

BRASSERIE 1783

HORS D'OEUVRES オードブル

CRAB DIP 22.0

bibb lettuce, seasonal vegetables, herbs
カニのディップ ビブレタス、季節のお野菜、ハーブ

BAKED GOAT CHEESE 20.0

sourdough bread, olive oil, marinara sauce
バイクドゴートチーズ サワードューブレッド、オリーブオイル、マリナラーソース

HANWOO STEAK TARTARE 32.0

quail egg, cornichon, toasted seaweed
韓牛のタルタルステーキ うずらのたまご、コルニッション(きゅうりのピクルス)、焼き海苔

BAKED CLAMS 30.0

herbed breadcrumbs, bacon, lemon, spinach, garlic
バイクドクラム(焼き貝) ハーブ風味のパン粉、ベーコン、レモン、ほうれん草、ガーリック

SMOKED SALMON AND CAVIAR 250.0

capers, egg, crème fraîche, chive
スモークサーモンとキャビア ケイパー、たまご、クレームフレーシュ(サワークリーム)、チャイブ

SOUPS & SALADS スープ&サラダ

TOMATO SOUP 16.0

grilled cheese "croutons", basil
トマトスープ グリルチーズの「クルトン」、バジル

FRENCH ONION SOUP 22.0

caramelized onion, gruyere, thyme, sherry
フレンチオニオンスープ たまねぎのキャラメリゼ、グリュイエールチーズ、タイム、シェリー酒

CRAB NIÇOISE 30.0

tomato, egg, potato, olive vinaigrette
ニース風カニのサラダ トマト、たまご、じゃがいも、オリーブのビネグレット

BLUE CHEESE AND ENDIVE 24.0

honey walnut, pear, greens, tarragon vinaigrette
ブルーチーズとエンダイブ くるみのはちみつがけ、梨、グリーンサラダ、タラゴンビネグレット

FRISÉE AND BACON 26.0

fried egg, red wine vinaigrette
エンダイブとベーコン 目玉焼き、赤ワインのビネグレット

KALE CAESAR 18.0

parmesan, olive oil, crispy chips, black garlic caesar dressing
ケールのシーザーサラダ パルメザンチーズ、オリーブオイル、チップス、黒ニンニクのシーザードレッシング

ADD TO YOUR SALAD サラダのトッピング

chicken チキン 8.0 / salmon サーモン 20.0 / shrimp えび 10.0

FRUITS DE MER 海の幸

TUNA CRUDO 30.0

マグロのクルード

SHRIMP COCKTAIL 20.0

シュリンプカクテル

PETITE PLATTER 120.0

lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo

盛り合わせ(小)

ロブスター、えび、カニのサラダ、
スモークサーモン、
たこ、マグロのクルード(カルパッチョ)

GRAND PLATTER 150.0

king crab, lobster, shrimp, crab salad,
smoked salmon, octopus, tuna crudo

盛り合わせ(大)

タラバガニ、ロブスター、えび、
カニのサラダ、スモークサーモン、
たこ、マグロのクルード(カルパッチョ)

add caviar (30g) キャビア追加 220.0

ENTRÉES 前菜

PAN ROASTED U.S SKIRT STEAK 56.0

pommes puree, mushroom ragout sauce
USビーフのハラミフライパンステーキ リンゴのピュレ、マッシュルームのラグーソース

PAN ROASTED SALMON 38.0

sausage, bacon, lentils, braised spinach, demi glace sauce
サーモンのフライパン焼きソーセージ、ベーコン、レンズ豆、緑野菜のソテー、デミグラスソース

1783 BURGER 28.0

american cheese, lettuce, tomato, brioche bun, french fries
1783 バーガー アメリカンチーズ、レタス、トマト、ブリオッシュのバンズ、皮つきフライドポテト

CAVATELLI PASTA 27.0

broccoli pesto, parmesan, capers
カヴァテッリパスタ ブロッコリーペスト、パルメザンチーズ、ケイパー

SHRIMP PICCATA 32.0

spaghetti, lemon, capers, parsley
えびのピカタ スパゲティ、レモン、ケイパー、パセリ

ROASTED CHICKEN BREAST 35.0

pommes puree, peas, mushroom, bacon fricassee
鶏むね肉のローストチキン
マッシュポテト、エンドウ豆、キノコ、ベーコンフリカッセ

