





MENU

LUNCH

10:30~15:00

[Last Order 14:00]

BREAK TIME

15:00~17:30

DINNER

17:30~22:00

[Last Order 21:00]

연중무휴오픈

(명절기간 휴일은 별도고지)

Nel Bosco
Italian Restaurant



BRUNCH



FRENCH TOAST 프렌치토스트

17,000

French Toast, Bacon, Egg, Berry, Salad, Vanilla Cream and Maple Syrup
프렌치토스트, 베이컨, 계란, 베리, 샐러드, 생크림, 바닐라크림과 메이플시럽

フレンチトースト / フレンチトースト、ベーコン、卵、ベリー、サラダ、生クリーム、バニラクリームとメープルシロップ

法式吐司 / 法式吐司, 培根, 鸡蛋, 浆果, 沙拉, 鲜奶油, 香草奶油和枫糖浆



BRUNCH PLATE 브런치 플레이트

20,000

Croissant, Smoked Sausage, Egg, Salad, Potato and Avocado
크로와상, 스모크소시지, 계란, 샐러드, 감자와 아보카도

ブランチプレート / クロワッサン、スモークソーセージ、卵、サラダ、じゃがいもとアボカド

早午餐拼盘 / 牛角包, 熏香肠, 鸡蛋, 沙拉, 土豆, 牛油果



ITALIAN HOMEMADE BRUNCH 이탈리아 가정식 브런치

24,000

Mozzarella Calzone, Prosciutto, Egg, Burrata, Rucola, Tomato and Salad
모zzarella칼조네, 프로슈토, 계란, 부라타, 루꼴라, 토마토와 샐러드

イタリアン家庭風ブランチ / モッツアレラカルツォーネ、プロシュート、卵、ブラッターチーズ、ルッコラ、トマトとサラダ

家庭式早午餐 / 马苏里拉意式菜盒, 意大利熏火腿, 鸡蛋, 布拉塔奶酪, 芝麻菜, 番茄和沙拉

RICE



CURRY MEAT GRATIN 카레 미트 그라탱

17,000

Curry, Meat Sauce, Egg, Rice and Mozzarella
카레, 미트소스, 계란, 밥과 모zzarella 치즈

カレーミートグラタン / カレー、ミートソース、卵、ライスとモッツアレラ

肉酱咖喱焗饭 / 咖喱, 肉酱, 鸡蛋, 米饭, 马苏里拉奶酪



HAWAIIAN LOCO MOCO 하와이안 로코모코

19,000

Rice, Beef Patty, Egg, Salad and Gravy Sauce
밥, 소고기패티, 계란, 샐러드와 그레이비소스

ハワイアンロコモコ / ライス、ビーフハンバーグ、卵、サラダとグレービーソース

夏威夷米饭汉堡 / 米饭, 牛肉饼, 鸡蛋, 沙拉和肉汁酱



SHRIMP AND SCALLOP OMELET RICE 새우,관자 오므라이스

19,000

Rice, Scallop, Shrimp, Egg, Salad and Gravy Sauce
밥, 관자, 새우, 계란, 샐러드와 그레이비 소스

エビと貝柱のオムライス / ライス、貝柱、エビ、卵、サラダとグレービーソース

虾仁扇贝蛋包饭 / 米饭, 扇贝, 虾仁, 鸡蛋, 沙拉和肉汁酱

SEMI COURSE

ZUPPA AL GIORNO 오늘의 스프

Soup of the Day

日替わりスープ / 今日例湯

OR

INSALATA DI MISTA 가든 샐러드

Garden Salad

ガーデンサラダ / 花园沙拉

CHOICE OF MAIN DISH 택 1

RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 셰프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish

シェフが おすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak

サーロインステーキ / 西冷牛排

VONGOLE ALLA SPAGHETTI 봉골레 스파게티

Vongole Spaghetti

ボンゴレスパゲッティ / 蛤蜊意面

OR

SPAGHETTI CREMA DI PESTO CON CAPESANTE E GAMBERI

관자와 새우를 넣은 바질페스토 크림 스파게티

Spaghetti Pesto Cream with Scallop and Shrimp

貝柱とエビ入りバジルクリームスパゲッティ / 扇贝虾仁罗勒青酱意面

OR

RISOTTO AL FUNGHI 버섯리조또

Mushroom Risotto

マッシュルームリゾット / 蘑菇烩饭

CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

41,000

BUSINESS COURSE

ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup
トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

CAPRESE DI BURRATA 토마토와 부라타치즈 까프레제

Tomato and Burrata Caprese
トマトとブラータチーズのカプレーゼ / 番茄布拉塔奶酪沙拉

CHOICE OF MAIN DISH 택 1

RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 셰프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish
シェフがおすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

OR

CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak
サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+17,000)

