인], 안심[국내산] / 소고기: 안심[미국], 등심[미국]  
양고기: 갈비살[뉴질랜드] / 닭고기: 가슴살[국내산]  
새우[아르헨티나, 태국] / 전복[국내산] / 문어[국내산]