GRILLED PORK CHOP 48.0

boulangère potato, demi-glace sauce
ポークチョップのグリル ブーランジェポテト、デミグラスソース

STEAK FRITES 85.0

herb butter, garlic aioli, french fries, demi-glace sauce
USビーフのリブアイグリル ハーブバター、ガーリックアイオリソース、皮つきフライドポテト、デミグラスソース

LAMB CHOPS 65.0

olive tapenade, home fries baby potatoes, asparagus, demi-glace sauce
ラムチョップ 300g
オリーブのタペナード、ホームフライ(ジャガイモのソテー)、アスパラガス、デミグラスソース

SOLE GRENEBLOISE 38.0

pommes puree, capers, lemon, tomatoes, crispy croutons
黒カレイのグルノーブル風焼き 150g
マッシュポテト、ケッパー、レモン、トマト、クルトン

SUR LA TABLE 付け合わせに

FRENCH FRIES 14.0

salt, garlic aioli
フライドポテト 塩、ガーリックアイオリソース

SAUTEED ASPARAGUS 16.0

herb butter
アスパラガスのソテー ハーブバター

BOULANGÈRE POTATO 16.0

gruyère, onion, thyme
ブーランジェポテト グリュイエールチーズ、タイム

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax. Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, walnuts, peanuts, buckwheat, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, shrimp, squid, clams (includes oysters, abalone, mussels), pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have any food allergies or dietary restrictions.

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、クルミ、ピーナッツ、そば、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、えび、いか、貝類(カキ、アワビ、ムール貝を含む)

04/24 豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。



WINES BY THE GLASS

グラスワイン

	Glass グラス	Bottle ボトル
SPARKLING スパークリング		
Bailly Lapierre Blanc de Noir, Brut, Crémant de Bourgogne, France NV	24.0	100.0
Corte Giara Prosecco "Millesimato Dry" 2022, Veneto, Italy 2022	21.0	78.0
LUX Brut Rosé, Penedes, Spain NV	13.0	55.0
WHITE 白		
SAUVIGNON BLANC, Nakd, Marlborough, New Zealand 2022	24.0	100.0
CHARDONNAY, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021	21.0	90.0
RIESLING, Dopff Au Moulin, Alsace, France 2021	24.0	100.0
ROSÉ ロゼ		
GRENACHE, Mas De Cadenet, Provence, France 2018	24.0	95.0
SANGIOVESE, Il Borro Rosé Del Borro, Toscana, Italy 2020	16.0	70.0
RED 赤		
PINOT NOIR, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021	21.0	90.0
DOLCETTO, Giuseppe Cortese, Langhe DOC, Piemonte, Italy 2021	24.0	100.0
SANGIOVESE, Unico, Sicilia, Italy 2019	13.0	55.0
TEMPRANILLO, Casa Rojo CL98, Ribera del Duero, Spain 2020	27.0	110.0

WINES BY THE BOTTLE

ボトルワイン

SPARKLING スパークリング		
Domaine Piron, Brut, Crémant de Bourgogne, France NV		110.0
7 Colores, Charmat Brut, Limari Valley, Coquimbo, Chile NV		60.0
La Vieille Ferme, Brut Rosé, Rhône Valley, France NV		90.0
Champagne Baudry Cuvée Privilege, Brut, Champagne, France NV		200.0
WHITE 白		
RIESLING, Balthasar Ress, Schloss Reichartshausen, Kabinett, Rheingau, Germany 2016		110.0
SAUVIGNON BLANC, Domaine Laporte, Le Bouquet, Sancerre, Loire, France 2021		80.0
CHARDONNAY, Jean Leon 3055, Penedes, Spain 2019		185.0
CHARDONNAY, Louis Père et Fils, Chablis, France 2020		190.0
CORTESE, Pio Cesare, Gavi DOCG, Piedmont, Italy 2022		100.0
GROS MANSENG, Terroir & Vignobles Moelleux, Côtes de Gascogne, France 2022		40.0
PINOT GRIGIO, Unico, Sicilia, Italy 2021		60.0
ROSÉ ロゼ		
Clarence Dillon Clarendelle, Provence, France 2021		80.0
The Long Little Dog, Languedoc, France 2021		50.0
RED 赤		
NEBBIOLO, Paolo Scavino, Langhe, Piedmont, Italy 2021		150.0
NERO D'AVOLA, Feudi Del Pisciotto Baglio, Sicilia, Italy 2020		80.0
SANGIOVESE, Cavatina, Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy 2020		100.0
PINOT NOIR, Logan Weemala, New South Wales, Australia 2022		80.0
SYRAH, Les Dauphins, Côtes du Rhône Réserve, France 2019		60.0
SANGIOVESE, Tenuta Dell'Ornellaia Le Volte, Toscana, Italy 2020		145.0
TEMPRANILLO, Gentle Pig Crianza, Carinena, Spain 2017		60.0