Beef Tenderloin Steak
ヒレステーキ / 里脊牛排

SPAGHETTI CON CAPESANTE E FAGIOLINI 관자와 그린빈스를 곁들인 오일 스파게티

Scallop and Green beans Spaghetti
ホタテとグリーンビーンズを添えたオイルスパゲッティ / 扇贝绿豆油泼意面

OR

TAGLIATELLE FRESCHE ALL'AMATRICIANA 수제 딸리아멜레(생면) 아마트리치아나

Amatriciana Fresh Tagliatelle
アマトリチャーナ (生面) タリアテッレ / 辣味培根番茄手工意面

OR

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 포르치니 버섯 리조토

Porcini Mushroom Risotto
ポルチーニキノコ リゾット / 牛肝菌菇烩饭

DOLCE 오늘의 디저트

Today's Dessert
今日のデザート / 今日甜品

CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea
コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

54,000

SPECIAL COURSE

ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup
トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

PROSCIUTTO CON BURRATA E RUCOLA 부라따치즈와 루꼴라를 곁들인 프로슈토

Prosciutto with Burrata and Rucola
ブラッタチーズとルッコラを添えたプロシュート / 意大利熏火腿, 布拉塔奶酪, 芝麻菜

INVOLTINI DI MERANZANE 가지롤 그라탱

Eggplant Roll Grantin
茄子ロールクラタン / 茄子卷焗饭

CHOICE OF MAIN DISH 택 1

RACCOMANDAZIONE PESCE AL GIORNO DELLO CHEF 셰프가 추천하는 오늘의 생선요리

Chef Recommendation of the Today's Season Fish
シェフがおすすめする 今日の魚料理 / 厨师推荐今日鱼肉料理

OR

CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 (+10,000)

Beef Striploin Steak
サーロインステーキ / 西冷牛排

OR

FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 (+17,000)

Beef Tenderloin Steak
ヒレステーキ / 里脊牛排

SPAGHETTI CON GAMBERI E PINOLI, RUCOLA 새우와 잣, 루꼴라를 곁들인 스파게티

Shrimp with Pine Nut, Rucola Spaghetti
エビ、松の実、ルッコラの手つくリスパゲッティ / 虾仁松子芝麻菜手工意面

OR

TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO 화이트라구소스의 딸리아텔레(생면)

White Ragu Tagliatelle
ホワイトラグーソースのタリアテッレ(生面) / 白肉酱手工意面

OR

RISOTTO CON SEPIA E GAMBERI 갑오징어, 새우 토마토 리조또

Squid and Shrimp Risotto
コウイカ、エビトマト リゾット / 乌贼虾仁番茄烩饭

DOLCE 오늘의 디저트

Today's Dessert
今日のデザート / 今日甜品

CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea
コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

70,000

BISTECCA COURSE

ZUPPA AL GIORNO 오늘의 스프

Soup of the Day
日替わりスープ / 今日例湯

INSALATA DI RICOTTA 리코타 치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad
リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

CHOICE OF MAIN DISH 택 1

BISTECCA CON CAPELANTE 관자구이를 곁들인 비스테카* (200g)

Bistecca With Scallop
貝柱焼きを添えたビステカ / 牛排和扇贝

OR

BISTECCA CON ABALONE 전복구이를 곁들인 비스테카(200g) (+3,000)

Bistecca With Abalone
アワビ焼きを添えたビステカ / 牛排和扇贝

CAFFE O TE 커피 또는 차

Coffee or Tea
コーヒーまたはお茶 / 咖啡或茶

85,000

*BISTECCA : Beef tenderloin 100g + striploin 100g

비스테카 : 안심100g + 채끝등심100g

ビステカ : ヒレ 100g + サーロイン 100g

牛排 : 里脊牛排 100g + 西冷牛排 100g

All prices are inclusive of 10% VAT 상기 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

SET MENU FOR 2 PEOPLE

MODERATO 모데라토

SOUP OF THE DAY 오늘의 스프 日替わりスープ / 今日例汤

MARGHERITA PIZZA(SMALL) 마르게리따 피자(SMALL) マルゲリータピッツァ / 玛格丽特披萨

SPAGHETTI WITH SHRIMP AND ROSE CREAM

새우 로제크림 스파게티
エビとロゼクリームスパゲッティ
虾仁玫瑰意面

OR

GNOCCHI WITH MUSHROOM CREAM

버섯크림 감자뇨끼
ニョッキのきのこクリームソース添え
蘑菇酱马铃薯面疙瘩

OR

SEAFOOD TOMATO RISOTTO

해산물 토마토 리조또
海の幸のトマトリゾット
海鲜番茄烩饭

BEER TERRA
맥주 테라 (+2,500)

