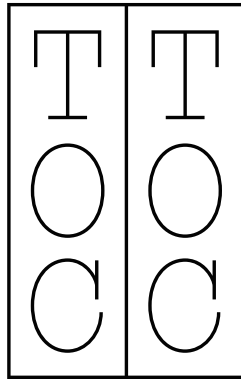


T	T
O	O
C	C



by dae chun kim

Tocnomy is a compound word of TOCTOC and Gastronomy.  
It will take you to an unforgettable journey of our exclusive cuisine.

우리가 살아가는 순간을 가장 빛나게 만들 특특 만의 미식-  
Tocnomy (TOCTOC + Gastronomy)로의 새로운 여행.  
그동안 쌓아온 특특의 정수로 당신의 미각의 문을 열겠습니다.

# CAVIAR

ansem caviar

## 안샘 캐비아

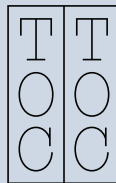
물 맑은 경남 함양 지리산 해발 500m 고지의 안샘골에서 자란  
세계 3대 철갑상어인 러시아 철갑상어의 캐비아를 만나 보실 수 있습니다.

Ansem caviar from jiri-mountain

30g 220.

지리산 캐비아

50g 280.



## LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche Welcoming TocToc small bites  
세 가지 어뮤즈 부쉬

---

Sikbugwan Bread / kelp butter  
식부관 빵, 다시마 버터

---

Cold Dish Raw Seafood  
choose 1 option 오늘의 해산물  
or  
Salad / french vinaigrette  
친환경 채소, 프렌치 비네그렛

---

Warm Dish Agnolotti / shrimp / anchovy  
아놀로티, 새우, 앵초비

---

Main Daily Pasta  
choose 1 option 오늘의 파스타  
or  
Daily Fish  
오늘의 생선  
or  
Lamb / lamb jus ( +15. )  
양갈비, 램 주  
or  
Loin / truffle jus ( +30. )  
1++ 한우 채끝 등심(120g), 트러플 주  
or  
Truffle Pasta / cream / pecorino ( +5. )  
파파델레, 페코리노, 트러플, 크림 파스타

---

Dessert Strawberry / crème brûlée / cheese  
딸기, 크림 브뤼레, 치즈

---

Cafe Coffee or Tea  
커피 또는 차

---

## WEEKEND LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche Welcoming TocToc small bites  
세 가지 어뮤즈 부쉬

---

Sikbugwan Bread / kelp butter  
식부관 빵, 다시마 버터

---

Cold Dish Raw Seafood  
choose 1option 오늘의 해산물  
or  
Salad / french vinaigrette  
친환경 채소, 프렌치 비네그렛

---

Warm Dish Agnolotti / shrimp / anchovy  
아놀로티, 새우, 앵초비

---

Main Daily Fish  
choose 1option 오늘의 생선  
or  
Hanu / truffle jus ( +20. )  
1++ 한우(80g), 트러플 쥬

---

Pasta Daily Pasta  
choose 1option 오늘의 파스타  
or  
Truffle Pasta / cream / pecorino ( +5. )  
파파델레, 페코리노, 트러플 크림 파스타

---

Dessert Strawberry / crème brûlée / cheese  
딸기, 크림 브뤼레, 치즈

---

Cafe Coffee or Tea  
커피 또는 차

---

1인 기준  
V.A.T included

120.

# Tocnomy

Amuse Bouche	Welcoming TocToc small bites 어뮤즈 부쉬
Sikbugwan	Bread / salami / schinken / kelp butter 식부관 빵, 살라미, 쉐켄, 다시마 버터
Raw	Raw Seafood 오늘의 해산물
Taco	Pork Shoulder / emmental / salsa 돼지목살, 에멘탈, 살사
Salad	Vegetables / kelp / french vinaigrette 친환경 채소, 다시마, 프렌치 비네그렛
Fish	Daily Fish 오늘의 생선
Main choose 1option	Lamb / lamb jus 양갈비, 램 주  or  Hanu / truffle jus ( +20. ) 1++ 한우(80g), 트러플 주
Pasta choose 1option	Cold Lobster / bisque cream / tomato ( +10. ) 랍스타, 비스크 크림, 토마토  or  Wando Kelp / truffle / chives 완도 다시마, 트러플, 차이브  or  Truffle / cream / pecorino 트러플, 크림, 페코리노
Dessert	Strawberry / crème brûlée / cheese 딸기, 크림 브뤼레, 치즈
Cafe	Coffee or Tea 커피 또는 차

## 원산지

---

해산물	국내산, 일본산
생선	국내산, 일본산
돼지고기	국내산, 이탈리아
소고기	국내산 한우
양고기	호주산
닭고기	국내산
푸아그라	프랑스

T	T
O	O
C	C