

en ce Moment

LAB KITCHEN DINNING & WINE

SET MENU		SALADS	
PASTA & RISOTTO		STEAK	
DESSERT		STEAK SIDE DISH	
★ SOMMELIER ★ RECOMMANDATION		BY THE GLASS	
SPARKLING WINE WHITE WINE		RED WINE	
CAFE TEA	BEVERAGE	BEER	HARD LIQUOR

SPECIAL
EVENT

앙스모멍 소개

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

신사1호점 캐주얼 다이닝, 종로2호점 비스트로노미에 이어
홍대3호점을 오픈했습니다.

르꼬르동블루/미슐랭스타 레스토랑 출신의 Chef. Tony Jung 의 한식재료를 이용
한 퓨전다이닝과 더불어, 국가대표 타이틀의 Somm. TJ 의 와인서비스가 더욱 즐
거움을 드릴 것입니다.

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

Copyright (C) en ce Moment. All Rights Reserved

Lunch & Dinner Set

Pasta Set

샐러드 1종 선택

리코타 치즈 샐러드
Ricotta Salad with Italian Dressing

Added ₩ 2,000
pollo 샐러드
Pollo Salad

Added ₩ 2,000
안심 스테이크 샐러드
Tenderloin steak salad

파스타 2종 선택

수제 베이컨 홍고추 페스토 오일 파스타
Korean red pepper pesto, pancetta, oil linguine

Added ₩ 2,000
쉬림프 로제 파스타
Shrimp Rose Pasta

Added ₩ 2,000
토마토 해산물 스파게티
Seafood & spicy tomato sauce spaghetti

Added ₩ 3,000
트러플 까르보나라
Carbonara and truffle oil

~~₩ 57,000~~ → ₩ 49,900

By the Glass

White Wine (Glass)

Red Wine (Glass)



Steak Set

샐러드 1종 선택

리코타 치즈 샐러드
Ricotta Salad with Italian Dressing

Added ₩ 2,000
pollo 샐러드
Pollo Salad

Added ₩ 2,000
안심 스테이크 샐러드
Tenderloin steak salad

파스타 1종 선택

수제 베이컨 홍고추 페스토 오일 파스타
Korean red pepper pesto, pancetta, oil linguine

Added ₩ 2,000
쉬림프 로제 파스타
Shrimp Rose Pasta

Added ₩ 2,000
토마토 해산물 스파게티
Seafood & spicy tomato sauce spaghetti

Added ₩ 3,000
트러플 까르보나라
Carbonara and truffle oil

스테이크 1종 선택

채끝등심 스테이크 (200g)
Sirloin steak

Added ₩ 5,000
안심 스테이크 (150g)
Tenderloin steak

~~₩ 74,000~~ → ₩ 69,900

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



Menu

SALADS

이용가능시간(available time) 12:00~15:00 / 17:00~21:00

리코타 치즈 샐러드

Ricotta Salad with Italian Dressing

상큼한 생과일과 부드러운 레몬치즈를 곁들인 샐러드

₩ 17,900

pollo 샐러드

Pollo Salad

부드러운 닭안심을 맛있게 마리네이드한 샐러드

₩ 19,900

안심 스테이크 샐러드

Tenderloin steak salad

맛있게 시어링한 스테이크를 맛있게 조리해낸 스테이크샐러드

₩ 21,900



SALADS

Menu

PASTA & RISOTTO

이용가능시간(available time) 12:00~15:00 / 17:00~21:00

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

₩ 19,000

쉬림프 로제 파스타
Shrimp Rose Pasta
크림과 토마토소를 적절히 배합한소스에 새우를맛있게 구워 조리한 파스타

₩ 21,900

토마토 해산물 스파게티
Seafood & spicy tomato sauce spaghetti
신선한 해산물과 매콤한 토마토 소스를 스투처럼 만든 스파게티

~~₩ 29,000~~ → ₩ 23,000

트러플 까르보나라
Carbonara with house-made Pancetta and truffle oi
신선한 버섯과 베이컨 그리고 야채로 맛을 낸 대표적인 크림 파스타

₩ 22,000

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



Menu

STEAK

이용가능시간(available time) 12:00~15:00 / 17:00~21:00

채끝등심 스테이크 Sirloin steak

소고기 등심부위를 마이야르 반응으로 육즙을 보호하여 맛을 극대화시킨 스테이크

₩ 38,000
(200g / 100g당 19,000원)

안심 스테이크 Tenderloin steak

소고기 안심부위를 마이야르 반응으로 육즙을 보호하여 맛을 극대화시킨 스테이크

₩ 43,000
(150g / 100g당 28,667원)

샤토브리앙 스테이크 Chateaubriand steak

소 한마리에 단 2인분만 나오는 특별한 부위를 부드러운 참나무 숯으로 구워
은은한 훈연향을 느낄 수 있는 리얼 우드 스테이크

₩ 48,000
(150g / 100g당 32,000원)



STEAK

Menu

STEAK SIDE DISH

이용가능시간(available time) 12:00~15:00 / 17:00~21:00

구운 통감자
Roasted potato

₩ 5,500

프렌치 프라이
French fris

₩ 5,500

허브오일에 구운 야채
Grilled vegetables with herb oil

₩ 9,500

* 본 메뉴는 스테이크 주문시 사이드로 주문 가능합니다.