ビールテラ
海特真露

OR

GLASS WINE*
글라스와인* (+2,500)

グラスワイン
单杯葡萄酒

OR

COFFEE OR SOFT DRINK(Coke or Sprite)
커피 또는 탄산음료 (콜라 또는 스프라이트)

コーヒー又はソフトドリンク (コーラ、Sprite)
咖啡或碳酸饮料 (可乐, 雪碧选一)

51,000 / 2인

ANDANTE 안단테

SOUP OF THE DAY 오늘의 스프 日替わりスープ / 今日例汤

RICOTTA CHEESE SALAD 리코타 치즈 샐러드 リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

QUATTRO STAGIONI(SMALL)
파뜨로 스타지오니 피자(SMALL)

クアトロスタジオーニピッツァ / 四季披萨

OR

QUATTRO FORMAGGI(SMALL)
파뜨로 포르마지 피자(SMALL)

クアトロフォルマッジピッツァ / 四种奶酪披萨

PACCHERI ALLA POMODORO CONBURRATA

부라파치즈 토마토 빠게리
ブッラータチーズのトマトパッケリ
布拉塔奶酪番茄帕克里面

OR

SEASON PASTA
시즌 파스타

四季に合わせて出くるパスタ
今日意面

OR

SHRIMP ROSE CREAM RISOTTO

새우 로제크림 리조또
エビのロゼクリームリゾット
虾仁玫瑰烩饭

BEER TERRA
맥주 테라 (+2,500)

ビールテラ
海特真露

OR

GLASS WINE*
글라스와인* (+2,500)

グラスワイン
单杯葡萄酒

OR

COFFEE OR SOFT DRINK(Coke or Sprite)
커피 또는 탄산음료 (콜라 또는 스프라이트)

コーヒー又はソフトドリンク (コーラ、Sprite)
咖啡或碳酸饮料 (可乐, 雪碧选一)

64,000 / 2인

*GLASS WINE (Moscato Collezione di Famiglia or Casa Solis Cabernet Sauvignon)

글라스와인 (모스카토 콜레지오네 디 파밀리아 또는 까사 솔리스 까베르네쇼비뇽)

グラスワイン(モスカート コレッツィオーネ ディ ファミリア or カサ・ソリス カベルネ・ソーヴィニオン)

单杯葡萄酒 (莫斯卡托 家族 珍藏 或 卡萨素尔赤霞珠红葡萄酒)

All prices are inclusive of 10% VAT 상가 가격에는 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

ZUPPE *Soup*



ZUPPA DI CAROTA E GENGERO 캐롯 진저 스프

Carrot Ginger Soup

キャロット ショウガ スープ / 胡萝卜姜汤

10,000



ZUPPA DI FUNGHI AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 버섯 스프

Truffle Flavor Mushroom Soup

トリュフ香るマッシュルームスープ / 松露蘑菇汤

13,000



ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA 프렌치 어니언 스프

French Onion Soup

フレンチ オニオン スープ / 法式洋葱汤

15,500

INSALATE *Salad*



INSALATA DI RICOTTA 리코타치즈 샐러드

Ricotta Cheese Salad

リコッタチーズサラダ / 乳清奶酪沙拉

16,500



INSALATA DI ARANCIA E POMPELMO 오렌지 자몽 샐러드

Orange and Grapefruit Salad

オレンジとグレープフルーツのサラダ / 橙子西柚沙拉

18,500



INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO 새우 아보카도 샐러드

Shrimps and Avocado Salad

エビとアボカドのサラダ / 虾仁牛油果沙拉

19,000



CAPRESE DI BURRATA 토마토와 부라따치즈 까프레제

Tomato and Burrata Caprese

トマトとブラータチーズのカプレーゼ / 番茄布拉塔奶酪沙拉

21,500

PIZZE *Pizza*



MARGHERITA 마르게리따 피자

19,000

Tomato, Mozzarella, Basil
토마토, 모zzarella, 바질

マルゲリータピッツァ / トマト、モッツァレラ、バジル
玛格丽特披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 罗勒



PEPPERONI PIZZA 페파로니 피자

20,500

Tomato, Mozzarella, Peperoni, Peperoncino
토마토, 모zzarella, 페파로니, 페페론치노

ペパロニピッツァ / トマト、モッツァレラ、ペパロニ、ペペロンチーノ
帕帕罗尼披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 帕帕罗尼香肠, 意大利辣椒



FUNGI ALLA BISMARCK 버섯 비스마르크 피자

22,500

Ricotta, Mozzarella, Funghi, Egg
리코타, 모zzarella, 버섯, 수란

キノコのビスマルク風ピッツァ / リコッタチーズ、モッツァレラ、キノコ、温玉
俾斯麦披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 鸡蛋