SPIRIT FREE COCKTAILS

ノンアルコールカクテル

LAVENDER LEMONADE 20.0 lemon, lavender, cane sugar ラベンダーレモネード レモン、ラベンダー、きび砂糖	CAIPIRINHA NUEVA 20.0 lime, mint, coconut, cane sugar, soda カイリピーナ・ヌエバ ライム、ミント、ココナッツ、きび砂糖、ソーダ水
---	---

COCKTAILS カクテル

SPECIALTY スペシャルティ

A BERRY FRENCH MARTINI 20.0 raspberry vodka, chambord, pineapple juice ベリーフレンチマティーニ ラズベリーウォッカ、シャンボール、パイナップルジュース
FULL HOUSE 20.0 bourbon, cognac, citrus, pomegranate juice, agave フルハウス バーボン、コニャック、シトラス、ざくろジュース、アガベ
TEQUILA OLD FASHIONED 25.0 patron silver, mezcal, orange bitters, agave テキーラ オールドファッショントーン パトロンシルバー、メスカール、オレンジビターズ、アガベ
GIN & TEA MULE 20.0 gin, earl grey tea syrup, ginger beer ジン&ティーミュール ジン、アールグレイティーシロップ、ジンジャービール

CLASSIC クラシック

BOULEVARDIER 20.0 bourbon, campari, sweet vermouth ブルヴァルディエー バーボン、カンパリ、スイートベルモット
NEGRONI 20.0 gin, campari, sweet vermouth ネグロニ ジン、カンパリ、スイートベルモット
THE BRONX 20.0 gin, dry & sweet vermouth, orange juice, orange bitters ザ・ブロンクス ジン、ドライ&スイートベルモット、オレンジジュース、オレンジビターズ
MARY PICKFORD 20.0 white rum, pineapple juice, grenadine, maraschino liqueur メアリー・ピックフォード ホワイトラム、パイナップルジュース、グレナデン、マラスキーノリキュール
BUBBLY スパークリング
BELLINI 20.0 sparkling wine, peach syrup ベリーニ スパークリングワイン、ピーチシロップ
FRENCH 75 20.0 gin, lemon juice, simple syrup, sparkling wine フレンチ75 ジン、レモンジュース、シンプルシロップ、スパークリングワイン
KIR ROYALE 20.0 sparkling wine, crème de cassis キールロワイヤル スパークリングワイン、クレーム・ド・カシス
MIMOSA 20.0 sparkling wine, orange juice ミモザ スパークリングワイン、オレンジジュース
APEROL SPRITZ 20.0 aperol, sparkling wine, soda アペロールスピッツ アペロール、スパークリングワイン、ソーダ水



BEER ビール

DRAFT 生ビール

Pilsner Urquell Lager, 4.4% ABV, Czech Republic, 420ml ピルスナーウルケル ラガー、アルコール度数 4.4%、チェコ共和国	18.0
Kronenbourg 1664 Wheat Ale, 5.0% ABV, France, 420ml クローネンブルグ 1664 ウィートエール、アルコール度数 5.0%、フランス	15.0

BOTTLE 瓶ビール

Peroni Lager, 5.1% ABV, Italy, 330ml ペローニ ラガー、アルコール度数 5.1%、イタリア	12.0
Kozel Dark Lager, 3.8% ABV, Czech Republic, 330ml Kozel 深色ラ格、酒精度数 3.8%、捷克共和国	10.0
Guinness Original Stout, 4.2% ABV, Ireland, 330ml フラズ ペールエール、アルコール度数 5.3%、イギリス	15.0