

한식의 새로운 빛깔, BICENA  
Korean Cuisine in a new light, BICENA

ㅂ / BI  
ㅊ // CE  
ㄴ / NA

비체나(BICENA)는  
(주)광주요그룹의 식문화 부문  
'가온소사이어티'가 선보이는  
코리언 레스토랑입니다.  
한국 도자의 아름다움을 이어가고,  
그 그릇에 어울리는 최고급 한식을  
선보이고, 한국 고유의 음식에 맞춰  
고급 증류 소주 '화요'를 빚으며  
늘 한발 앞서 한국의 수준 높은 식문화를  
찾아내고 발전시켜온 (주)광주요그룹이  
2012년 가을, 다양한 문화가 공존하는  
서울 한남동에 코리언 레스토랑의 문을  
열립니다. 언제 오셔도 그 계절 가장 맛있는  
식재료로 준비한, 윤기 있는 한식을  
준비해 두겠습니다.

GAON Society, the F&B branch of  
Kwangjuyo group, launches a Korea  
restaurant BICENA in fall 2012, located in  
Hannam-Dong, Seoul. Kwangjuyo Group  
has been one of the pioneers of modern  
Korean cuisine, through its collaborative  
research and development in traditional  
high-end Korean pottery, Korean haute  
cuisine, and Hwayo (high-quality distilled  
liquor). It will always prepare delicious  
Korean dishes with the best ingredients  
of the season.

비체나

서울시 용산구 이태원로  
267 2층  
[www.bicena.com](http://www.bicena.com)

BICENA

2f. 267 Itaewon-ro, Yongsan-gu,  
Seoul, Korea 140-893  
[www.bicena.com](http://www.bicena.com)

예약 문의

예약 전화는 오전 10시~오후 7시에  
하시면 됩니다.  
Tel 02-749-6795

Reservation

Reservation can be made between  
10am and 7pm.  
Tel +82-2-749-6795

ㅂ / BI  
ㅊ // CE  
ㄴ / NA





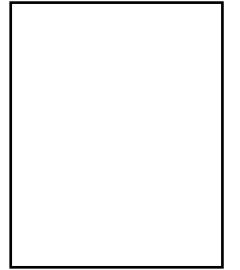
- 9 집에서 대접하는  
귀한 식사처럼
- 10 지금, 여기,  
오늘의 한식을 찾아서
- 12 비움, 채움,  
그리고 나눔
- 17 한식과 함께하는  
최고의 기억
- 18 오직 한국에서만  
경험할 수 있는 맛
- 20 마음을 전하는 서비스
- 25 자유로운 메뉴 선택,  
나만의 한상차림
- 31 한식을  
한식답게 만드는 것
- 34 계절의 맛,  
자연의 맛
- 38 한국의 의식주를  
담은 공간
- 41 벽도 식탁도  
작품이 되는 공간

- 9 Like a mother cooking at home  
for her most honored guests.
- 10 Searching for Korean cuisine,  
here and now.
- 12 Emptying out, filling in,  
then sharing.
- 17 Best memories with  
the best Korean food
- 18 The taste you can experience  
only in Korea.
- 20 Open Arms
- 25 Unique  
Table Setting
- 31 Creating Korean cuisine  
the way it was meant to be.
- 34 Taste of Season,  
Taste of Nature
- 38 Experiencing  
Korean Lifestyle
- 41 Everything is  
art



비체나는 한국에서만 경험할 수 있는 고유의 맛과 향이 담긴 요리를 선보입니다. 맛있는 음식, 좋은 재료로 정성을 다해 만든 요리는 누구나 공감하고 즐길 수 있다는 믿음으로, 한식의 크고 깊은 세계에서 찾아낸 귀하고 아름다운 맛을 전합니다. 도자 사업에서 식문화 사업으로 발전해온 (주)광주요그룹의 특별한 미감을 경험할 수 있는 공간. 비체나로 여러분을 초대합니다

BICENA offers authentic Korean cuisine that you can find only in Korea. It is the taste we have found in the vast world of Korean cuisine. We believe that the guests will follow as long as we put the best care into our food and use the best ingredients we can. Experience the unique perspective Kwangjuyo Group has acquired during its interesting history as a producer of high-end traditional Korean pottery, food and beverages.



# 1

Offering a Piece of Korean Culture





집에서 대접하는 귀한 식사처럼

Like a mother cooking at home for her most honored guests.

여느 나라와 마찬가지로, 한국 역시 집에서 대접하는 식사를 최고로 칩니다. 집집마다 다른 장맛, 김치 맛, 사연이 있는 요리와 그릇, 음식의 담음새까지, 가장 좋은 것만을 모아 정성스럽게 차린 식탁에 초대 받는 일은 늘 특별합니다. 비체나는 내 집에 오신 손님을 대접하듯 정성과 범절이 깃든 레스토랑입니다. 한식이 낯선 외국인들에게 자랑스럽게 소개할 수 있고, 입맛 까다로운 분들도 마음 편하게 모실 수 있는 곳. 특별한 자리를 준비하며 '한식'을 떠올릴 때 가장 먼저 생각나는 이름. 그 바람들을 담아 코리언 레스토랑 비체나의 문을 엽니다.

Just as it is in many other cultures, Koreans too, value home-cooked meals the most. It is always special to be welcomed into a friend's home, to be served the best food in the special dining set, with the family's own sauces, pickles, and memories. BICENA wishes to recreate this experience with the same kind of care. It is the restaurant you can bring anyone – whether your guest is not used to Korean food or has an especially discerning taste.

지금, 여기, 오늘의 한식을 찾아서

Searching for Korean cuisine, here and now.

비체나의 메뉴는 2004년 시작해 6년간 한식 세계화라는 화두를 던지며 그 바탕이 되고자 했던 코리언 레스토랑 '가온'의 경험과, 이후 3년간 지속해 온 화요 만찬, 그리고 세계 정상급 셰프들과 협업하며 쌓인 노하우 위에서 탄생했습니다. 궁중 요리에서부터 반가 음식, 향토 음식, 또 사찰요리에 이르기까지, 한식의 면면을 연구하고 채집해 온 경험은 우리의 소중한 자산이자 자부심입니다. 비체나는 그 경험을 일상의 식탁과 그리 멀지 않은 곳에서, 더 많은 분들과 나누고 싶습니다. 계절마다 새로운 메뉴를 통해 제철 식재료가 지닌 최고의 맛을 선보이며 한식의 레퍼런스를 넓혀갑니다.

