



Course Selection

코스 구성을 직접 하실 수 있는 더플레이스 다이닝의 Signature 메뉴입니다

Basic Course A ₩30,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Pasta or Pizza
파스타 또는 피자

Dessert
디저트

Basic Course B ₩48,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Main
메인

Dessert
디저트

Premium Course ₩65,000

(1인 기준, for 1Per)

Appetizer
에피타이저

Pasta or Pizza
파스타 또는 피자

Soup
스프

Main
메인

Dessert
디저트

Special Couple Course ₩140,000

(2인 기준, for 2Per)

Korean Beef Carpaccio [쇠고기-국내산 한우]
한우 카르파치오

Scallop Salad
허브 빵가루를 입힌 관자샐러드

Shrimp Ravioli in Basil Sauce
하트 라비올리

Margherita Pizza&Gorgonzola Pizza
마르게리따 & 고르곤졸라 피자

Basil Sorbet
바질 셔벗

Char-grilled Beef Tenderloin + Smoked Rib & Pan Fried Lobster

바닷가재 + 안심 스테이크 [쇠고기-국내산 한우] 와
사과나무 훈제 갈비 [쇠고기-미국산, 육수:닭고기-국내산]

Orange Panna Cotta with Candied Almonds
계절 과일의 판나코타



수제 판체타 햄과 견과류를 곁들인 시저 샐러드



한우 안심과 다양한 버섯을 이용한 샐러드

Appetizer ₩15,000

Ceasar Salad [돼지고기-프랑스산]
[Crishpy Pancetta, Walnuts, Almonds]
수제 판체타 햄과 견과류를 곁들인 시저 샐러드

Beef Salad [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef Tenderloin, Field Mushrooms, Egg Yolk]
한우 안심과 다양한 버섯을 이용한 샐러드 *한정수량 (Limited Quantity)

Scallop Salad [Scallop, Herb Bread Crumbs, Ratatouille]
허브빵가루를 입힌 관자샐러드

Korean Beef Carpaccio [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef, Champignon, Grana Padano, Wild Rucola]
한우 카르파치오

Pasta & Risotto ₩20,000

Carbonara [돼지고기-프랑스산, 육수:닭고기-국내산]
[Pancetta, Egg, Fresh Cream]
수제 이탈리아식 판체타햄을 이용한 까르보나라 파스타

Vongole Pasta [In-Season Clam, Squash, Cherry Tomato]
제철조개를 이용한 붕골레 파스타

Garlic Cream Pasta [Shrimp, Broccoli, Sweet Garlic Cream, Spaghetti Noodle]
새우와 브로컬리를 곁들인 달콤한 마늘 크림소스의 스파게티

Tomato Meat Sauce Pasta [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef, Tomato Sauce, Tagliatelle Noodle]
토마토 미트 소스와 딸리아말레 생면 파스타

Cheese Risotto [쌀-국내산, 육수:닭고기-국내산]
[Grana Padano Cheese, Balsamic Sauce]
이탈리안 전통 그라나파다노를 이용한 치즈 리조또

Saffron Risotto [쇠고기-호주산, 육수:닭고기-국내산, 쌀-국내산]
[Ossobuco, Saffron, Chicken Stock]
샤프란 리조또와 오소부코

Meat Lasagna & Shrimp Lasagna [쇠고기-국내산 한우, 돼지고기-국내산]
[Korean Beef, Tomato Sauce] & [Shrimp, Squash, Béchamel Sauce]
부드러운 미트 라자냐와 새우크림 라자냐

Pizza ₩20,000

Margherita Pizza [Cherry Tomato, Basil, Fresh Mozzarella]
생모짜렐라를 이용한 마르게리타 피자

Gorgonzola Pizza [Gorgonzola, Pineapple, Honey]
건조된 파인애플과 꿀을 곁들인 고르곤졸라 피자

Home made Sausage& Broccoli Pizza [돼지고기- 국내산]
[Home made Sausage, Broccoli, Grana Padano]
수제 이탈리아 소시지&브로컬리 피자

Peperoncino Pizza [소시지-스페인산]
[Chorizo Sausage, Tomato Sauce, Cheese, Peperoncino]
매콤한 이태리식 소시지 피자



생모짜렐라를 이용한 마르게리타 피자



매콤한 이태리소시지 피자

Soup ₩12,000

Sweet Pumpkin Soup [육수:닭고기-국내산]
[Sweet Pumpkin, Fresh Cream, Crouton]
부드러운 단호박 크림스프

Onion Soup [육수:닭고기-국내산]
[Onion, Baguette, Grana Padano Cheese]
이태리 치즈와 바게트를 곁들인 양파스프

White Bean Soup [육수:닭고기-국내산, 돼지고기-프랑스산]
[White Bean, Parmesan Cheese, Crispy Pancetta]
파마산치즈와 판체타햄의 풍미 가득한 화이트빈 스프

Main ₩38,000

Smoked Rib [쇠고기-미국산, 육수:닭고기-국내산]
[Short Ribs, Smokey Sauce, Mashed Potato]
사과나무로 훈제한 갈비

Korean Beef Tenderloin Steak [쇠고기-국내산 한우]
[Korean Beef Tenderloin, Mashed Potato, Marsala Wine Sauce]
마르살라 와인소스의 한우 안심 스테이크

Oven Salmon [Salmon, Shrimp, Bechamel, Cheese, Vegetable, Lemon]
오븐 연어 스테이크



마르살라 와인소스의 한우 안심 스테이크



사과나무로 훈제한 갈비

Dessert ₩10,000

Panna Cotta [Fresh Cream, Milk, Orange, Almond]
오렌지, 카라멜 아몬드를 곁들인 판나코타

Zeppole [Zeppole, Chocolate Sauce]
초코렛 소스를 곁들인 이탈리아 스타일 도넛

Tiramisu [Mascarpone Cheese, Espresso, Cocoa Powder]
마스카포네 치즈를 이용한 전통 티라미스



초코렛 소스를 곁들인 이탈리아 스타일 도넛

Freshly Baked Breads - ₩2,000

갓 구운 빵 3종 : 도톰한 치즈 그리시니, 로즈마리 그리시니, 양파 포카치아

단품 메뉴를 Course Selection으로 주문하시면 할인된 가격으로 이용할 수 있습니다

! 더 플레이스 다이닝에서 사용되는 모든 스톡과 소스는 직접 만들어 사용하고 있습니다 | 실제 메뉴는 이미지와 다를 수 있습니다

VAT is included