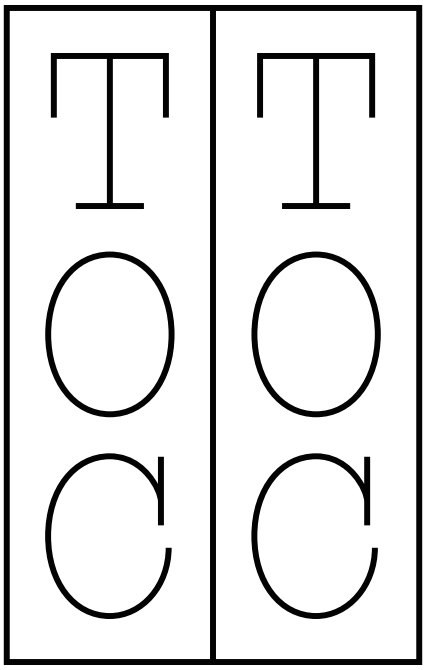
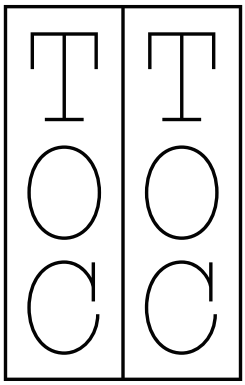

TOC
TOC



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 톡톡 만의 미식
Toconomy (TOCTOC + Gastronomy)로의 새로운 여행.
그동안 쌓아온 톡톡의 정수로 당신의 미각의 문을 열겠습니다.

ANTIPASTO

Burrata Cheese 15.
이탈리아 버팔로 치즈와 스페셜 올리브오일

Butterhead Lettuce Caesar Salad 18.
친환경 버터 레터스 TocToc 오리지널 시저샐러드

Fried Anchovies 18.
앤초비튀김과 앤초비 마요소스, 감자튀김

Octopus Carpaccio 28.
12시간 이상 저온으로 익힌 후 얇게 저민 대왕 문어 카르파쵸와 살사베르데, 레몬드레싱

Pork Terrine 28.
국내산 흑돼지 항정살로 만든 테린과 파타토네

Scallop with Seaweed Sauce 38.
가리비 관자 카르파쵸와 김소스 그린스파이스 오일

Beef Tartare 38.
최상급 1++ 등심에 염 다시마로 풍미를 더한 '서양식 육회 요리'

Grilled Gamberoni 38.
하리사 스파이스를 입힌 대하 구이와 페타치즈 오이 절임

Charcuterie Plate 70.
샤퀴테리 플레이트

MAIN

Lobster Sausage 64.
활 랍스터를 넣어 만든 홈메이드 소시지와 랍스터 크림 소스 & 캐비어

Iberico Pork Shoulder 68.
5일간 적된장에 숙성한 이베리코 목살구이와 로메스코, 대파퓨레

1++Striploin Steak
최상급 1++한우 채끝등심을 비장탄에 구운 스페셜 스테이크와 트러플소스 150g / 300g 88. / 165.

SPECIAL

KAVIARI KRISTAL Caviar 30g 280.
캐비어 30g

KAVIARI KRISTAL Caviar 50g 420.
캐비어 50g

DESSERT

Ice Vanila 9.
홈메이드 마다가스카르산 바닐라빈 아이스

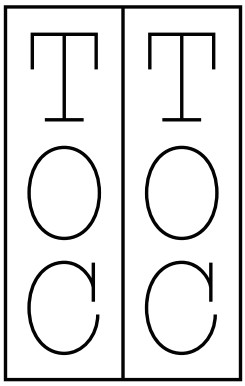
Ice Berries 9.
계절 베리 셔벗

Basque Cheese Cake 18.
크렘뷜레 바스크 치즈 케이크

Truffle Icecream (+ add Caviar 4g 30.) 28.
페리에고 트러플을 사용한 스페셜 아이스크림

원산지

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


TOC
TOC

DINNER COURSE

Welcome Dish
작은 한입거리

Bread
톡톡에서 직접 구워낸 작은식빵과 퀸아망 패스츄리, 다시마 버터

Raw Dish
제철 생선 카르파쵸와 홍고추 세비체 소스

APPETIZER (choose 1 option)

Scallop with Seaweed Sauce
가리비 관자 카르파쵸와 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'

TACONOMY
카다이프를 감싸서 만든 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 Spagehettini with Homemade Salsiccia
TocToc 홈메이드 이태리식 소시지 살시차 아라비아타 파스타

or

Cold Lobster bisque cream Sauce Cappellini (+10.)
콜드 랍스터 비스크 크림소스 파스타

or

Truffle Cream Pappardelle
트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타

Dessert
디저트

150.

WEEKEND LUNCH COURSE

Welcome Dish
작은 한입거리

Bread
톡톡에서 직접 구워낸 작은식빵과 퀸아망 패스츄리, 다시마 버터

APPETIZER (choose 1 option)

Raw Dish
제철 생선 카르파쵸와 홍고추 세비체 소스

or

Pork Terrine
국내산 흑돼지 항정살로 만든 테린과 파네토네

or

Beef Tartare
최상급 1++ 등심에 염 다시마로 풍미를 더한 '서양식 육회 요리'

HOT APPETIZER

Vol au Vent
직접 구워낸 파이와 계절채소

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

Cold Lobster bisque cream Sauce Cappellini (+10.)
콜드 랍스터 비스크 크림소스 파스타

or

Ragu Paccheri
볼로네제소스를 이용한 빠께리 파스타와 꼼떼치즈

or

Truffle Cream Pappardelle
트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타

Dessert
디저트

120.

LUNCH COURSE

Welcome Dish
작은 한입거리

Bread
톡톡에서 직접 구워낸 작은식빵과 퀸아망 패스츄리, 다시마 버터

APPETIZER (choose 1 option)

Yellow Tail Carpaccio
제철 방어 카르파쵸와 홍고추 세비체 소스

or

Pork Terrine
국내산 흑돼지 항정살로 만든 테린과 파네토네

or

Beef Tartare
최상급 1++ 등심에 염 다시마로 풍미를 더한 '서양식 육회 요리'

HOT APPETIZER

Vol au Vent
직접 구워낸 파이와 계절채소

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

Cold Lobster bisque cream Sauce Cappellini (+10.)
콜드 랍스터 비스크 크림소스 파스타

or

Ragu Paccheri
볼로네제소스를 이용한 빠께리 파스타와 꼼떼치즈

or

Truffle Cream Pappardelle
트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타

Dessert
디저트

PASTA

Cacio e Pepe Spagehetti 페코리노치즈, 후추로 소스를 낸 클래식한 파스타	24.
Wando Kelp Spaghetti 완도산 다시마와 트러플 페이스토 파스타	30.
Ragu Paccheri 볼로네제소스를 이용한 빠께리 파스타와 모짜렐라치즈	32.
Truffle Cream Pappardelle 트러플이 들어간 크림소스와 빠빠델레 면을 사용한 파스타	34.
Arrabiata Spagehettini with Homemade Salsiccia TocToc 홈메이드 이태리식 소시지 살시차 아라비아타 파스타	35.
Shrimp Spagehettini 벚꽃새우가 들어간 마늘 오일 파스타	36.
Cold Lobster Bisque Cream Sauce Cappellini 콜드 랍스터 비스크 크림 소스 파스타	38.
Striploin with Truffle Risotto 최상급 한우 채끝과 트러플로 소스를 낸 리소토	44.
Lobster with Saffron Risotto 숯에 구어낸 신선한 랍스터와 샤프란 리소토	48.