겨울,

겨울은 만물이 혹독한 계절을 잘 견뎌내고
이듬해 싹을 틔우기 위해 기운을 저장하듯
인체 역시 겨우내 기운의 소모를 줄이고
갈무리를 위한 계절입니다.

다가오는 봄을 위해 정기(精氣)를 머금고
재충전을 위해 뿌리의 따뜻한 기운으로
비채나의 겨울을 준비했습니다.

Winter is the season to conserve energy
to overcome the cold and prepare for
the upcoming time of rebirth.

Bicena has prepared the flavors to revive the spirit
with the warmth and nourishment of the nature.

Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

New Classic

한식의 오랜 길을 되짚어 새로운 추억을 선사합니다.

사람의 정성과 손길이 닿았을 때
비로소 생명력을 띄는 한식의 감성을
오롯이 담아 전하겠습니다.

비채나는 같은 것을 달리 보고 다른 것을 같이 봅니다.
각기 다른 매력의 식재료가 한 데서 어우러지도록
각기 다른 한식에 대한 열정을 하나로 모아 연구합니다.

한식의 정체성을 담은 요리를 이어가며
한식의 소박함이 주는 고유의 멋을 지켜가는 것,
비채나의 중요한 소임입니다.

Bicena is a wonder of Korean cuisine; our exemplary team creates memories and build upon Korean history.
The nourishment we get is an essential part of everyday life, therefore, we believe in cooking food honestly that delivers our best energy to you.

The Bicena team seeks to recreate the notion love and truth within Korean cuisine.

It was conceived with the idea of accepting the differences in each person's food memories and sensibilities. Bicena believes in the importance of every single ingredient. It is not about changing or adapting, it is about carrying out the best dishes that are made passionately.

Korean cuisine cannot be defined singularly. It builds upon all stories and various Korean experiences. That tradition creates a humble practice of deeply reflective food experiences.

Bicena promises to continue on the path of Korean cuisine that is both truthful and personal.

Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik
Sommelier | 노태정 Teejay Noh

산천 | 山川 | Mother Nature (평일)

맞이요리 **유자식혜와 부각**
물메기찜

처음요리 **잣수란**
새우강정

중심요리 **맥적구이**
또는 **건조숙성채끝등심** +23,000

채움요리 **솥밥과 섭국**
또는 **갈치솥밥** +20,000

추가요리 **생복만두** +25,000
전복장 +50,000

맺음요리 **돼지감자빙과**
단팥묵
곶감수정과

₩77,000

엿기름에 고두밥과 유자를 삭혀 맛을 우려낸 **유자식혜**와 세 가지 맛의 **부각**
누룩소금에 재워 하루 숙성하여 쩌낸 물메기와 매생이 육수를 곁들인 **물메기찜**

갖은 양념을 넣은 노른자에 닭고기선과 잣즙을 곁들인 **잣수란**
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**

숯불에 직화한 돼지고기에 부추, 견과류로 만든 양념과 방풍나물을 곁들인 **맥적구이**
30일 숙성 후 2차로 건조숙성하여 참숯으로 구운 **건조숙성채끝등심**

당일 도정한 수향미에 다시육수로 지은 **솥밥**
백합육수로 진하게 우려 자연산 홍합을 곁들인 **섭국**
갈치뼈를 구어 진하게 우려낸 육수에 갈치를 넣고 함께 지은 **갈치솥밥**

소고기와 가리비, 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 곁들인 **생복만두**
14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **전복장**

돼지감자를 오랜 시간 덖어 깊고 진한 향을 더한 **돼지감자빙과**
곱게 내린 팥앙금으로 빚은 **단팥묵**
곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **곶감수정과**

잣수란(닭고기: 국내산), 맥적구이(돼지고기: 국내산),
생복만두(쇠고기: 국내산 한우), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
솥밥(쌀: 국내산), 갈치솥밥(갈치: 국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알러지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

산천 | 山川 | Mother Nature (주말/공휴일)

Lunch

맞이요리 **유자식혜와 부각**
물메기찜

엿기름에 고두밥과 유자를 삭혀 맛을 우려낸 **유자식혜**와 세 가지 맛의 **부각**
누룩소금에 재워 하루 숙성하여 쩌낸 물메기와 매생이 육수를 곁들인 **물메기찜**

처음요리 **잣수란**
새우강정

갖은 양념을 넣은 노른자에 닭고기선과 잣즙을 곁들인 **잣수란**
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**

중심요리 **한우소금구이**
또는 **건조숙성채끝등심** +10,000

숯불에 직화한 돼지고기에 부추, 견과류로 만든 양념과 방풍나물을 곁들인 **맥적구이**
30일 숙성 후 2차로 건조숙성하여 참숯으로 구운 **건조숙성채끝등심**

