

M Contemporary

Café & Bistro

By Edward Kwon

FOOD

Chef Edward Kwon



에드워드 권 셰프의 프렌치 퀴진을

누구나 부담없이 즐길 수 있는 카페&비스트로입니다.

두바이 최고의 호텔 '버즈 알 아랍'의 수석 총괄주방장을 지낸 뒤

컨템포러리 프렌치 레스토랑 '랩24'를 서울에서 선보였으며,

세계 최고 권위의 레스토랑 가이드북 '라 리스트(LA LISTE)'에

3년 연속 등재되며 그 품격과 독창성을 인정받고 있습니다.

“프렌치를 가미한 유럽 비스트로 퀴진을 누구나 편하게 맛보았으면!”

하는 마음으로 새롭게 만든 카페&비스트로에서

에드워드 권의 프렌치 요리 세계를 만나 보세요!

Signature Menu

킹크랩 “아란치니” 17.5

King Crab “Arancini”

“러시아산 킹크랩 살을 발라 으갠 감자를 섞은 뒤 튀겨낸
요리로, 샤프란 마요와 토마토 쥬스가 곁들입니다”

트러플 향의 “앙 크루트” 버섯수프 9.5

Mushroom & Truffle “En Croute”

“트러플의 풍부한 향과 버섯의 깊은 맛이 어우러진 수프를
퍼프 페이스트리로 감싸 오븐에 구운 요리입니다”

킹크랩&관자 로제 파스타 24.0

King Crab & Scallop Pasta

“러시아산 킹크랩의 깊은 풍미와 관자, 캐비어가
어우러져 향이 풍부한 로제 파스타입니다”

클래식 비프 버거와 프렌치 프라이 17.5

French Brioche Burger

“버터향이 풍부한 브라우쉬 번과 도톰한 100% 소고기 패티,
그리고 양파 베네(튀김)로 품격있는 버거의 맛을 선사합니다”

그릴에 구운 영계구이 20.0

Roasted Young Chicken En “Rotisserie”

“허브와 올리브오일에 24시간 숙성시킨 영계 다릿살 구이와
건포도 피클, 사과 처트니가 풍미를 자극하는 요리입니다”



Salad & Soup



훈제연어와 아보카도 17.0
SMOCKED SALMON & AVOCADO
훈제연어와 아보카도, 그릴에 구운 사워도우

치킨 시저 샐러드 18.0
CHICKEN CAESAR
닭가슴살 구이와 크림미한 양파소스를 곁들인 시저 샐러드

토마토와 보코치니 샐러드 16.5
TOMATOES & BOCOCCINI
방울토마토와 올리브, 보코치니(동그란 모차렐라 치즈) 샐러드

수란과 미니콥 & 크로스티니 샐러드 16.5
"BE HEALTHY" MINI COBB & POACHED EGG
수란과 베이컨 비네그렛 소스를 얹은 신선한 채소에
올리브 크로스티니를 곁들인 샐러드

킹크랩 "아란치니" 17.5
KING CRAB "ARANCINI"
킹크랩 살과 으갠 감자를 반죽해 튀긴 아란치니와 토마노 쿨리

트러플 향의 "앙 크루트" 버섯수프 9.5
MUSHROOM & TRUFFLE "EN CROUTE"
트러플 풍미가 깊은 버섯수프를 퍼프 페이스트리로 감싼 요리

클램 차우더 9.5
CLAM CHOWDER
뉴 잉글랜드 스타일의 클램 차우더와 마늘빵, 허브 샐러드



KIDS

키즈 파스타&버거 17.5
PASTA & BURGER FOR KIDS
어린이를 위한 스파게티, 미니 치즈버거, 프렌치 프라이

Pasta & Risotto

봉골레 파스타 20.0

VONGOLE

모시조개와 바지락, 올리브, 마늘로 맛을 낸 봉골레 파스타

매콤한 해산물 토마토 스파게티 22.0

SEAFOOD SPAGETTI

해산물의 풍미와 매콤한 맛이 돋보이는 토마토 소스 스파게티

킹크랩&관자 로제 파스타 24.0

KING CRAB & SCALLOP PASTA

러시아산 킹크랩, 관자, 캐비어로 향이 풍부한 로제 파스타

해산물 리조토 35.0

SEAFOOD RISOTTO

갑각류 육수로 풍부한 향과 보리의 식감을 살린 해산물 리조토



MAIN

클래식 비프 버거와 프렌치 프라이 17.5

FRENCH BRIOCHE BURGER

100% 소고기 패티와 양파 베네(튀김)으로 완성한 품격있는 버거

사셰르 소스를 얹은 슈니첼 20.0

SCHNITZEL & CHASSEUR

돼지 등심을 바삭하게 튀긴 슈니첼에 향긋한 사셰르 소스를 얹고

버섯 라구, 베이컨 사과 마멀레이드를 곁들인 요리

그릴에 구운 영계구이 20.0

ROASTED YOUNG CHICKEN EN "ROTISSERIE"

24시간 숙성시켜 구운 영계 다릿살, 건포도 피클, 사과 처트니

페퍼 소스 스테이크 37.5

PEPPER STEAK "AU POIVRE"

팬에 구운 안심 스테이크와 페퍼 소스, 감자 튀김