BICENA's menu is created based on the experience of Gaon restaurant and Hwayo dinner, as well as their collaborations with countless world-renowned chefs. The history of our research on a wide variety of Korean cuisine - including the court cuisine, Korean traditional haute cuisine, and regional food - is our most treasured asset and pride. BICENA wishes to share this history without pretence. We will broaden your knowledge of Korean cuisine through seasonal menus that represent best of the ingredients in season.

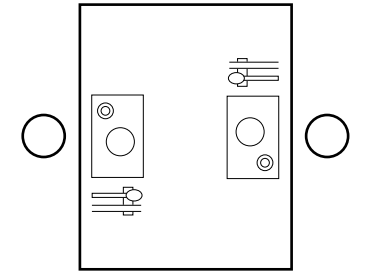


비움, 채움, 그리고 나눔  
Emptying out, filling in, then sharing.

속이 비어 있어 그 어떤 것도 담을 수 있는  
기물처럼, 비채나는 이미 가지고 있는 것에  
엷매이거나 완성된 것을 따라가기 보다는  
더 완벽한 맛과 서비스를 위해 늘 시작하는  
마음으로 연구하고 발전합니다.

트렌드에 마음을 두는 대신 비채나라는 그릇  
안에 시대를 달리하며 오랜 세월 세련되어온  
한국의 맛, 한식에 담긴 정성스러운 마음,  
한식이 지닌 문화로서의 가치를 채웁니다.  
한식의 넓고 큰 세계에서 찾아낸 귀하고  
아름다운 것, 건강하고 정직한 맛을 나누며  
한식과 함께하는 즐거운 기억의 일부로  
편안하게 자리하겠습니다.

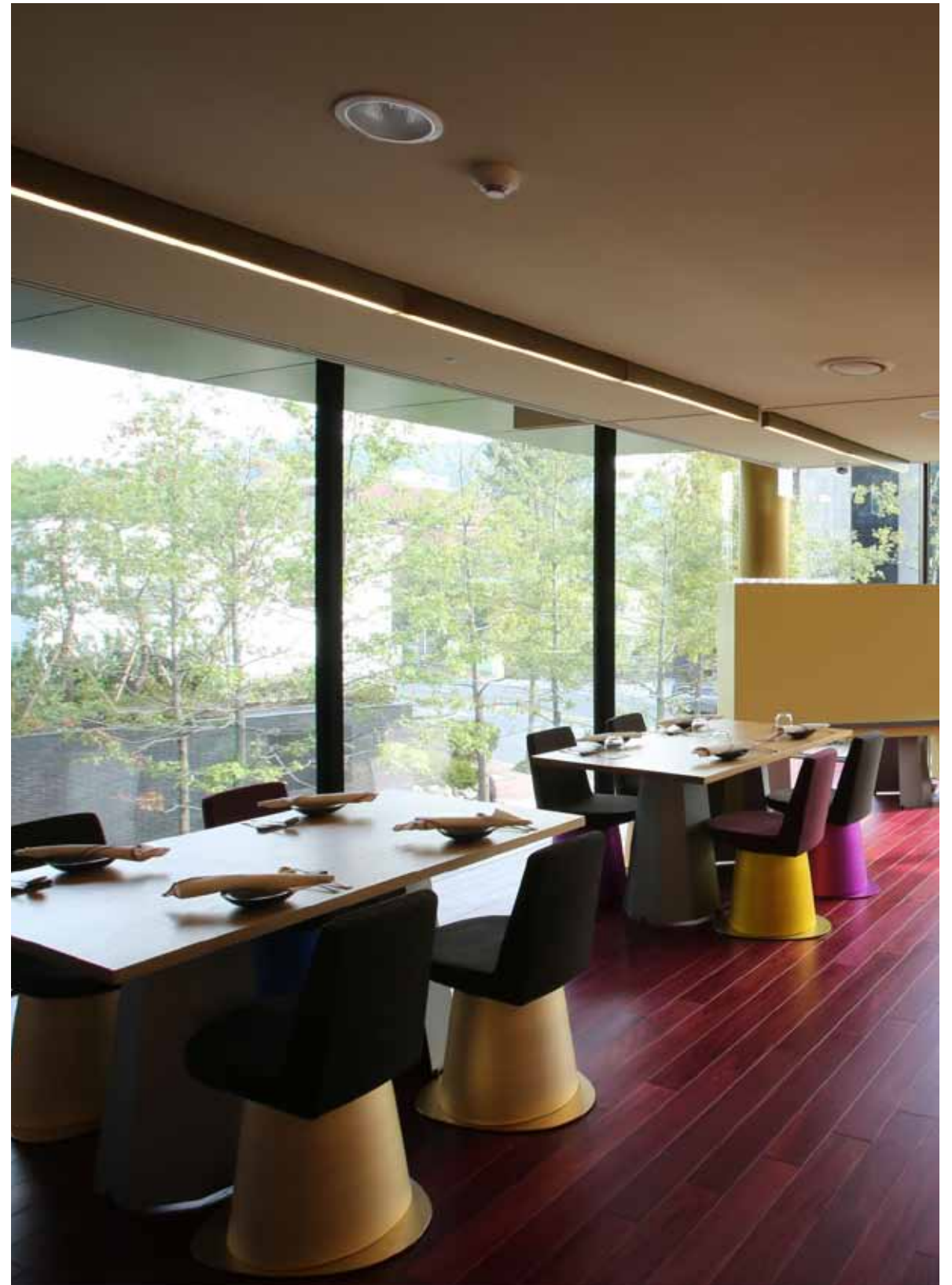
BICENA is like an empty bowl. Rather than  
constricting our creativity and imagination by  
being content with our past accomplishment,  
we will always search for something better.  
Rather than chasing after momentary trends,  
we will try to keep alive Korea's age-old unique  
flavors. Finding the best ingredients and the  
best combinations, we will continue to become  
richer by realizing the limitless potential of  
Korean cuisine.



