

en ce Moment

WINE HOUSE & RESTAURANT

SALAD		PASTA & RISOTTO	
SEAFOOD		MEAT	
LUNCH SET	DESSERT	SIDE DISH	

SPARKLING WINE		BY THE GLASS	
WHITE WINE		RED WINE	
CAFE	BEVERAGE	BEER	HARD LIQUOR

SPECIAL EVENT

앙스모멍 소개

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

르꼬르동블루/미슐랭스타 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 비스트로노미 & 와인 하우스입니다.

비스트로노미란?

캐주얼하고 대중적인 식당을 의미하는 Bistro와 정통미식을 의미하는 Gastronomy의 합성어입니다.

또한, 와인 콜키지를 무료로 이용할 수 있습니다.

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

Lunch Set

Pasta Set (2 person)

Bread

타프나드 소스와 포카치아
focaccia with with tapenade

Salad

계절 야채 샐러드
Seasonal mixed salad

파스타 2종 선택

알리오 올리오 파스타

Garlic, olive oil, peperoncino, truffle essence, oil spaghetti
올리브오일에 마늘을 넣고 페페론치니를 곁들인 오일 스파게티

Added ₩ 4,000

수제 판체타 트러플 까르보나라

Carbonara with house-made Pancetta and truffle oil
직접 만든 베이컨과 트러플오일이 곁들여진 이탈리아 전통 까르보나라

Added ₩ 4,000

수제 베이컨 홍고추 페스토 오일 파스타

Korean red pepper & almond pesto, pancetta, oil linguine
홍고추 페스토에 이태리식 베이컨이 곁들여진 오일 링귀니

Added ₩ 9,000

비스크 크림 파스타

Sea crab sauce, shirimp, bisque, cream tagliatelle
소고기와 토마토를 끓여 깊고 진한 풍미를 느낄 수 있는
이탈리아 북부 스타일의 전통 파스타

Added ₩ 9,000

오징어먹물 전복 크림 리조또

Abalone, cuttlefish, sepia and cream sauce risotto
싱싱한 전복과 오징어, 먹물이 조화된 크림 리조또

~~₩ 44,000~~ → ₩ 34,000

Steak Set (2 person)

Bread

타프나드 소스와 포카치아
focaccia with with tapenade

Salad

계절 야채 샐러드
Seasonal mixed salad

파스타 1종 선택

알리오 올리오 파스타

Garlic, olive oil, peperoncino, truffle essence, oil spaghetti
올리브오일에 마늘을 넣고 페페론치니를 곁들인 오일 스파게티

Added ₩ 4,000

수제 판체타 트러플 까르보나라

Carbonara with house-made Pancetta and truffle oil
직접 만든 베이컨과 트러플오일이 곁들여진 이탈리아 전통 까르보나라

Added ₩ 4,000

수제 베이컨 홍고추 페스토 오일 파스타

Korean red pepper & almond pesto, pancetta, oil linguine
홍고추 페스토에 이태리식 베이컨이 곁들여진 오일 링귀니

Added ₩ 9,000

비스크 크림 파스타

Sea crab sauce, shirimp, bisque, cream tagliatelle
소고기와 토마토를 끓여 깊고 진한 풍미를 느낄 수 있는
이탈리아 북부 스타일의 전통 파스타

Added ₩ 9,000

오징어먹물 전복 크림 리조또

Abalone, cuttlefish, sepia and cream sauce risotto
싱싱한 전복과 오징어, 먹물이 조화된 크림 리조또

스테이크 1종 선택

채끝등심 스테이크 (200g)
Sirloin steak

Added ₩ 10,000

안심 스테이크 (150g)
Tenderloin steak

~~₩ 63,000~~ → ₩ 52,000

본 메뉴를 상품권으로 이용시 할인전 가격이 적용됩니다.
(판매용 상품권은 할인가격 적용)



Menu

Salads

그릴 드 시저 샐러드 Grill de caesar salad

그릴에 살짝 구운 로메인에 바삭하게 튀긴 가리비 관자, 우유에 적신 크루통을 곁들인 샐러드

₩ 23,000

토마토 레몬 드레싱 카프레제 Boccocini cheese, Tomato, Basil pesto salad

보코치니 치즈로 속을 채운 토마토에 토마토 레몬 드레싱과 바질 페스토를 곁들인 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 트러플오일이 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 딸리아델레

₩ 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

문어 세비체

Boiled octopus, lemon, galic [Seviche]

신선한 문어로 만든 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

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.