채움요리 **솥밥과 섭국**
또는 **갈치솥밥** +20,000

당일 도정한 수향미에 다시육수로 지은 **솥밥**
백합육수로 진하게 우려 자연산 홍합을 곁들인 **섭국**
갈치뼈를 구어 진하게 우려낸 육수에 갈치를 넣고 함께 지은 **갈치솥밥**

추가요리 **생복만두** +25,000
전복장 +50,000

소고기와 가리비, 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 곁들인 **생복만두**
14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **전복장**

맺음요리 **돼지감자빙과**
단팥묵
곶감수정과

돼지감자를 오랜 시간 덖어 깊고 진한 향을 더한 **돼지감자빙과**
곱게 내린 팥앙금으로 빚은 **단팥묵**
곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **곶감수정과**

₩99,000

잣수란(닭고기: 국내산), 생복만두(쇠고기: 국내산 한우),
한우소금구이(쇠고기: 국내산 한우), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
솥밥(쌀: 국내산), 갈치솥밥(갈치: 국내산), 김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알러지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

탕이요리	**유자식혜와 부각**	엿기름에 고두밥과 유자를 삭혀 맛을 우려낸 **유자식혜**와 세 가지 맛의 **부각**
	물메기찜	누룩소금에 재워 하루 숙성하여 쩌낸 물메기와 매생이 육수를 곁들인 **물메기찜**
	어국수	진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어면을 곁들인 **어국수**
처음요리	**새우강정**	대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**
	생복만두	소고기와 가리비, 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 곁들인 **생복만두**
	돼지국밥	건조숙성한 돼지고기를 삶아 들깨즙을 곁들인 **돼지국밥**
중심요리	**건조숙성채끝등심**	30일 숙성 후 2차로 건조숙성하여 참숯으로 구운 **건조숙성채끝등심**
채움요리	**솥밥과 섭국**	당일 도정한 수향미에 다시육수로 지은 **솥밥**
	또는 **갈치솥밥** +20,000	백합육수로 진하게 우려 자연산 홍합을 곁들인 **섭국** 갈치뼈를 구어 진하게 우려낸 육수에 갈치를 넣고 함께 지은 **갈치솥밥**
추가요리	**계절생선** +25,000	누룩소금으로 건조숙성하여 배추선을 곁들인 **계절생선**
	전복장 +50,000	14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **전복장**
맺음요리	**돼지감자빙과**	돼지감자를 오랜 시간 덖어 깊고 진한 향을 더한 **돼지감자빙과**
	단팥묵	곱게 내린 팥앙금으로 빚은 **단팥묵**
	곶감수정과	곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **곶감수정과**

₩160,000

*주중에만 주문 가능합니다.

잣수란(닭고기: 국내산), 생복만두(쇠고기: 국내산 한우), 계절생선(쌀: 국내산),
건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우), 솥밥(쌀: 국내산), 갈치솥밥(갈치: 국내산),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알러지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

맞이요리 **유자식혜와 부각**
물메기찜
잣수란

처음요리 **새우강정**
생복만두
돼지국밥

중심요리 **계절생선**
건조숙성채끝등심

채움요리 **갈치솥밥과 섭국**

추가요리 **전복장** +50,000

맺음요리 **돼지감자빙과**
단팥묵
곶감수정과

₩190,000

엿기름에 고두밥과 유자를 삭혀 맛을 우려낸 **유자식혜**와 세 가지 맛의 **부각**
누룩소금에 재워 하루 숙성하여 쩌낸 물메기와 매생이 육수를 곁들인 **물메기찜**
진하게 우려낸 멸치육수에 생선면과 오징어면을 곁들인 **어국수**

대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**
소고기와 가리비, 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 곁들인 **생복만두**
건조숙성한 돼지고기를 삶아 들깨즙을 곁들인 **돼지국밥**

30일 숙성 후 2차로 건조숙성하여 참숯으로 구운 **건조숙성채끝등심**

갈치뼈를 구어 진하게 우려낸 육수에 갈치를 넣고 함께 지은 **갈치솥밥**
백합육수로 진하게 우려 자연산 홍합을 곁들인 **섭국**

14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **전복장**

돼지감자를 오랜 시간 덖어 깊고 진한 향을 더한 **돼지감자빙과**
곱게 내린 팥앙금으로 빚은 **단팥묵**
곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **곶감수정과**

잣수란(닭고기: 국내산), 생복만두(쇠고기: 국내산 한우), 계절생선(쌀: 국내산),
건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우), 솥밥(쌀: 국내산), 갈치솥밥(갈치: 국내산),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알러지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.