## 2

Enjoy Great Service







한식과 함께하는 최고의 기억

Best memories with the best Korean food

밥을 함께 먹는다는 것은 상대와 더 친밀한 감정을 나누고 싶은 마음의 표현입니다. 비체나는 그 마음까지 전해지는 레스토랑을 꿈꿉니다. 음식은 그것을 담은 그릇과 어울리는 술, 먹는 공간의 분위기와 만든 이의 정성, 그리고 서비스 태도와 합쳐져 하나로 문화로 기억됩니다. 비체나는 재료 본연의 맛을 음미할 수 있는 요리, 한식의 빛깔을 가장 잘 드러내는 식기, 요리와 최상의 조화를 이루는 리키 콜렉션, 그리고 격이 높되 친밀함을 잃지 않는 서비스를 통해 늘 즐겁게 찾을 수 있는 레스토랑, 오래도록 마음을 주고받을 수 있는 레스토랑이 되겠습니다.

Sharing a meal is a sign of friendliness. BICENA aims to embody that special feel. The combination of dinnerware, complementary drinks, the atmosphere, and the care of the staff, makes dining a cultural experience. Food that accentuates the original flavors of the ingredients, dinnerware that accentuates the colors of Korean cuisine, the liquor collection that has been carefully selected to complement the cuisine, and the elegant, yet friendly service. We will be the restaurant that makes everyone happy - the restaurant that makes Seoul even more special for you.

오직 한국에서만 경험할 수 있는 맛  
The taste you can experience only in Korea.



비체나는 몇몇 시그니처 메뉴로 기억되기 보다는 언제 찾아도 제철 재료로 만든, 제대로 된 한식이 준비된 레스토랑으로 기억되고 싶습니다. 비체나를 방문하는 것이 곧 몇 시간의 식도락 여행이 될 수 있도록, 전국 곳곳의 특색 있는 식재료로 한국 음식의 다채로운 면모를 선보입니다. 모든 메뉴마다 식재료와 양념을 고려해 각각 최상의 조합을 선보이는 와인과 샴페인을 준비했으며, 한국 전통 방식으로 빚은 고급 증류 소주 화요, 화요를 베이스로한 비체나 칵테일, 450년 전통의 프리미엄 청주 등 엄선한 주류를 통해 한식을 보다 여유롭게 즐길 수 있는 문화를 만들어 갑니다.

We do not want to be remembered for few signature dishes. We want to be remembered for authentic Korean food well-prepared with the best ingredients of the season at any time. We make food that you can taste only in Korea. That is the only way we can inspire every one of our customers. Our goal is to create a culinary journey through Korea in a meal. We offer distinctly regional dishes with ingredients from all over the country, and carefully prepare our wine and Champaign list to complement them. Your dinning experience will be made even more special by a wide variety of other complementary drinks, including , a high-quality distilled liquor brewed with traditional recipe, BICENA Hwayo cocktails, and premium sakes brewed in a 450-year-old brewery.

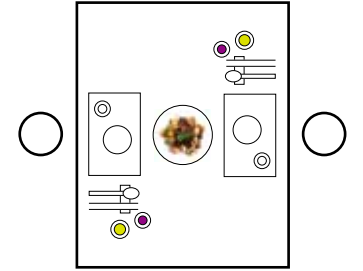


마음을 전하는 서비스

Open Arms

비체나에는 서비스 매뉴얼인 '비체나 시퀀스'가 있습니다. 64쪽의 이 책자에는 완벽한 서비스를 위한, 사소하지만 중요한 이야기들이 빼곡합니다. 셰프와 매니저, 스태프들이 한 마음으로 행복하게 일할 때, 비체나의 맛과 정성이 손님들의 식탁까지 온전히 전해지리라 믿습니다. 한 분 한 분에게 행복한 맛을 선물할 수 있도록, 시간이 흐르면서 점점 성숙해지는 비체나만의 서비스를 완성해 가겠습니다.

Our 64-page service manual, BICENA Sequence, is filled with small, yet important lessons for inspiring service. We believe that the energy created by all the staff working in harmony somehow gets transferred to our guests. We will strive for perfection, until we create an unforgettable experience for every one of our guests



# 3

Absolutely Korean Taste



도토리묵무침  
수삼 육수와 강원도 정선의 도토리 가루로 만든  
묵, 달콤한 배, 참나물·팽이버섯 등을 새콤한  
소스에 버무린 전채 요리  
Muk / Acorn Jelly  
Acorn jelly made with ginseng consommé  
and accented with fresh cucumber, pear, water  
parsley and winter mushrooms.



흑돼지 등갈비구이

새우젓·대파·마늘·생강 등으로 양념한 흑돼지 등갈비구, 부드럽게 조리한 마늘과 마늘종을 곁들여 서빙

Dwe-ji Deung-Shim Galbi / Pork Back Ribs

Pork back ribs grilled with

'BICENA' special shrimp sauce.

Served with garlic flower stalks.

한식의 큰 특징 중 하나는 한상차림입니다. 순서에 따라 하나씩 내는 서양과 달리 준비한 음식을 한상에 차려놓고 취향대로 즐기는 것이 한국의 식문화입니다. 그러면서도 각각 식재료와 조리법을 겹치지 않게 해서 맛과 영양을 두루 배려합니다. 비체나는 한식에 담긴 이 다양함과 지혜를 사랑합니다.

여러 요리를 경험하실 수 있도록 코스 메뉴를 선보이는 한편, 식사 자리나 술자리의 성격에 따라 자유롭게 메뉴를 선택하실 수 있도록, 채소, 생선, 고기, 탕과 찌개, 밥과 면 등 한식 기본 카테고리 내에서 계절마다 새롭고 개성 있는 요리를 준비합니다. 비체나에서는 늘 나만의 한상차림을 상상하며, 여유롭게 메뉴를 선택하시기 바랍니다. 보다 많은 분들이 비체나를 통해 'My Favorite Korean Food'의 목록을 하나씩 늘려갔으면 좋겠습니다.