STEAK SIDE DISH

Menu

DESSERT

이용가능시간(available time) 12:00~15:00 / 17:00~21:00

슈

Choux

₩ 1,000

마카롱

Macaron

₩ 2,000



DESSERT

Coffee



*EXTRA SHOT 0.5

에스프레소

Espresso

HOT/ICE

4.5

카페 라떼

Cafe Latte

HOT/ICE

5.5

아메리카노

Americano

4.5/5.0

Tea



카모마일 티

Camomile Tea

HOT/ICE

5.0

페퍼민트 티

Peppermint Tea

HOT/ICE

5.0

얼그레이 티

Earl Grey

5.0



Soda & Water



콜라 Coke	5.0	산 펠레그리노 250ml S.Pellegrino sparkling water	3.0
제로 콜라 Coke Zero	5.0	산 펠레그리노 500ml S.Pellegrino sparkling water	5.0
스프라이트 Sprite	5.0	네이키드 300ml Nakd sparkling water	7.0
산 펠레그리노 아란시아타 200ml S.Pellegrino Aranciata	5.0	아쿠아파나 250ml / 500ml Acqua Panna still water	3.0 / 5.0
		피지 워터 500ml Fiji still water	5.0
레몬에이드 Lemonade	7.0		
오렌지에이드 Orangeade	7.0		
자몽에이드 Grapefruitade	7.0		

Beer



Bottled Beer

닌카시 트리플 750ml

25,000

Ninkasi Triple 750ml [France]

Alcohol 8.4%, 750ml

Draft Beer

클라우드

6,000

Kloud



싱글몰트 위스키의 재발견!

REMARKABLE & REFRESHING
GLENFIDDICH HIGHBALL

By the glass

~~₩ 15,000~~ → ₩ 12,000



SKILLFULLY CRAFTED, ENJOY RESPONSIBLY



By the Glass

Whiskey

글렌피딕 12년

10,000

Glenfiddich 12y

Whiskey Cocktail

글렌피딕 하이볼

12,000

Glenfiddich Highball

White Glass Wine

9,000

Red Glass Wine

9,000



Sparkling Wine



Spain

폴 쉐노 블랑 드 블랑 까바 브릿

55,000

Paul Cheneau Blanc de Blanc Cava Brut

품종 Macabeo 45%, Xarel.lo 40%, Chardonnay 10%, Parellada 5%

까바 레이디 오브 스페인

50,000

Cava Lady of Spain

품종 Macabeo 40%, Xarel.lo 40%, Parellada 15%

White Wine



Australia

포커 페이스 모스카토

40,000

Poker Face Moscato

품종 Moscato 100%



France

43,000

빠비용 소비뇽 블랑 2016

Pavillon des Trois Arches Sauvignon Blanc 2016

품종 Sauvignon Blanc 100%



Chile

G7 샤희르도네 2015

30,000

G7 Chardonnay 2015

품종 Chardonnay 100%

Red Wine



USA

콜롬비아 크레스트, 그랜드 에스테이트 메를로

68,000

Columbia Crest, Grand Estates Merlot

품종 Merlot 92%, Other Grapes 8%



Chile

코노 수르, 레세르바 멜롯 2015

52,000

Cono Sur, Reserva Merlot 2015

품종 Merlot 90%, Malbec 5%, Cabernet Sauvignon 4%, Other Grapes 1%

코노 수르, 1551 까베르네 소비뇽 2016

35,000

Cono Sur, 1551 Cabernet Sauvignon 2016

품종 Cabernet Sauvignon 85%, Other Grapes 15%



Spain

보데가 까스타뇨 몰리노 로코 레드 2015

30,000

Bodegas Castano Molino Loco Red 2015

품종 Monastrell 80%, Syrah/Shiraz 20%

Hard Liquor

Speyside

글렌피딕 12년

169,000

Glenfiddich 12y

Glass 10,000

Alcohol 40%

글렌피딕 15년

204,000

Glenfiddich 15y

Alcohol 40%

글렌피딕 18년

314,000

Glenfiddich 18y

Alcohol 40%

맥켈란 12년

182,000

Macallan 12y

Alcohol 40%

맥켈란 15년

243,000

Macallan 15y

Alcohol 40%

맥켈란 18년

460,000

Macallan 18y

Alcohol 43%



Hard Liquor

Speyside

발베니 12년 **199,000**

Balvenie 12y

Alcohol 40%

발베니 14년 **291,000**

Balvenie 14y

Alcohol 43%

발베니 17년 **399,000**

Balvenie 17y

Alcohol 43%

Blended

조니 워커 블랙 라벨 **131,000**

Johnnie Walker Black Label

Alcohol 40%



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]