QUATTRO STAGIONI 파뜨로 스타지오니 피자

25,000

Tomato, Mozzarella, Funghi, Olive, Prosciutto cotto, Chorizo
토마토, 모zzarella, 버섯, 올리브, 프로쉬또 꼬뜨, 초리조

クアトロスタジオーニピッツァ / トマト、モッツァレラ、キノコ、オリーブ、プロシュートコット、チョリソ
四季披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 蘑菇, 橄榄, 熟火腿, 西班牙辣味香肠



QUATTRO FORMAGGI 파뜨로 포르마지 피자

25,000

Ricotta, Mozzarella, 4Kinds of Cheese, Walnut
리코타, 모zzarella, 4가지 치즈, 호두

クアトロフォルマッジピッツァ / リコッタチーズ、モッツァレラ、4種類のチーズ、クルミ
四种奶酪披萨 / 乳清奶酪, 马苏里拉奶酪, 四种奶酪, 核桃



GAMBERI E RUCOLA 새우 루꼴라 피자

27,500

Tomato, Mozzarella, Shrimp, Rucola, Parmigiano
토마토, 모zzarella, 새우, 루꼴라, 파마산치즈

エビとルッコラのピッツァ / トマト、モッツァレラ、エビ、ルッコラ、パルミジャーノチーズ
虾仁芝麻菜披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 虾仁, 芝麻菜, 帕马森奶酪



PROSCIUTTO E RUCOLA 프로쉬또 루꼴라 피자

27,500

Tomato, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmigiano
토마토, 모zzarella, 프로쉬또, 루꼴라, 파마산치즈

プロシュートとルッコラのピッツァ / トマト、モッツァレラ、プロシュート、ルッコラ、パルミジャーノチーズ
意大利熏火腿芝麻菜披萨 / 番茄, 马苏里拉奶酪, 意大利熏火腿, 芝麻菜, 帕马森奶酪

PASTE *Pasta*



SPAGHETTI ALLA SICILIANA CON MELANZANE 시칠리아식 가지 토마토 스파게티 16,000

Sicilia Style Eggplant Tomato Spaghetti

ナスとトマトのシチリア風スパゲッティ / 西西里岛式茄子番茄意面



BUCATINI ALL'AMATRICIANA 부카티니 아마트리치아나 17,500

Amatriciana Bucatini

ブカティーニ・アマトリチャーナ / 阿馬特里奇亞那空心麵



MAFALDINE ALLA BOLOGNESE 마팔디네 볼로네제 19,500

Bolognese Mafaldine

マファルディーネ・ボロネーゼ / 波洛涅茜玛尔迪尼面



SPAGHETTI ALLA CARBONARA 까르보나라 스파게티 19,500

Carbonara Spaghetti

カルボナーラスパゲッティ / 意式培根蛋面



SPAGHETTI CON PANCIA DI MANZO 우삼겹 스파게티 21,500

Spaghetti with Beef Loin

牛バラ肉のスパゲッティ / 牛后胸意面



PACCHERI ALLA POMODORO CON BURRATA 부라따치즈 토마토 빠게리 21,500

Tomato Paccheri with Burrata

ブッラータチーズのトマトパッケリ / 布拉塔奶酪番茄帕克里面



GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI FUNGHI 버섯크림 감자뇨끼 21,500

Gnocchi with Mushroom Cream

ニョッキのきのこクリームソース添え / 蘑菇酱马铃薯面疙瘩



SPAGHETTI CON CREMA DI ROSSE E GAMBERI 새우 로제크림 스파게티

Spaghetti with Shrimp and Rose Cream

エビとロゼクリームスパゲッティ / 虾仁玫瑰意面

21,500



SPAGHETTI CREMA DI PESTO CON CAPESANTE E GAMBERI

관자와 새우를 넣은 바질페스토 크림 스파게티

Spaghetti Pesto Cream with Scallop and Shrimp

貝柱とエビ入りバジルクリームスパゲッティ / 扇贝虾仁罗勒青酱意面

25,000



PASTA ALLA ZUPPA DI FRUTTI DI MARE 매콤한 해산물 토마토 스튜 파스타

Spicy Seafood Stew Pasta

スパイシーな海産物トマトシチューパス / 香辣海鲜番茄炖意面

25,000



SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE 해산물 오일 스파게티

Seafood Oil Spaghetti

海の幸のオイルスパゲッティ / 海鲜蒜香意面

29,000

RISOTTI *Risotto*



RISOTTO AI FUNGHI 버섯 리조또
Mushroom Risotto
マッシュルームリゾット / 蘑菇烩饭

16,000



RISOTTO ALLE VONGOLE 봉골레 리조또
Vongole Risotto
ヴォンゴレリゾット / 蛤蜊烩饭

17,500



RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 해산물 토마토 리조또 🌶️
Seafood Tomato Risotto
海の幸のトマトリゾット / 海鲜番茄烩饭