Korean cuisine has a unique table setting. Rather than having the dishes served one after another, Korean dishes are all spread out on the table at once, so that the dinners can pick and choose. At the same time, you do not see many overlaps in their ingredients or cooking methods, so that neither the nutrients nor the tastes overlap. BICENA loves the prudence and the spirit of diversity behind Korean cuisine.

In addition to our excellent course menus, we also have many individual dishes of various sorts to meet any of our guests' needs. As you continue to visit BICENA, your list of favorite Korean food will increase as well.



해물파전

직접 담근 파김치와 네 가지 해산물(오징어, 대하, 홍합, 관자)을 참쌀가루와 조개육수로 반죽해 두툼하게 부친 파전. 한 입 크기로 잘라 서빙

Pa Jeon /

Squids, Clams, Mussels And Scallops

Mixed seafood and scallion kimchi well coated then pan fried into a delicacy.



활 고등어구이

새우젓으로 짜지 않게 간을 한 활 고등어구이에 조선간장으로 맛을 낸 오곡, 말린 도토리묵, 말린 김치 무침을 곁들인 생선 요리

Go-Deung-Eo / Mackerel

Grilled mackerel on a bed of barley, pearl barley, dried acorn jelly and millet. Served with spinach and charcoal-grilled leek.



어란탕

저염 명란과 감자를 갈아만든 응심이를  
조개육수에 매콤하게 끓여낸 별미 탕

Eoran Tang / Salmon Roe

Fermented low sodium salmon roe is cooked in  
clear clam consommé, served with dubu (tofu),  
potato gnocchi, crown daisy and charcoal  
grilled mushrooms.



젓갈밥

오징어 젓갈이 내열로 쪄낸 김밥 위 얹어져,  
삼겹살 편육, 계절채소 볶음을 곁들여 서빙

Jeot Gal Bab / Squid Jeot Gal

Gochujang (red pepper paste) fermented thinly  
sliced squid served on top of stir fried banchan  
(side vegetable dishes) and Gimpo Keum Ssal  
(Koshihikari rice)



한식을 한식답게 만드는 것

Creating Korean cuisine the way it was meant to be.



농어면

시원하게 우려낸 조개육수에 다섯 가지  
버섯을 넣고 끓인 온면. 살이 두툼한  
농어구이를 얹어 서빙

Nong Uh Myun / Seabass And Noodles

Noodle simmered in clam consommé.

Served with grilled seabass, mushrooms,  
chives and chili.

비체나는 모든 요리에 10년 넘게 간수를 뺀 천일염을 사용하고, 설탕 대신 홍시로 단맛을 냅니다. 철 따라 나물을 말리고, 국내 재료로 셰프가 직접 담은 장과 김치를 사용하며, 매일 전국 각지에서 올라오는 신선한 식재료로 건강한 맛을 전합니다. 한식의 정체성은 그 형태나 조리법, 식재료나 양념에도 담겨 있지만, 가장 중요한 것은 음식에 깃든 철학과 요리를 하는 마음가짐에 있을 겁니다. 비체나는 '약과 음식은 그 근본이 같다'는 '약식동원'의 철학과, 재료의 배합이며 담음새 하나에도 음양과 오행의 원리를 적용했던 한식의 근본을 기억합니다.

We only use natural sea salt that has been aged for at least ten years and soft persimmons in place of refined sugar. We dehydrate various vegetables while they are in season, and make our own sauces and pickles with local ingredients. We use only the freshest meats and seafood of the highest quality, harvested within Korea.

Korean cuisine is defined not by its appearance, but by the philosophy behind.

Korean cuisine applies the philosophy of Yin-Yang and the Five Elements theory even to its cooking methods and to the way ingredients mingle. We also always remind ourselves yaksikdongwon's philosophy that food and medicine are the same in principle.



대추 마카롱, 들깨 마카롱  
[Date Macaron, Perilla seed Macaron](#)



두유묵  
 신선한 두유를 한천에 굳힌 부드러운 식감, 팥의  
 단맛, 콩가루의 고소함이 어우러진 후식  
[Soy Panna Cotta](#)  
[BICENA made soy milk gelatined](#)

계절의 맛, 자연의 맛

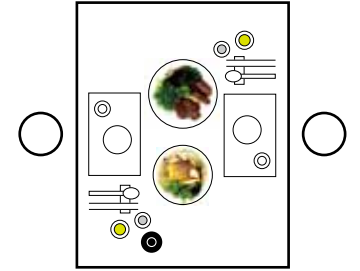
Taste of Season, Taste of Nature

한국의 맛은 곧 계절 따라 변하는 자연의 맛입니다. 사계절, 그 철에 가장 맛있는 식재료를 골라 여러 조리법으로 선보이는 것은 비체나의 큰 매력입니다.

미식의 계절인 가을이면 비체나는 강원도 정선의 도토리 가루에 수삼 육수를 더해 묵을 만들고, 대하를 이용해 구이와 튀김을 선보입니다. 조선간장으로 맛을 낸 오곡에 활 고등어구이를 얹고, 전남 무안에서 잡은 낙지로 별미를 선보이며, 숯불 등심에는 황성 태기산 더덕을 곁들이고, 홍합과 시래기를 얹어 금방 지은 솔밥으로 계절의 맛과 향을 전합니다.

