

셰프와 와인전문가 부부의 미식으로 소통하는 프리미엄 유러피언 레스토랑

가스트로 통

전 세계 특급 호텔 셰프 30년 경력의 롤란드 히니와
전세계 유명 와인 산지를 방문, 와인 선정 및 국내 출시와 판촉 기획을 담당하는
와인 마케터 11년 경력의 김영심 부부의
“가스트로 통”은 스위스, 독일, 프랑스 등 서유럽의 요리를 선보이며,
특히 유럽식 찜 요리가 대표메뉴로 사랑 받고 있습니다.
찜 요리는 동양뿐만 아니라 서양에서도 오랜 시간 조리하여 정성이 깃든 음식이며
좋은 와인이 가지는 매력처럼 여러 겹의 섬세한 맛과 향으로 우리의 입을 즐겁게
해줍니다.

특별한 날을 위한 셰프의 특별 메뉴와 와인이 필요하시면 사전에 말씀해주세요.

-롤란드 히니 & 김 영심 부부 드림 -

The name of "Gastro TONG" is formed from the words "Gastronomy" and "Tong (通, Communication)". We hope our guests communicate with their family, friends by food & wine presented by our experience. Chef Hinni presents his Swiss & western European cuisine. Chef's wife selected valuable old vintage & 20 best wines match to Chef's cuisine.

4th July 2011

가스트로 통
Gastro TONG



Communication as food, food as communication

Dinner Course Menu

Amuse Bouche

식사 전 입맛을 돋우는 코르넷

●●●●●

Sweet Pumpkin and White Radish with Spinach Pudding and Pickles

시금치 푸딩, 여러가지 피클, 무-단호박 스프

●●●●●

Salad of Romaine Lettuce with Smoked Bacon and White Balsamic Vinaigrette

발사믹 비네그렛 드레싱의 로메인 샐러드

●●●●●

Escargot Croissant with Garlic-Herb Cream

크로와상에 채운 마늘-허브 크림 소스의 달팽이 요리

or 또는

King Crab and Leek in Ashes with Mussels Wine Reduction

홍합와인소스의 대게 요리

●●●●●

Seasonal Fruit Granite

제철 과일 그라니테

●●●●●

Confit of Duck Leg with Baked hen Egg

or 또는

허브를 넣어 진공 저온법으로 조리하여 부드러운 속살의 오리 콩피

Red Wine Braised Lamb Shank with Rosemary Gremolata

로즈마리 그레몰라타를 곁들인 양고기 정강이 찜요리

●●●●●

Galette of Rhubarb with Coconut Gel and Sorbet

코코넛 젤과 소르베를 곁들인 루바브 갈레뜨

●●●●●

Coffee or Loose Tea

커피 또는 차