21,500



RISOTTO CON CREMA DI ROSSE E GAMBERI 새우 로제크림 리조또 🌶️
Shrimp Rose Cream Risotto
エビのロゼクリームリゾット / 虾仁玫瑰烩饭

21,500

CARNE *Meat*



BISTECA DI COLLO DI IBERICO 이베리코 목살 스테이크 200g
Iberico Pork Neck Steak
イベリコ豚 肩ロースステーキ / 伊比利亚猪颈牛排

37,000



CONTROFILETTO DI MANZO 채끝등심 스테이크 200g
Beef Striploin Steak
サーロインステーキ / 西冷牛排

59,000



FILETTO DI MANZO 안심 스테이크 200g
Beef Tenderloin Steak
ヒレステーキ / 里脊牛排

66,000

PESCE *Seafood*



SALMONE IN PADELLA
연어 스테이크
Salmon Steak
サーモン ステーキ / 三文鱼牛排

47,000



PESCE DI ROMBO IN PADELLA
할리벗(광어) 스테이크
Halibut Steak
ヒラメステーキ / 比目鱼排

47,000

SIDE DISH



PATATE FRITTE AL PROFUMO DI TARTUFO 트러플향의 감자튀김
Truffle Flavor French Fries
トリュフ香るフレンチフライ / 松露香薯条

10,000



ARANCINI DI RISO SICILIANI 시칠리아식 아란치니
Sicilian Arancini
シチリア風アランチーニ / 西西里岛式饭团

17,000



INVOLTINI DI MELANZANE ALLA SICILIANA 시칠리아식 가지롤 그라탱
Sicilia Style Gratin Eggplant Roll
シチリア風ナスのロールグラタン / 西西里岛式茄子卷焗饭

17,500



BUFFALO WINGS 버펄로윙
バッファローウィング / 布法罗辣鸡翅

21,000



CALAMARI FRITTI 칼라마리(한치) 튀김
Calamari fried
カラマリフリット / 炸鱿鱼

24,000



SWEET CHILI & SOUR CHICKEN 스위트 칠리 앤 사워 치킨
チリ & サワーチキン / 辣酸鸡丁

25,500



PROSCIUTTO & FORMAGGI 프로슈utto와 치즈
Prosciutto & Cheese
プロシュートとチーズ / 意大利熏火腿和奶酪

26,500

DOLCE

Dessert

GELATO (VANILLA, MANGO, RASPBERRY) 젤라또(바닐라, 망고, 라즈베리) ジェラート (バニラ、マンゴー、フランボアーズ) / 意大利冰淇淋 (香草, 芒果, 山莓)	5,000
AFFOGATO 아포카토 アフオガート / 阿芙佳朵	6,000
TIRAMISU 티라미수 ティラミス / 提拉米苏	7,000
TODAY'S SPECIAL DESSERT 오늘의 스페셜 디저트 今日のスペシャルデザート / 今日特制甜品	9,000

TEA

Hot/Ice

CHAMOMILE TEA 캐모마일 カモミール / 甘菊茶	5,000
EARL GREY TEA 얼그레이 アールグレイ / 伯爵红茶	5,000
BLUEBERRY HIBISCUS TEA 블루베리 히비스커스 ブルーベリーハイビスカス / 蓝莓 洛神花茶	5,000

COFFEE

ESPRESSO 에스프레소 エスプレッソ / 浓缩咖啡	4,100
AMERICANO 아메리카노 HOT/ICE アメリカーノ / 美式咖啡	4,700
CAFFE LATTE 카페라떼 HOT/ICE カフェラテ / 拿铁咖啡	5,200
CAPUCCINO 카푸치노 カプチーノ / 卡布基诺	5,200

* 디카페인 변경(+300) 가능합니다.
デカフェに変更できます。(+300 ウォン) / 无咖啡因 (+300)

ADE AND JUICE

SANPELLEGRINO SPARKLING 산펠레그리노 탄산수 サンペレグリノ炭酸水 / 圣培露苏打水	4,000
SANPELLEGRINO ROSSA 산펠레그리노 로싸 サンペレグリノ・ロッサ / 圣培露甜橙味	4,000
SANPELLEGRINO POMPELMO 산펠레그리노 화이트자몽 サンペレグリノ・ポンペルモ / 圣培露西柚味	4,000
LEMON ADE 100% 수제 레몬 에이드 レモネード / 柠檬汁	7,000
GRAPEFRUIT ADE 100% 수제 자몽에이드 グレープフルーツエード / 西柚汁	7,000
ORANGE JUICE 100% 착즙오렌지주스 オレンジジュース / 橙子汁	8,000