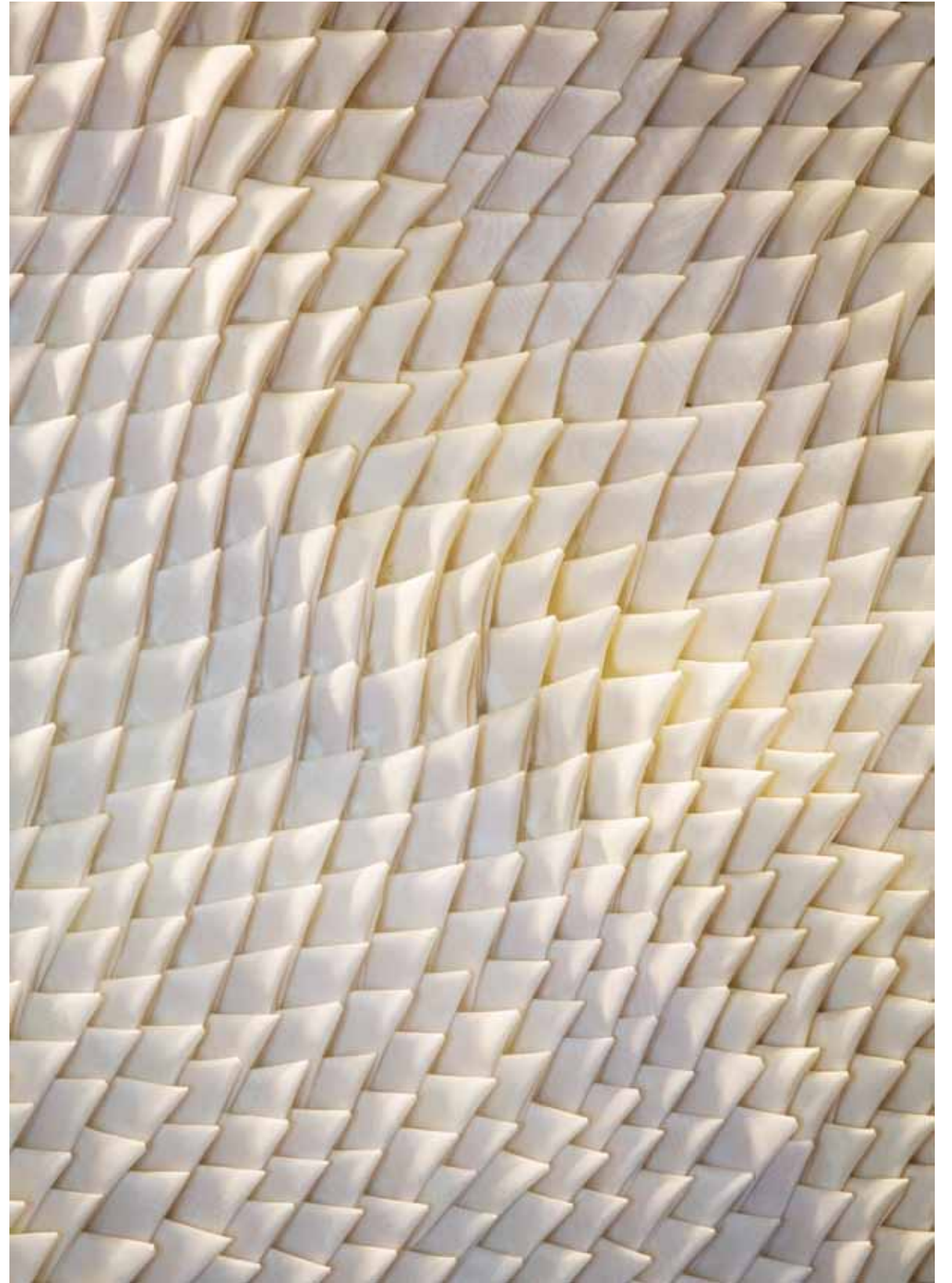
비체나에서는 후식도 특별합니다. 팔을 삶아 직접 만든 양갱과 고소한 콩가루를 곁들인 신선한 두유묵, 작고 앙증맞은 울란으로 고유의 후식을 선보이는 한편, 여러 나라의 대표적인 후식을 한국 스타일로 재해석해 대추 마카롱, 잣 타르트 등 창조적인 메뉴를 선보입니다.

Taste of Korea is the taste of ever-changing nature. During the autumn harvest, we make shrimp dishes as well as jellied Acorn starch mixed with ginseng broth, with the Acorns from Jeongseon. We serve mackerel sashimi on top of multi-grained rice bowl seasoned with Korean soy sauce, accompanying it with the grilled octopus from Muan, grilled sirloin steak, and wild deodeok from Mt. Taegi. To end the meal on a sweet note, we serve traditionally Korean desserts, such as sweet red bean jelly that we make daily, jellied soy milk sprinkled with soy bean powder, and chestnut balls. We also offer our own interpretations of world's famous desserts, such as jujube macaroons and pine nut tart. and pine nut tart.