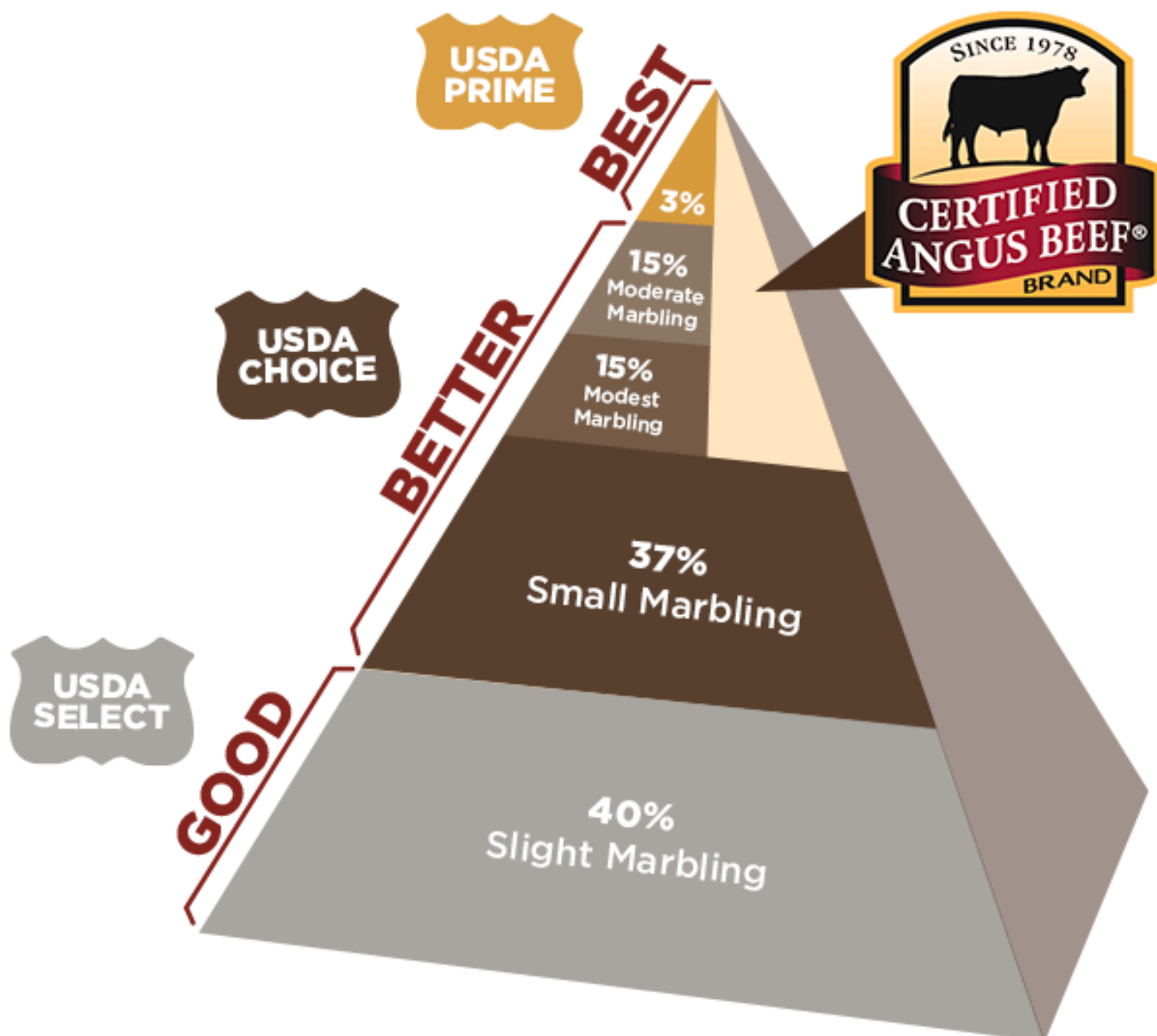
CAB(Certified Angus Beef) 프로그램은 미국 앵거스 협회가 도입한 인증 제도로써

앵거스 품종 중에서도 4마리당 1마리의 합격 비율을 나타낼 정도로

엄격한 품질관리를 유지하고 있습니다.

저희 앵스모명 스테이크는 오직 CAB마크가 부착된 소고기를 사용하며,

좋은 가격으로 프리미엄 소고기를 믿고 드실 수 있습니다.