SOFT DRINKS

COCA COLA 코카콜라 コカコーラ / 可口可乐	3,000
COCA COLA ZERO 코카콜라 제로 コカコーラ・ゼロ / 可口可乐零度	3,000
SPRITE 스프라이트 スプライト / 雪碧	3,000

Whisky Highball

Single Malt



GLENFIDDICH 12Y HIGHBALL
글랜피딕 12Y 하이볼

Glass **19,000** Bottle Set **270,000**



BALVENIE 12Y HIGHBALL
발베니 12Y 하이볼

Glass **22,000** Bottle Set **320,000**

Bourbon



JACK DANIEL'S HIGHBALL
잭다니엘 하이볼

Glass **14,000** Bottle Set **180,000**



MAKER'S MARK HIGHBALL
메이커스마크 하이볼

Glass **15,000** Bottle Set **200,000**

Blended



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL HIGHBALL
조니워커 블랙라벨 하이볼

Glass **14,000** Bottle Set **180,000**

- * 하이볼 주문 시 음료 베이스 선택 가능 : 탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 중 택1
- * Bottle Set 구성 : 위스키 1병 + 음료2병(탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 중 선택) + 레몬슬라이스 + 얼음
- * 음료추가 : 탄산수, 토닉워터, 진저에일, 콜라 +3,0

Appetizer Cocktail [Aperitif]



APEROL SPRITZ
아페롤 스프리츠

8,000



CAMPARI SODA
캄파리 소다

8,000

Beer [Bottle]



KRUSH
크러쉬
6,000



TERRA
테라
6,000



CASS
카스
6,000



BUDWEISER
버드와이저
6,000



HOEGAARDEN
호가든
8,000



STELLA ARTOIS
스텔라 아르투아
9,000

BY THE GLASS

White Wine

GLASS / BOTTLE



달콤한 과일향과 산뜻한 청량감이 돋보이는 와인
Canti, Moscato Collezione di Famiglia NV
칸티, 모스카토 콜레지오네 디 파밀리아

생 산 지: Piemonte, Italy
와 인 향: 아카시아, 자스민, 과실류

6,000 / 30,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



싱그럽고 산뜻한 산도의 프루티한 와인
La Chateau, Jean Balmont Chardonnay 2020
라 셰토, 장 발몽 샤르도네

생 산 지: Loire, France
와 인 향: 사과, 라임, 파인애플, 바닐라, 미네랄

8,000 / 40,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

Red Wine



과일 풍미와 벨벳처럼 이어지는 긴 여운이 매력적인 와인
Felix Solis, Casa Solis Cabernet Sauvignon 2024
펠릭스 솔리스, 까사 솔리스 까베르네쇼비뇽

생 산 지: Central Valley, Chile
와 인 향: 블랙체리, 블랙베리

6,000 / 30,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



섬세하고 신선한 몬테풀치아노의 매력을 느낄 수 있는 와인
Pietrame Montepulciano d'Abruzzo 2021
피에트라메 몬테풀치아노 다브루쵸

생 산 지: Abruzzo, Italy
와 인 향: 붉은 베리류, 체리, 제비꽃

8,000 / 40,000

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

Champagne & Sparkling Wine

BOTTLE



꽃과 베리류의 과실향이 산뜻한 스파클링 와인

LaCheteau, Jean Balmont Brut NV
라 셰토, 장 발몽 브뤼

40,000

생 산 지: Bordeaux, France
품 종: 위니블랑, 아이렌
와 인 향: 베리, 청사과, 꽃, 이스트

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



진정한 일류 클래스 기술을 자랑하는 최고의 와인

Vite Colte, La Gatta Moscato d'Asti 2023
비떼 콜테, 라 가따 모스카토 다스티

60,000

생 산 지: Piemonte, Italy
품 종: 모스카토
와 인 향: 꽃, 복숭아, 머스켓, 열대과일

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



부르고뉴 크레망 스페셜리스트 뵈브 암발

Veuve Ambal, Cremant de Bourgogne Grande Cuvee Rose NV
뵈브 암발, 크레망 드 부르고뉴 그랑드 뤼베 로제

90,000

생 산 지: Bourgogne, France
품 종: 샤르도네
와 인 향: 딸기, 구즈베리, 장미

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full



뛰어난 밸런스와 함께 부드럽고 우아한 일명 '골드카드' 샴페인

Champagne Drappier, Carte d'or Brut NV
샴페인 드라피에, 까뜨르 도르 브뤼

165,000

생 산 지: Champagne, France
품 종: 피노누아, 샤르도네, 피노되니에
와 인 향: 사과, 레몬, 오렌지, 브리오슈, 허니, 미네랄