# 4

Harmony of Korean Style

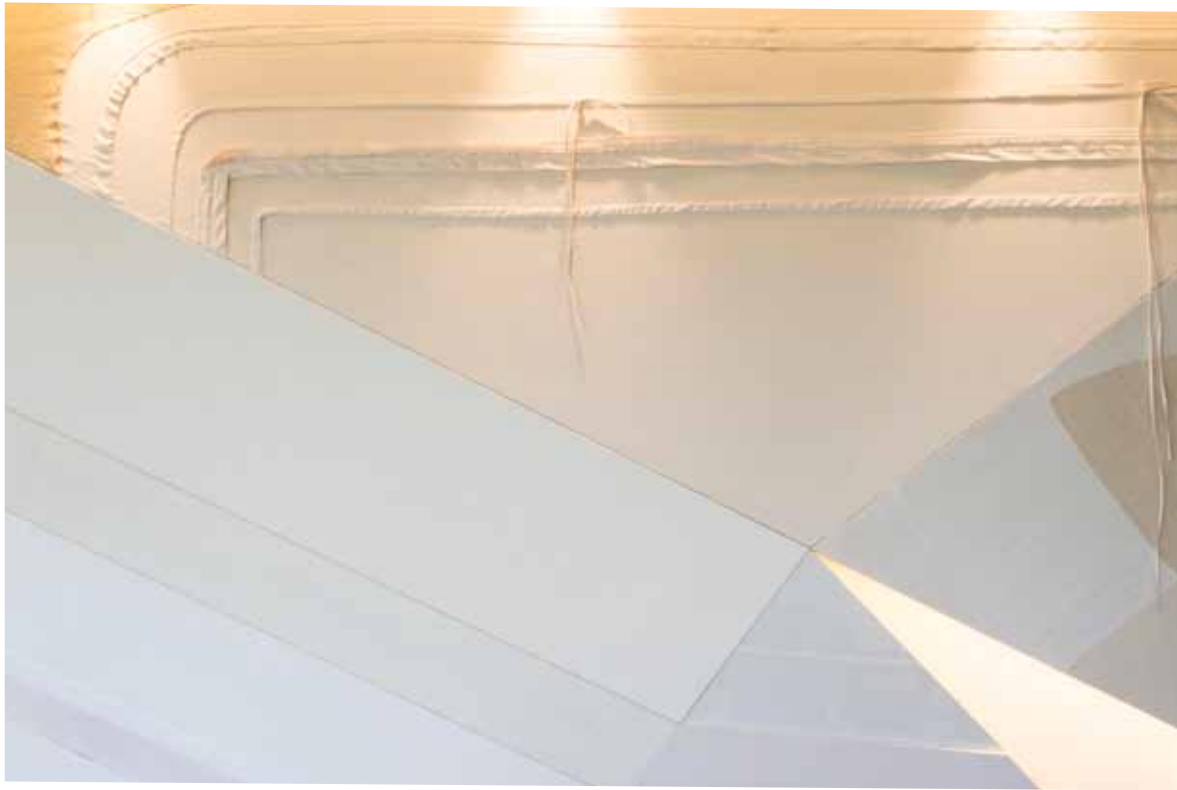




비체나는 서로 다른 이들이 협업하며 뽑어내는 새로운 에너지를 통해 한식을 위한 색다른 공간을 창조했습니다. 재료를 분별 있게 쓰고, 가공을 최소화해 재료 본래의 물성을 살리며, 홀로 아름다움을 뽑내기 보다는 주위와의 조화를 먼저 생각하는 등, 한식을 즐기는 공간 또한 한국적인 아름다움으로 채웠습니다. 자연스러운 아름다움, 다양한 흰 빛깔의 세계, 정직함과 당당함, 수다스럽지 않은 유머. 네 명의 개성 강한 크리에이터들이 '한국의 의식주'라는 콘셉트 아래 비체나에 풀어놓은 아름다움입니다. 각기 다른 분야, 각기 다른 색깔을 가진 이들의 작업이 묘하게 어우러지는 것은, 이들이 기댄 한국의 의식주, 또 그 안에서 세련되어 온 한국 공예의 전통 안에 이미 모던한 아름다움이 깃들어 있기 때문입니다.

Combining the energy of completely different personalities, BICENA has created a unique space for Korean cuisine. We carefully selected materials and handled them minimally, creating a space where nothing sticks out and everything works together. Our goal was to incorporate the experience of Korean cuisine with the experience of Korean spirit and aesthetics. Four very different characters (representing natural beauty, many shades of white, dignity and confidence, and quite humor) have collaborated to create something very beautiful under the umbrella of Korean cuisine. Their peculiar yet seamless co-presence in the result was made possible only because their focal point - Korean cuisine and Korean traditional craft - could already encompass the contemporary beauty within it.





벽도 식탁도 작품이 되는 공간

Everything is art

전통의 가치가 오랜 세월을 견뎌온 그 유장한 아름다움에 있다면, 그 속에서 시공을 초월하는 아름다움의 본질을 찾아내고 오늘 속에 제 자리를 잡아주는 것은 당대의 미감을 만들어 가는 이들의 몫일 겁니다. 비체나는 소박하면서도 당당한 조선 목가구를 떠올리며 목리문이 살아 있는 검은 먹감나무로 입구를 장식했습니다. 한복 동정이 지닌 우아한 맵시와 도톰한 손바느질의 맛을 살린 패턴, 다양한 흰 빛깔의 패브릭으로 레스토랑 벽면을 감싸고, 기품 있고 화려한 진자주빛 목단을 상상하며 마루를 깔았습니다. 메인 홀에는 '움직이는 벽'인 병풍에서 모티프를 얻은 슬라이딩 도어를 달아 공간 활용을 자유롭게 했고, 의자와 식탁 또한 모를 죽인 둥근 맛, 모던하면서도 친밀한 느낌을 살려 공간에 맞게 디자인했습니다. 프라이빗 룸에는 조명 아래로 색색의 실로 수놓은 전통의 풍경과 길상의 상징들을 두어 식탁에 모인 이들의 건강과 행복을 축원하는 마음을 담았습니다. 비체나에서는 벽과 마루, 가구와 조명도 모두 작품입니다.

If the value of traditional culture lies in the beauty that has stood the test of time, the task of us living right now, is to identify that timeless beauty and find it a home in our contemporary world. The very first thing that welcomes the guests in BICENA, is the black wall that still has the beautiful grain of wood. With it, we hoped to remind the guests of traditional Korean wooden furniture. Various shades of white on the wall symbolize different aesthetic aspects of Korean traditional clothes. The floor was meant to replicate the falling peony blossoms of a garden. The main hall is installed with sliding doors for versatility of the space, but the doors are also a reinterpretation of traditional folding screens. The tables and chairs are rounded to look modern and cozy. Everything is art in BICENA.