Menu

Main - Beef

포르치니 소스, 딥그레이징 머쉬룸과 뉴욕 스트립 (200g)
Porcini sauce, sauted red onion, New York Strip

포르치니 버섯 소스와 고온에서 볶은 적양파, 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

오늘의 디저트

Today dessert

셰프가 엄선하여 만든 오늘의 수제 디저트

₩ 8,000



Menu

Side Menu

치즈 & 햄 플래터
Cheese & Ham Platter

₩ 30,000



Side Menu

Coffee



*EXTRA SHOT 0.5

	HOT/ICE		HOT/ICE
에스프레소 Espresso	4.0	카페 라떼 Cafe Latte	5.5/6.0
아메리카노 Americano	5.0/5.5	카푸치노 Cappuccino	5.5/6.0

Rough Tea House



	HOT/ICE		HOT/ICE
신광수 명인 녹차 Master Shin Green Tea [녹차명인이 만든 유기농 녹차]	7.0	루이보스 초콜릿 민트 티 Rooibos Chocolate Mint [루이보스, 카카오닙스와 페퍼민트]	7.0
주암호 보리순 티 Juamho Barley Tea [야생 보리순 차]	7.0		



Soda



콜라 Coke	5.0	초정탄산수 500ml Cho Jung sparkling water	3.0
제로콜라 Zero coke	5.0	페리에 플레인 330ml Perrier plane sparkling water	4.0
스프라이트 Sprite	5.0	산 펠레그리노 250ml / 500ml S.Pellegrino sparkling water	3.0 / 5.0
골드메달 스파클링 애플쥬스 Goldmedal sparkling apple juice	6.0	네이키드 300ml Nakd sparkling water	7.0
		피지 워터 330ml / 500ml Fiji still water	4.0 / 5.0
		아쿠아파나 500ml / 750ml Acqua Panna still water	5.0 / 6.0

Juice



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



Beer



Bottled Beer

산미구엘

8,000

Sanmiguel [Philippines]

Alcohol 5%, 320ml

하이네켄

9,000

Heineken [Netherlands]

Alcohol 5%, 330ml

Draft Beer

클라우드

7,000

Kloud

아사히

10,000

Asahi



싱글몰트 위스키의 재발견!

**REMARKABLE & REFRESHING
GLENFIDDICH HIGHBALL**

By the glass

₩ 15,000



By the Glass

Draft Beer

클라우드

7,000

Kloud

아사히

10,000

Asahi

Whiskey

12,000

글렌피딕 12년

Glenfiddich 12y

Red

Henri Delagrangre Hautes Cotes de Beaune Rouge '16

18,000

품종 Pinot Noir 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%

도비 레제르브 브뤼 프리미에 크뤼 NV 109,000

Dauby Reserve Brut Premier Cru NV

품종 Champagne Blend

도농 레콜뜨 로제 NV 159,000

Dosnon Recolte Rose NV

품종 Champagne Blend

도농 레콜뜨 누아 제로 도자주 NV 165,000

Dosnon Recolte Noir Zero Dosage NV

품종 Champagne Blend

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



Germany

그라쎄 히멜라이히 리슬링 슈페트레제 하프트로켄 2015 **90,000**

Graacher Himmelreich Riesling Spatlese Halbtrocken '15

품종 Riesling 100%

닥터 타니쉬, 베른카스텔 닥터 리슬링 2011 **119,000**

Dr. Thanisch, Berncasteler Doctor Riesling Kabinett '11

품종 Riesling 100%

Red Wine



France

앙리 들라그랑주 오프 꼬뜨 드 본 루즈 2016 **79,000**

Henri Delagrange Hautes Cotes de Beaune Rouge '16

품종 Pinot Noir 100%

도멘 뉘당 알록스 코르통 레 발로지에르 2015 **109,000**

Domaine Nudant Aloxe-Corton Les Valozieres '15

품종 Pinot Noir 100%

아르망 제오프루아, 쥬브레 샹베르탱 '비에이유 비뉴' 2011 **360,000**

Harmand-Geoffroy, Gevrey Chambertin 'Vieilles Vignes'

품종 Pinot Noir 100%

도멘 르네 카슈 에 피스, 본 로마네 프리미에 크뤼 레 보몽 2013 **370,000**

Rene Cacheux et Fils, Vosne Romanee 1er Cru Les Beaux Monts '13

품종 Pinot Noir 100%

도멘 다르뒤, 클로 드 부조 그랑 크뤼 2014 **480,000**

Domaine d'Arhduy, Clos de Vougeot Grand Cru '14

품종 Pinot Noir 100%



Red Wine



Italy

테누타 델 오르넬라이아, 오르넬라이아 2013

580,000

Tenuta dell'ornellaia, Ornellaia '13

품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



U. S. A

제이로어 빈야드 힐탑 카베르네 소비뇽 2012

159,000

J.Lohr, Vineyard Hilltop Cabernet Sauvignon '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

230,000

Glenfiddich 12y

Glass 12,000

Alcohol 40%

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]