

The White

Inspired by CESCO

2025
Story

Restaurant Hours

Lunch 11:30 – 15:00 (Last order 14:00)
Dinner 18:00 – 22:00 (Last order 21:00)

화요일 – 토요일
(매주 일, 월 휴무)

Reservations

02.2140.0119

- *사전 예약 없이 당일 방문으로도 이용 가능합니다.
- *6인 이상 단체 및 룸 예약은 전화 문의 부탁드립니다.
- *레터링 서비스가 필요하신 경우 사전 문의 부탁드립니다.

Private Dining Room

정원 속 통창으로 둘러싸인
최대 12인 수용 가능한 다이닝룸이 준비되어 있습니다.

최소 이용 금액 : 700.
THE WHITE, Chef’s Tasting 메뉴 주문 시 이용 가능

Corkage

병당 30,000
*750ml 와인 기준
*와인잔은 인당 2잔까지 제공

Child Policy

안전사고방지 및 고객들의 편의를 위해
만 5세 이상의 아동부터 홀 입장이 가능합니다.

*룸 예약 연령제한 없음

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

‘THE WHITE’의 조리용 육수에는 국내산 닭고기가 사용됩니다.

Course

Chef's Tasting

8 Course

Amuse Bouche

Caviar, Beet cylinder, Beef tartare

홍새우 & 캐비어

Red shrimp, Chicken espuma, Gros grain oscietra caviar

참치 & 레터스

Tuna remoulade, Grilled lettuce, Green oil

할리벗

Halibut, Celeriac puree, Squid ink, Cuttlefish noodle

랍스터

Robster, Sour cream espuma, Calabria sauce

트러플 파스타

Linguini, Truffle, Snow white mushroom

Cleanser

Peach sorbet

와규 꽃등심

Wagyu rib-eye, Yeast emulsion, Beetroot ribbon

Dessert

THE WHITE

Cafe ou The

THE WHITE / 에스프레소 / 아메리카노

180.

소고기(국내산(한우)), 다랑어(원양산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산)
오징어(베트남산), 소고기(호주산), 양고기(호주산)

THE WHITE

7 Course

Amuse Bouche

Beet cylinder, Beef tartare

홍새우

Red shrimp, chicken espuma

참치 & 레터스

Tuna remoulade, Grilled lettuce, Green oil

랍스터

Robster, Sour cream espuma, Calabria sauce

트러플 파스타

Linguini, Truffle, Snow white mushroom

Cleanser

Peach sorbet

와규 꽃등심

Wagyu rib-eye, Yeast emulsion, Beetroot ribbon

Dessert

THE WHITE

Cafe ou The

THE WHITE / 에스프레소 / 아메리카노

150.

The White Tea Story

‘다인의 첫사랑과 같다’ 는 단아하고 깔끔한 매력의 수미백차를 베이스로
‘당신의 마음을 끌다’ 라는 꽃말을 가진 매혹적인 향의 금목서,
자스민 플라워, 장미꽃잎, 레몬그라스, 금잔화, 수레국화를 블렌딩하여
〈THE WHITE〉의 야외정원을 형상화하였습니다.
요식업의 본질인 음식과 마음을 담은 서비스, 위생에 최선을 다하고자 하는 다짐을 담아냈습니다.

Course

Gourmet

5 Course

Amuse Bouche

Beet cylinder, Beef tartare

참치 & 레터스

Tuna remoulade, Grilled lettuce, Green oil

할리벗

Halibut, Celeriac puree, Squid ink, Cuttlefish noodle

비스크 파스타

Bisque pasta, Red shrimp, Arugula

양갈비

Lamb shoulder, Lamb fat dressing lettuce, Belugar lentil
(+ 메인 변경 와규 꽃등심 10.000)

Dessert

Peach sorbet

Cafe ou The

Smile with CESCO / 에스프레소 / 아메리카노

110.

Classic

4 Course

참치 & 레터스

Tuna remoulade, Grilled lettuce, Green oil

머쉬룸 파스타

Linguini, Snow white mushroom

할리벗

Halibut, Celeriac puree, Squid ink, Cuttlefish noodle
(+ 메인 변경 양갈비 10.000)
(+ 메인 변경 와규 꽃등심 25.000)

Dessert

Peach sorbet

Cafe ou The

Smile with CESCO / 에스프레소 / 아메리카노

63.

S.W.C Tea Story

소고기(국내산(한우)),다랑어(원양산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산)
오징어(베트남산), 소고기(호주산), 양고기(호주산)

스리랑카 고산지대에서 극소량 생산되는 스페셜 홍차 누와라엘리아,
최대 홍차산지 인도 내에서도 철저한 원산지 관리를 받아 생산되는 프리미엄 홍차 다즐링,
제주 청정지역 녹차잎을 덫어 만든 호지차를 블렌딩한 후,
스피아민트 잎으로 청량감을 살짝 더하여, 입안에 머금은 순간 편안한 청량감이 자연스런 미소를 자아냅니다.
세계 최고의 기술력과, 가장 안전한 원료로 고객의 미소를 지켜내는 세스코의 본질과 진심을 담아냈습니다.

Beverage

Wine Pairing

3 Glass 45,000

Vin pétillant + Vin blanc + Vin rouge
스파클링 와인+ 화이트 와인 + 레드 와인

By The Glass

Glass Wine

화이트 와인 / 레드 와인 150ml	19.
스파클링 와인 / 논알콜 스파클링 와인 150ml	15.

Beer & Spirits

스텔라 맥주 330ml	10.
Henessy VSOP 30ml	14.
Remy Martin VSOP 30ml	16.
Remy Martin 1738 30ml	23.

Non Alc

논알콜 와인_화이트 750ml	70.
논알콜 와인_스파클링 750ml	75.

Non Alcohol Beverage

Water

산펠레그리노 750ml	8.
--------------	----

Soft Drink

코카콜라 / 제로콜라 / 스프라이트 330ml	6.
갈바니나 유기농 에이드 (레몬 / 자몽 / 블러드오렌지) 330ml	10.

A la Carte

Entree 전체

비스크 파스타 + 랍스터 추가	34. 64.
트러플 파스타	34.
에스까르고	35.
양파수프	22.

Les Plats Principaux 메인

와규 꽃등심	62.
할리벳	41.
양갈비	52.

Menu Pour Enfants 키즈 메뉴(만 13세 이하)

치킨 파르미지아나 & 파스타 + 아이스크림	35.
-------------------------	-----

Plat d' Accompagnement 사이드 디쉬

치즈 플래터	45.
샤퀴테리 플래터	47.
빵 추가	3.

소고기(호주산), 양고기(호주산), 오징어(베트남산)
닭고기(국내산), 돼지고기(국내산)