마영범 / 공간 디자이너  
Youngbum Ma / Space designer



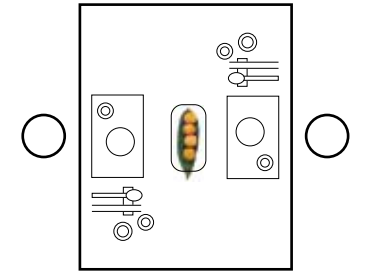
서영희 / 스타일리스트  
Younghee Shur / Stylist



김영직 / 한복 디자이너  
Youngjik Kim / Hanbok(Korean traditional clothes) designer

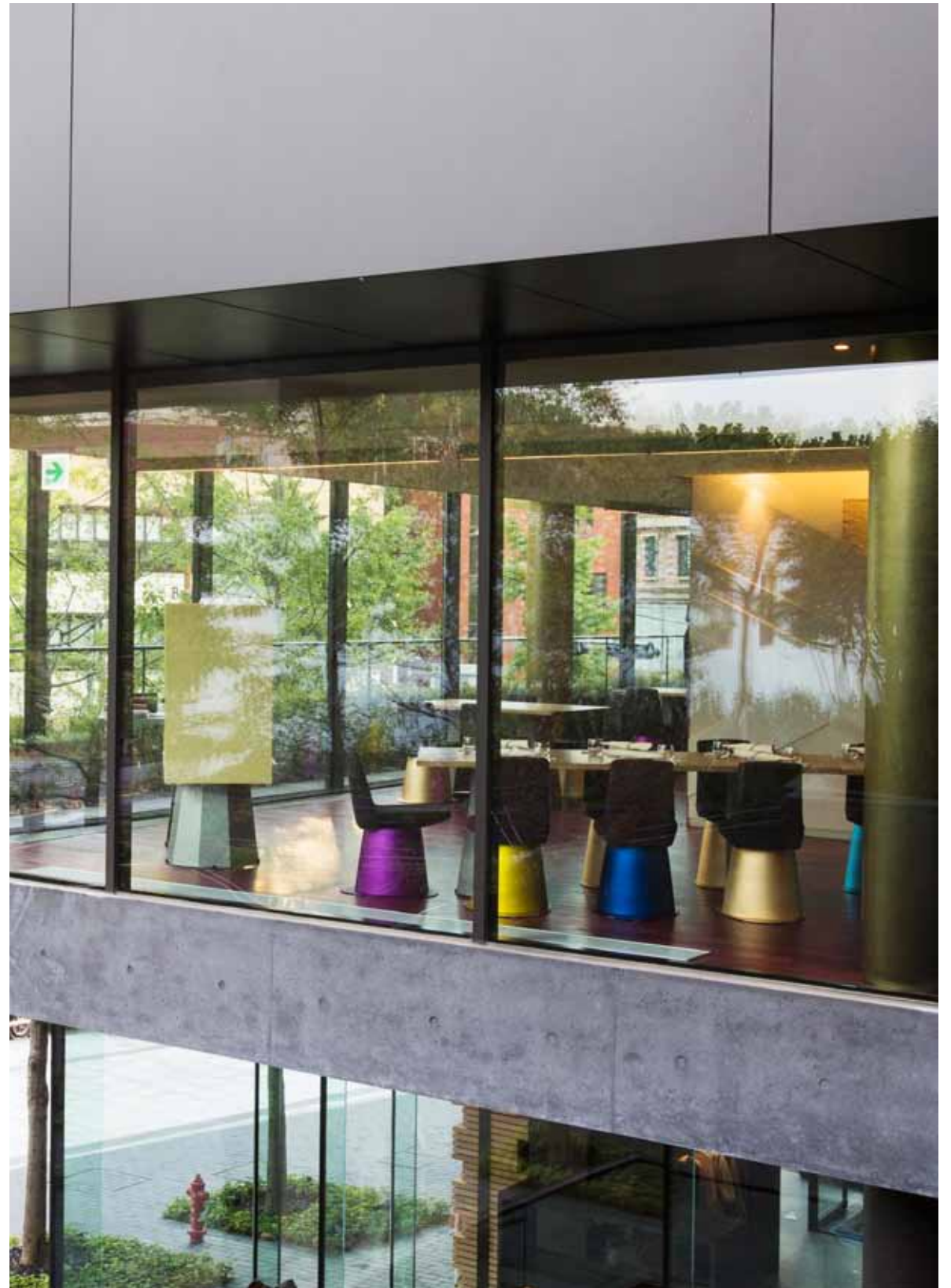


하지훈 / 가구 디자이너  
Jihoon Ha / Furniture designer



# 5

Appendix / Japanese, Chinese







ビチェナ(BICENA)は(株)廣州窯グループの食文化部門「ガオン・ソサエティー」がプロデュースするコリアンレストランです。韓国陶磁の美しさを受け継いだ廣州窯の器に相応しい最高級の韓国料理を紹介し、韓国固有の味に合わせた高級蒸留焼酎火堯(ファヨ)を醸すなど、常に韓国の食文化を発掘し、発展させてきた(株)廣州窯グループが2012年秋、さまざまな文化が共存するソウル漢南洞にコリアンレストランをオープンしました。いつでも旬の食材で作上げた豊かな食卓が用意されています。

家に招待する大切なおもてなしのように、他の多くの国と同じように、韓国でも家に招待して振舞う食事は最高のおもてなしです。それぞれの家ごとに異なる味噌としょうゆ、キムチの味、思い出が詰まった料理と器、料理の盛り付け方など、一番美味しい物を集め、誠を尽くして料理した食卓に招かれるのはいつでも特別な体験です。ビチェナは家に招待した大切な人を接するような真心と礼節をお客様を迎えるレストランです。韓国料理に馴染みのない外国のお客様も安心して招待できる、味にうるさいグルメなお客様にも自信を持ってお勧めできるお店。特別なお食事を催される際に「韓国料理」といえば思い浮かぶお店。そんなご要望にお応えしたいという想いから、コリアンレストラン・ビチェナをオープンします。

韓国ならではの味と香り  
ビチェナのメニューは、2004年に開業し、韓国料理の世界化というテーマのもと、その土台を築こうとしたコリアンレストラン「ガオン」の6年間の経験と、その後3年間続けてきた火堯晚餐、そして世界トップクラスのシェフとの

コラボレーションで積み上げたノウハウによって誕生しました。宮中料理から、班家料理、郷土料理、精進料理に至るまで、韓国料理の多彩な側面を研究し、採集してきた経験はビチェナの大切な財産でありプライドです。ビチェナはその経験を日常の食卓からかけ離れていない身近な形で、もっと多くの方と分かち合いたいと思います。季節ごとに変わる新しいメニューで旬の食材が持つ最高の味をお届けします。

