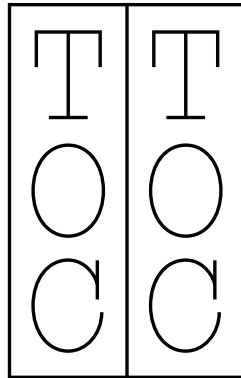


T	T
O	O
C	C



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.

LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche Organic Salad, French Dressing
16가지 유기농 샐러드와 프렌치 드레싱

Cold Dish Sliver Trevally, Citron Sauce
숙성한 즐전갱이와 불나물, 영귤 소스

Warm Dish Pumpkin Ravioli with Fig Chutney, Truffle butter Sauce
올롱도 호박을 이용한 라비올리와 윈터 트러플 버터소스

Main
(Fish or Beef)
choose 1 option

Butter Poached Cod, Saffron Beurre Blanc
버터에 저온 조리한 대구와 샤프란 뵈르블랑

or

Braised 1++ Hanwoo Top Blade, Port wine Sauce
1++ 한우 브레이징한 부채살

Pasta
choose 1 option

1++ Hanwoo Ragu Lasagna
1++ 한우 라구 라자냐

or

Truffle Cream Pappardelle, Pecorino
트러플 크림 파파르델레, 페코리노

or

Sweetpotato Gnocchi, Chorizo Sauce
고구마 뇨끼와 초리조 소스

Dessert Exotic Crème Brulee
이그조틱 크림브뤼레

WEEKEND LUNCH COURSE MENU

Amuse Bouche Organic Salad, French Dressing
16가지 유기농 샐러드와 프렌치 드레싱

Cold Dish Sliver Trevally, Citron Sauce
숙성한 즐전갱이와 봄나물, 영귤 소스

Warm Dish Pumpkin Ravioli with Fig Chutney, Truffle Butter Sauce
울릉도 호박을 이용한 라비올리와 윈터 트러플 버터소스

Fish Butter Poached Cod, Saffron Beurre Blanc
버터에 저온 조리한 대구와 샤프란 뵈르블랑

Beef Braised 1++ Hanwoo Top Blade, Port wine Sauce
1++ 한우 브레이징한 부채살

Pasta
choose 1option 1++ Hanwoo Ragu Lasagna
1++ 한우 라구 라자냐
or
Truffle Cream Pappardelle, Pecorino
트러플크림 파파르델레, 페코리노
or
Sweetpotato Gnocchi, Chorizo Sauce
고구마 뇨끼와 초리조 소스

Dessert Exotic Crème Brulee
이그조틱 크렘브뤼레

NEW TOC (DINNER COURSE MENU)

Amuse Bouche Poached Lobster, Bisque Cream Sauce
다양한 허브와 채소로 조리한 활 랍스터와 비스크 크림소스

Cold Dish Sliver Trevally, Citron Sauce
숙성한 즐전갱이와 봄나물, 영귤 소스

Warm Dish Pumpkin Ravioli with Fig Chutney, Truffle butter Sauce
울릉도 호박을 이용한 라비올리와 원터 트러플 버터소스



Fish Butter Poached Cod, Saffron Beurre Blanc, Caviar
버터에 저온 조리한 대구와 사프란 뵈르블랑, 캐비어

Main 1++ Hanwoo Top Blade Steak, Red curry Sauce
3일 숙성한 1++ 한우 부채살 스테이크, 레드 커리 소스

Pasta
choose 1 option

1++ Hanwoo Ragu Lasagna
1++ 한우 라구 라자냐

or

Truffle Cream Pappardelle, Pecorino
트러플크림 파파르델레, 페코리노

or

Sweetpotato Gnocchi, Chorizo Sauce
고구마 뇨끼와 초리조 소스

or

Cold Truffle Capellini
콜드 트러플 카펠리니

Dessert Exotic Crème Brulee
이그조틱 크렘브뤼레

원산지

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

T	T
O	O
C	C