

BRUNCH COURSE MENU ブランチコースメニュー

Enjoy our brasserie brunch course menu by choosing your desired course and menu items.

Brunch course menu include a choice of coffee or tea.
ブランチコースメニューはコーヒーまたは紅茶付きです。

BRASSERIE 1783

2 Courses meal 2コースメニュー 38.5

(1 Appetizer + 1 Main or 1 Main + 1 Dessert)

3 Courses meal 3コースメニュー 44.0

(1 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert or 2 Appetizer + 1 Main or 1 Main + 2 Dessert)

Glass of rose sparkling wine ロゼスパークリングワイン1杯追加 +5.0

APPETIZER 前菜

HANWOO STEAK TARTARE

韓牛のタルタルステーキ

quail egg, cornichon, toasted seaweed

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

SHRIMP COCKTAIL

シュリンプカクテル

cocktail sauce, sesame leaf, lemon

カクテルソース、ゴマの葉、レモン

SEAFOOD CAESAR

シーフードのシーザーサラダ

shrimp, smoked salmon, parmesan, black garlic caesar dressing

えび、スモークサーモン、パルメザンチーズ、黒にんにくのシーザードレッシング

FRISÉE AND BACON

エンダイブとベーコン

fried egg, red wine vinaigrette

目玉焼き、赤ワインのビネグレット

CRAB DIP

カニのディップ

bibb lettuce, seasonal vegetables, herbs

ビブレタス、季節のお野菜、ハーブ

DAILY SPECIAL SOUP

日替わり特製スープ

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、木の实(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)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、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。

MAIN メイン

AVOCADO TOAST & FRIED EGG アボカドトーストとフライドエッグ

sourdough bread, radish, pumpkin seed, fried egg

サワードューブレッド、ラディッシュ、パンプキンシード、フライドエッグ

FRIED CHICKEN & WAFFLE フライドチキンとワッフル

boneless crispy chicken & buttermilk waffle, maple syrup

骨なしクリスピーチキンとバターミルクワッフル、メープルシロップ

SMOKED SALMON BENEDICT スモークサーモンベネディクト

poached eggs, garlic spinach, mornay sauce

ポーチドエッグ、ガーリック風味のほうれん草、モルネーソース

CROQUE MADAME クロックマダム

loin ham, gruyere cheese, fried egg, sourdough, mornay sauce

ロースハム、グリュイエールチーズ、モルネーソース、目玉焼き、サワードューブレッド

FISH & CHIPS フィッシュ&チップス

flounder, french fries, sherry vinegar, remoulade

黒カレイ、フライドポテト、シェリービネガー、レムラードソース

CAVATELLI PASTA カヴァテッリパスタ

broccoli pesto, parmesan, caper

ブロッコリーペスト、パルメザンチーズ、ケイパー

BEEF BOLOGNESE PASTA ビーフのボロネーゼパスタ

pappardelle, fresh herb, parmesan, bolognese sauce

パッパルデッレパスタ、フレッシュハーブ、パルメザンチーズ、ボロネーゼソース

CLAM RAGOUT SPAGHETTI 蛤蜊拉古意面

clam, herb butter, twist pepper

蛤蜊、香草黄油、辣椒

BACON & LEEK QUICHE

ベーコンと長ねぎのキッシュ

egg custard, green salad, thyme

たまごカスタード、グリーンサラダ、チャイブ

LEMON RICOTTA PANCAKES

レモンのリコッタチーズパンケーキ

bacon, fried egg or scramble egg

ベーコン、目玉焼きまたはスクランブルエッグ

1783 BURGER

1783 バーガー

american cheese, lettuce, tomato, onion, brioche bun, steak fries

アメリカンチーズ、レタス、トマト、プリオッシュのパンズ、皮つきフライドポテト

SEAFOOD TOMATO CASARECCE + 5.0

トマトと魚介のカサレッチェパスタ

shrimp, squid, scallop, abalone, basil, tomato sauce

エビ、イカ、ホタテ、バジル、トマトソース

PAN ROASTED SALMON + 5.0

サーモンのフライパン焼き

sausage, bacon, lentils, braised spinach, demi glace sauce

ソーセージ、ベーコン、レンズ豆、ほうれん草のソテー、デミグラスソース

PAN ROASTED U.S SKIRT STEAK & EGG + 5.0

USビーフのハラミフライパンステーキとたまご

mushroom ragout sauce, fried egg, french fries

マッシュルームのラグーソース、フライドポテト

DESSERT デザート

FONDANT CHOCOLATE ポ・ド・クリーム(チョコレートプリン)

berry compote, cacao nip crumble

ベリーコンポート、カカオニブ

CHOCOLATE BANANA BREAD 巧克力香蕉面包

vanilla ice cream

香草冰淇淋

SWEET CREPE スイート

nutella, banana, confectioners' sugar powder

ヌテラ、バナナ、粉砂糖

COFFEE コーヒー

- CAFÉ LATTE カフェラテ
- ICED CAFÉ LATTE アイスカフェラテ
- CAPPUCCINO カプチーノ
- AMERICANO アメリカン
- ICED AMERICANO アイスアメリカン
- ESPRESSO エスプレッソ