STYLE	Dry				Sweet
BODY	Light				Full

White Wine

Canti, Moscato Collezione di Famiglia NV 칸티, 모스카토 콜레지오네 디 파밀리아	30,000
생산지 : Piemonte, Italy / 와인향 : 아카시아, 자스민, 과실류	
La Chateau, Jean Balmont Chardonnay 2020 라 셰또, 장 발몽 샤르도네	40,000
생산지: Loire, France / 와인향: 사과, 라임, 파인애플, 바닐라, 미네랄	
Fantini, Primo Malvasia Chardonnay 2023 판티니, 프리모 말바시아 샤르도네	40,000
생산지 : Abruzzo, Italy / 와인향 : 무화과, 바나나	
Lake Chalice, Nest Sauvignon Blanc 2023 레이크 찰리스, 네스트 소비뇽블랑	55,000
생산지 : Marlborough, NewZealand / 와인향 : 감귤, 시트러스, 레몬, 자몽	
Auntsfield Single Vineyard Sauvignon Blanc 2021 언츠필드 싱글빈야드 소비뇽블랑	65,000
생산지: Marlborough, New Zealand / 와인향: 패션프루츠, 풀, 피망, 시트러스, 청사과	
Monterotondo Bianca 2022 몬테로톤도 토스카나 화이트	75,000
생산지: Toscana, Italy / 와인향 : 핵과류, 레몬, 말린 세이지, 미네랄	
Roche de Bellene, Bourgogne Chardonnay Cuvee Reserve 2019 로쉬 벨렌, 부르고뉴 샤르도네 퀴베 리저브	80,000
생산지: Bourgogne, France / 와인향: 배, 사과, 시트러스, 바닐라, 이스트	
Vincen Girardin Bourgogne Chardonnay Cuvee Saint-Vincent 2021 뱅상 지라르맹, 부르고뉴 샤르도네 퀴베 생 뱅상	100,000
생산지: Bourgogne, France / 와인향: 레몬, 라임, 흰꽃, 휘발유, 미네랄, 꿀	
Balthasar Ress, Riesling Kabinett ‘MONOPOLE’ 2018 발타사 레스, 리슬링 카비넷 ‘모노폴’	125,000
생산지: Rheingau, Germany / 와인향 : 사과, 복숭아, 레몬, 파인애플, 허니, 미네랄	

Red Wine

Felix Solis, Casa Solis Cabernet Sauvignon 2024 펠릭스 솔리스, 까사 솔리스 까베르네쇼비뇽	30,000
생산지 : Central Valley, Chile / 와인향 : 블랙체리, 블랙베리	
Pietrame Montepulciano d’Abruzzo 2021 피에트라메 몬테풀치아노 다브루쵸	40,000
생산지 : Abruzzo, Italy / 와인향: 붉은 베리류, 체리, 제비꽃	
CHATEAU DE MINVIELLE Red 2021 샤토 드 몽비에 레드	40,000
생산지 : Bordeaux, France / 와인향 : 블랙베리, 후추	
ANTIGAL Estimulo Malbec 2023 안티갈 에스티몰로 말벵	40,000
생산지 : Mendoza, Argentina / 와인향 : 자두, 딸기	
Silver Lining, Pinot noir 2022 실버라이닝, 피노누아	45,000
생산지 : California, USA / 와인향 : 자두, 체리, 오크	
J.Bouchon Reserva Cabernet Sauvignon 2022 부송, 리제르바 까베르네쇼비뇽	45,000
생산지: Maule, Chile / 와인향: 페퍼, 커민, 붉은 과일, 허브	

Chateau Les Marechaux 2016 샤또 레 마레쇼 생산지 : Bordeaux, France / 와인향 : 블루베리, 오크	50,000
Andeluna, 1300 Malbec 2022 안델루나, 1300 말벵 생산지: Mendoza, Argentina / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 제비꽃, 바닐라, 초콜릿, 오크, 후추	55,000
Penley Estate, Phoenix Cabernet Sauvignon 2021 펜리 이스테이트, 피닉스 까베르네 소비뇽 생산지 : Coonawarra, Australia / 와인향 : 자두, 블랙베리, 오크	60,000
Tussock Jumper, 'Koala' Shiraz 2021 투썹 점퍼, ‘코알라’ 쉬라즈 생산지: Adelaide Hills, Australia / 와인향: 블랙베리, 체리, 바닐라, 오크, 후추, 가죽	60,000
Cignomoro, Pepenero Primitivo 2021 시뇨모로, 페페네로 프리미티보 생산지: Puglia, Italy / 와인향: 체리, 블루베리, 다크 초콜릿	70,000
Antigal Uno Malbec 2021 안티갈 우노 말벵 생산지 : Mendoza, Argentina / 와인향 : 자두, 딸기, 블랙베리, 초콜릿	75,000
Monterotondo Chianti Classico 2020 몬테로톤도 키안티 클라시코 생산지: Toscana, Italy / 와인향: 초콜릿, 오크, 다크체리	80,000
Tenute Rossetti, Poggio Civetta Chianti Classico 2020 테누떼 로제띠, 포지오 치벤테아 끼안티 클라시코 생산지: Toscana, Italy / 와인향: 블랙베리, 자두, 체리, 제비꽃, 오크, 스파이스	80,000
Don Camilo 2022 돈 까밀로 생산지: Abruzzo, Italy / 와인향: 체리, 바닐라	80,000
Mancey, Bourgogne Pinot Noir 2022 망세이 부르고뉴 피노누아 생산지 : Bourgogne, France / 와인향 : 체리, 장미, 미네랄	90,000
Braida, Montebruna Barbera d'Asti 2020 브라이다 몬테브루나 바르베라 다스티 생산지: Piemonte, Italy / 와인향: 붉은 베리류, 자두, 블랙베리, 스파이스, 바닐라, 미네랄	100,000
Ch. Montlabert Saint-Emilion Grand Cru 2019 샤토 몽라베르, 생테밀리옹 그랑 크뤼 생산지: Bordeaux, France / 와인향: 플럼, 블랙베리, 체리, 초콜릿, 오크, 가죽, 흙, 후추	250,000

