



머무는 공간과 자연의 맛이 이어지는 시간

통창 너머로 펼쳐지는 몽베르의 사계는
그 자체로 훌륭한 레시피가 됩니다.

산지의 신선함을 정성껏 담아낸 요리로
기분 좋은 활력과 에너지를 채워 드립니다.

몽베르에서의 시간이
맛있는 기억으로 남을 수 있도록 진심을 다하겠습니다.

조식	American Breakfast 오렌지 or 토마토 주스, 커피 포함	30.
	양지 우거지 해장국	21.
	진한 들기름 황태해장국	21.
	소고기 미역국	20.
	볶은 찹 순두부	20.
중식	몽베르 보리굴비 정식 보리굴비, 전복 새우장, 그린 샐러드, 된장찌개	33.
	소머리 영양 곰탕	28.
	LA갈비와 냉면	26.
	소불고기 열무 비빔밥	23.
	전복 불고기 가지덮밥	23.
	우안심 오므라이스	22.
	쉬림프 로제 파스타	21.
	녹돈 김치찌개	20.

샐러드	닭다리살 유린기 샐러드	80.
	해물 리코타치즈 샐러드	80.
	훈제 연어와 부라타 치즈 샐러드	80.
	바삭한 옛날통닭과 신선한 샐러드	80.

요 리	LA갈비 구이	100.
	전복 팔보채	100.
	소고기 모듬 보양 수육	100.
	어향 동고	80.
	소고기 어향가지	80.
	칠리 & 크림 중새우	80.
	낙지 부추 숙회	80.

식사 관련 알레르기 및 특이사항이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다.

4인 정찬

해물 모듬 된장 전골	150.
우갈비 낙지 전골	150.
능이버섯 소갈비찜	150.
능이버섯 전복 토종닭 백숙	150.
녹돈 제육쌈 정식	140.
미나리 메로 매운탕	140.
녹돈 김치전골	120.

세 트

봄	280.
닭다리살 유린기 샐러드	
전복 팔보채	
소갈비찜 & 된장찌개	
디저트	
여름	260.
칠리새우 샐러드	
소고기 어항가지	
해물 모듬 된장 전골	
디저트	
가을	220.
전복 팔보채	
우갈비 낙지 전골	
겨울	180.
바삭한 옛날통닭과 신선한 샐러드	
녹돈 김치전골	

음 료	아메리카노 (HOT / ICE)	11.
	카페라테 (HOT / ICE)	12.
	녹차, 유자차, 생강차, 캐모마일차	9.
	콜라, 사이다, 제로콜라, 백산수	4.

주 류	소주 (참이슬, 처음처럼)	12.
	조선 주조사 (청주 원컵)	12.
	화요 25°	40.
	일품진로 25°	40.
	테라 생맥주 300cc / 피쳐	9. / 35.
	하이네켄 생맥주 350cc / 피쳐	15. / 55.

식사 관련 알레르기 및 특이사항이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다.

주 류

레드 와인

샤또 탈보 2023	280.
Chateau Talbot / France	
덕혼 디코이 까베르네 소비뇽 2022	220.
Duckhorn, Decoy Cabernet Sauvignon / USA	
로버트 몬다비 나파밸리 까베르네 소비뇽 2019	180.
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon / USA	
샤또 콥사 루즈 2016	150.
Rose Valley / Bulgaria	

화이트 와인

파니엔테 샤도네이 2024	320.
Far Niente, Chardonnay / USA	
클라우드베이 소비뇽 블랑 2025	120.
Cloudy Bay Sauvignon Blanc / New Zealand	

샴페인

돔 페리뇽 2017	550.
Dom Perignon / France	
멈 그랑 꼬르동	180.
G.H. Mumm Grand Cordon / France	
바롱 알베르 핼판테	150.
Baron Albert La Pimpante / France	

쌀(국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)
American Breakfast: 돼지고기(국내산, 외국산) / 양지 우거지 해장국: 우양지(호주산)
진한 들기름 황태해장국: 황태(러시아산) / 소고기 미역국: 소고기(호주산)
볶은 잣 순두부: 대두(외국산)
몽베르 보리굴비 정식: 새우(베트남), 전복(국내산), 굴비(중국산)
소머리 영양 곰탕: 소머리(국내산), 우설(국내산), 우양지(호주산), 우사태(호주산)
LA갈비와 냉면: LA갈비(미국산) / 소불고기 열무 비빔밥: 우목등심(호주산)
전복 불고기 가지덮밥: 우목등심(호주산), 전복(국내산)
우안심 오므라이스: 우안심(호주산) / 쉬림프 로제 파스타: 새우(베트남)
녹돈 김치찌개: 녹돈(국내산) / 닭다리살 유린기 샐러드: 닭정육(국내산)
해물 리코타치즈 샐러드: 전복(국내산), 새우(베트남), 갑오징어(베트남)
훈제 연어와 부라타 치즈 샐러드: 훈제연어(칠레산) / 바삭한 옛날통닭과 신선한 샐러드: 닭고기(국내산)
LA갈비 구이: LA갈비(미국산) / 전복 팔보채: 전복(국내산), 새우(베트남)
소고기 모듬 보양 수육: 소머리(국내산), 우설(국내산), 우양지(호주산), 우사태(호주산)
어항 동고: 새우(베트남) / 소고기 어항가지: 우안심(호주산)
칠리 & 크림 중새우: 새우(베트남) / 낙지 부추 숙회: 낙지(중국산)
해물 모듬 된장 전골: 새우(말레이시아), 오징어(원양산), 꽃게(중국산), 낙지(중국산)
우갈비 낙지 전골: 왕갈비(호주산), 낙지(중국산) / 능이버섯 소갈비찜: 소갈비(미국산), 전복(국내산)
능이버섯 전복 토종닭 백숙: 전복(국내산), 토종닭(국내산) / 녹돈 제육쌈 정식: 녹돈(국내산)
미나리 메로 매운탕: 메로(원양산) / 녹돈 김치전골: 녹돈(국내산)