TAVALON ティーセレクション

- SEJAK セジャック(韓国緑茶)
- JASMINE PEARLS ジャスミンパール
- NYC BREAKFAST NYCブレイクファースト
- DARJEELING ダージリン
- EARL GREY RESERVE アールグレイリザーブ
- COOL MINT クールミント
- ROYAL CHAMOMILE ロイヤルカモミール
- ROOIBOS SUPREME ルイボスシュープリーム

JUICE ジュース

- ORANGE JUICE オレンジジュース 8.0
- CRANBERRY JUICE クランベリージュース 8.0
- BERRY BLISS JUICE ベリーブリスジュース 8.0

SOFT DRINKS ソフトドリンク

- COCA COLA コカ・コーラ 7.0
- COCA COLA ZERO コカ・コーラゼロ 7.0
- SPRITE スプライト 7.0

BOTTLED WATER ボトルウォーター

- ACQUA PANNA アクアパンナ
500ML 8.0 / 750ML 10.0
- SAN PELLEGRINO アクアパンナ サンペレグリーノ
500ML 8.0 / 750ML 10.0

GINGER ALE ジンジャーエール 7.0

- SAN PELLEGRINO サンペレグリーノ 8.0
aranciata rossa, aranciata, pompelmo, limonata
アランチャータ ロッサ(ブラッドオレンジ)、アランチャータ(オレンジ)、
ボンベルモ(グレープフルーツ)、リモナータ(レモン)

DRAFT BEER 生ビール

- Pilsner Urquell Lager, 4.4% ABV, Czech Republic, 420ml 18.0
- ビルスナーウルケル ラガー、アルコール度数 4.4%、チェコ共和国
- Kronenbourg 1664 Wheat Ale, 5.0% ABV, France, 420ml 15.0

BOTTLED BEER 瓶ビール

- Peroni Lager, 5.1% ABV, Italy, 330ml 12.0
ペロニー ラガー、アルコール度数 5.1%、イタリア
- Kozel Dark Lager, 3.8% ABV, Czech Republic, 330ml 10.0
コゼルダークラガー、アルコール度数3.8%、チェコ共和国
- Guinness Original Stout, 4.2% ABV, Ireland, 330ml 15.0
フラーズ ペールエール、アルコール度数 5.3%、イギリス

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 パトロンシルバー、メスカル、
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 バーボン、カンパリ、スイートベルモット

NEGRONI 20.0

- gin, campari, sweet vermouth
ネグロニー 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

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

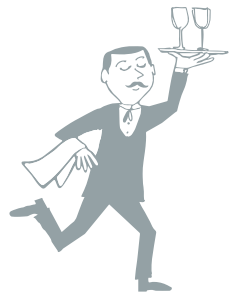
APEROL SPRITZ 20.0

- aperol, sparkling wine, soda
アペロールスプリッツ アペロール、スパークリングワイン、ソーダ水

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

WINES BY THE GLASS グラスワイン



SPARKLING スパークリング

- Bailly Lapierre Blanc de Noir, Brut, Crémant de Bourgogne, France NV
- Corte Giara Prosecco "Millesimato Dry" 2022, Veneto, Italy 2022
- LUX Brut Rosé, Penedes, Spain NV

WHITE 白

- SAUVIGNON BLANC, Nakd, Marlborough, New Zealand 2022
- CHARDONNAY, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021
- RIESLING, Dopff Au Moulin, Alsace, France 2021

| Glass | Bottle |
|-------|--------|
| 24.0 | 100.0 |
| 21.0 | 78.0 |
| 13.0 | 55.0 |

ROSÉ ロゼ

- GRENACHE, Mas De Cadenet, Provence, France 2018
- SANGIOVESE, Il Borro Rosé Del Borro, Toscana, Italy 2020

RED 赤

- PINOT NOIR, Les Côtilles, Bourgogne, France 2021
- DOLCETTO, Giuseppe Cortese, Langhe DOC, Piemonte, Italy 2021
- SANGIOVESE, Unico, Sicilia, Italy 2019
- TEMPRANILLO, Casa Rojo CL98, Ribera del Duero, Spain 2020

| Glass | Bottle |
|-------|--------|
| 24.0 | 95.0 |
| 16.0 | 70.0 |
| 21.0 | 90.0 |
| 24.0 | 100.0 |
| 13.0 | 55.0 |
| 27.0 | 110.0 |