



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

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

LUNCH COURSE

Bread

톡톡에서 직접 구워낸 작은식빵과 쿼아망 패스츰리, 다시마 버터

APPETIZER (choose 1 option)

Octopus Carpaccio

12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕 문어 카르파초와 샬사베르데, 레몬드레싱

or

Pork Terrine

국내산 흑돼지 향정살로 만든 테린과 파네토네

or

Beef Tartare

최상급 1++ 등심에 엄 다시마로 풍미를 더한 '서양식 육회 요리'

HOT APPETIZER (choose 1 option)

Seafood Plate with Pimento

마늘과 오일로 풍미를 입힌 신선한 해산물요리

or

Grilled Gamberoni

하리사 스파이스를 입힌 대하 구이와 페타치즈 오이 절임

MAIN (choose 1 option)

Iberico Pork Shoulder

5일간 적된장에 숙성한 이베리코 목살구이와 로메스코, 대파퓨레

or

Today's Fish

오늘의 생선

or

1++Striploin Steak (+ 20.)

최상급 1++한우 채끝등심을 비장탄에 구운 스페셜 스테이크와 트러플소스

PASTA (choose 1 option)

Daily Pasta

오늘의 파스타

or

Ragu Paccheri

볼로네제소스를 이용한 빠께리 파스타와 꼬띠치즈

or

Truffle Cream Pappardelle

트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타

Dessert

디저트

DINNER COURSE

Bread

토스트에서 직접 구워낸 작은식빵과 쿼아망 패스츰리, 다시마 버터

APPETIZER 1

Octopus Carpaccio

12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕 문어 카르파초와 살사베르데, 레몬드레싱

APPETIZER 2 (choose 1 option)

Scallop with Seaweed Sauce

가리비 관자 카르파초와 김소스 그린스파이스 오일

or

Pork Terrine

국내산 흑돼지 항정살로 만든 테린과 파네토네

or

Beef Tartare

최상급 1++ 등심에 염 다시마로 풍미를 더한 '서양식 육회 요리'

TACO

Shrimp Taco

하리사 스파이스를 입힌 대하 구이 타코

MAIN (choose 1 option)

Iberico Pork Shoulder

5일간 적된장에 숙성한 이베리코 목살구이와 로메스코, 대파퓨레

or

Today's Fish

오늘의 생선

or

1++Striploin Steak (+ 30.)

최상급 1++한우 채끝등심을 비장탄에 구운 스페셜 스테이크와 트러플소스

PASTA (choose 1 option)

Daily Pasta

오늘의 파스타

or

Wando Kelp Spaghetti

완도산 다시마와 트러플 페이스토 파스타

or

Arrabiata Spaghezzini with Homemade Salsiccia

TocToc 홈메이드 이태리식 소시지 살시차 아라비아타 파스타

or

Truffle Cream Pappardelle

트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타

Dessert

디저트

원산지

해산물	국내산, 일본산
생선	국내산, 일본산
돼지고기	칠레산
소고기	국내산 한우
푸아그라	프랑스

T	T
O	O
C	C