원산지표기

소고기 Beef	국내산 육우 Domestic / 호주산 Australia / 미국 U.S.A
돼지고기 Pork	국내산 Domestic / 외국산 Foreign / 미국 U.S.A 이탈리아 Italy / 스페인 Spain / 프랑스 France
닭 Chicken	국내산 Domestic / 태국 Thailand
갑오징어 Cuttlefish	태국 Thailand
광어 Halibut	그린란드 Greenland
쌀 RICE	국내산 Domestic
백김치 Baek-kimchi	국내산 Domestic

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

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts, Pine nuts, Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato, and Sulfites can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

Nel Bosco는
이탈리아어로 ‘숲속에서’ 라는 뜻으로
영어로는 ‘In Forest’ 입니다.

5F. Nel Bosco Rooftop Lounge & Bar

주류	푸드류	커피/음료류	제과/제빵류
• 발베니 12Y 하이볼 • 잭다니엘 하이볼 • 남촌의밤 하이볼 • 남촌의밤 하이볼 레몬 • 진토닉 • 피나콜라다 (알콜/무알콜) • 모히또 (알콜/무알콜) • 병맥주류 • 와인류	• 프렌치 토스트 • 새우 루꼴라 샐러드 • 로제크림 스파게티 • 투움바 페투치네 • 부라따치즈 마르게리타 • 프로쉬또 루꼴라 • 스윗 칠리 치킨 • 바비큐 폭립 • 부채살 스테이크	• 카페 아메리카노 • 카페라떼 • 카푸치노 • 바닐라빈라떼 • 캐모마일티 • 얼그레이티 • 바닐라밀크티 • 100% 수제 레몬에이드 • 100% 수제 자몽에이드	• 애프터눈 티세트 • 순수 생크림 케이크 • 딸기 프레지에 • 두유 커스터드 에그타르트 • 플레인 마들렌 • 피낭시에 플레인 • 정통 카스텔라 • 두유 소금빵 • 생도넛

※ 보다 상세한 메뉴 및 정보는 홈페이지에서 확인 가능 : <http://www.nelbosco.co.kr>

※ 단체 예약 및 대관 문의 : 02) 3484-9403

1F. Nel Bosco Bakery Cafe (남촌빵집)

커피류	음료류	제과류	제빵류
• 카페 아메리카노 • 카페라떼 • 카푸치노 • 카라멜 마끼아또 • 카페모카 • 바닐라빈 라떼 • 돌체라떼 • 에스프레소 • 아포카토	• 블루베리 히비스커스티 • 카모마일 블렌드티 • 허니 유자 레몬티 • 리얼 딸기 라떼 • 리얼 자몽 에이드 • 리얼 레몬 에이드 • 딸기 생요거트 스무디 • 비건 스무디(그린, 옐로) • 블루베리 생요거트 스무디	• 순수 생크림 케이크 • 딸기 프레지에 • 두유 커스터드 에그타르트 • 얼그레이 쉬폰 케이크 • 마들렌 • 피낭시에 • 롤케이크 • 만주 • 쿠키	• 두유 소금빵 • 영양 두유 식빵 • 두유 시나몬롤 • 올리브 치아바타 • 연유 버터 프레즐 • 크루아상 • 두유 도넛 • 두유 호두 단팥빵 • 샌드위치

※ 보다 상세한 메뉴 및 정보는 홈페이지에서 확인 가능 : <http://www.nelbosco.co.kr>

※ 사전 주문예약 : 02) 3484-9401

Nel Bosco

Nel Bosco
Italian Restaurant