韓国料理で作る最高の記憶  
ビチェナは幾つかの代表的なメニューが記憶に残るより、いつでも旬の食材で作った本物の韓国料理が楽しめるレストランでありたいと思います。いい材料を使い、真心を込めて作った美味しい料理は必ず通じると信じ、食材と味に変化を加えたトレンドな韓国料理ではなく、韓国でしか味わえない本格的な料理にこだわります。ビチェナを訪問することが韓国料理を楽しむ小さなグルメ旅行となれるよう、全国から取り寄せた個性的な食材で作った料理で各地の珍味を多彩にお届けします。同時にすべての料理にそれぞれマッチし

た最高の組み合わせとなるワイン、シャンパンリストを用意するほか、韓国の伝統方式で醸した高級蒸留焼酎火堯、火堯をベースにしたビチェナのオリジナルカクテル、450年の伝統を誇るプレミアム日本酒など、厳選した種類のリストを揃えることで、韓国訪問のスペシャルな思い出となるお食事をご提供いたします。

気持ちを伝えるサービス  
ビチェナはサービス・マニュアル「ビチェナ・シークエンス BICENA Sequence」に基づいて運営されています。64ページで構成された冊子にはお客様を感動させるサービスのための、些細かもしれない、しかし重要な内容が詰まっています。シェフとマネージャー、スタッフが同じリズムで幸せに働ける時、その気持ちがお客様の食卓にまで伝わると信じています。一人一人のお客様に美味しい韓国料理と幸せな記憶をお贈りできるよう、時を積み重ねることによってより成熟するビチェナの特別な接客サービスを完成させていきます。

「料理は器に盛られた姿がすべてではありません。作る過程そのものが料理なのです。料理は食べて消えてしまうものではなく、その味とその場の雰囲気が記憶として残ります。よい料理は幸せな記憶の中で完成されるのです」  
ビチェナシェフ\_キム・ビョンジン

オリジナルの御膳  
韓国料理の大きな特徴の一つとしてハンサンチャリム(盛り合わせ御膳)というものがあります。順番に一品ずつ料理が出される洋食とは違い、一度にいろいろな料理を並べてお好みで楽しむという食べ方は韓国の伝統的な食文化です。同時に食材と調理方法が重ならないよう工夫することで味と栄養に気を配り、各地方の特徴的な食材を使ったユニークで多彩な味が一度に楽しめるのも韓国料理の魅力です。ビチェナはこういった韓国料理が持つ自由さ、昔ながらの知恵を大切にしています。数々のメニューを厳選した韓国料理のコースを提供する一方、お食事や酒肴など、ご要望に応じて、また一人一人のお客様の趣向に合わせて、誰もがオリジナルのハンサンチャリムを作れるよう、野菜、肉、スープや鍋、ご飯と麺など韓国料理の基本的な範疇の中から多彩なメニューを用意しています。ビチェナを通じて「お好み盛り合わせ」の品数を一つずつ増やしていただければと思います。

季節の味、自然の味  
韓国の味は季節に合わせて変化する自然の味です。四季折

々、韓国の山と野原、川と海でとれた旬の食材を多種多様な調理方法で料理するビチェナは、たとえば秋の味覚としては、江原道旌善のドングリの粉と水参の出汁で作ったムック(寒天)、高麗海老の塩焼きや天ぷらをお届けします。朝鮮醤油で味付けした五穀の活鱧のせ、全羅南道務安でとれたテナガダコの素焼き、炭焼きのサーロインと横城泰岐山のツルニンジン添え、ムール貝と干し菜の炊き込みご飯などで韓国の味と香りを伝えます。

食後の甘味  
ビチェナのデザートも特別です。毎日小豆を煮込んで新しく作る手作りの羊羹、香ばしい豆の粉を添えた新鮮な豆乳ゼリー、小さく可愛い栗もがオリジナルのハンサンチャリムを作れるよう、野菜、肉、スープや鍋、ご飯と麺など韓国料理の基本的な範疇の中から多彩なメニューを用意しています。ビチェナを通じて「お好み盛り合わせ」の品数を一つずつ増やしていただければと思います。

韓国の衣食住を取り入れた空間デザイン  
複数のアーティストのコラボレーションから生まれる新しいエネルギーで韓国料理を

楽しむユニークな空間ビチェナを創りました。自然な美しさ、多彩な白い光の世界、シンプルで堂々とした佇まい、うるさすぎないユーモア。4人の個性的なクリエイターが韓国の衣食住というコンセプトに基づいてビチェナに提案した特徴です。それぞれ別々の分野で活躍し、異なる特色を持つ4人の作業から不思議な調和が感じられるのは、ベースになっている韓国の衣食住、その中で洗練されてきた韓国工芸の伝統の中に今の時代にも通じるモダンな美意識が含まれているからです。

美しい心が伝わり広がる空間  
伝統の価値がその古くから伝わる美しさにあるとすれば、その中から時空を超越した美しさの本質を見出し、今の日常の中で再生させるのは現代の美の感覚を創造するクリエイターたちの役割でしょう。ビチェナは的確な素材を適所に用いて、加工を最小に抑えることで素材本来の物性を活かす、個の美しさを放つより周囲との調和を優先する韓国の美意識の本質を貫いた空間を目指しています。



BICENA是(株)广州窑集团饮食文化部门“Gaon Society”成立的韩餐厅。一直以来,(株)广州窑致力于继承韩国陶瓷之美,不断推出与优美的陶瓷器皿相映成辉的顶级韩餐,并遵循韩国固有的饮食价值,酿造出与之相匹配的高级蒸馏烧酒“火尧(Hwayo)”,借此始终位居韩国高水平饮食文化的最前列。2012年秋,(株)广州窑集团在多样文化共存的首尔汉南洞新开张了一家韩餐厅。无论顾客何时莅临,都可以品尝到选用美味应季食材制作的色香味俱全的韩餐。

### 1. 呈献韩国价值 宾至如归

与很多国家一样,韩国也在家款待客人为最高礼仪。口味各异的酱和泡菜,各有渊源的料理与器皿,以及盛装在器皿中的模样,每家都会使出浑身解数置办丰盛的餐桌来款待客人,使接受款待总是显得格外特别。犹如在家款待贵客那样,BICENA将竭诚款待每位顾客,力求使所有顾客都能沐浴宾至如归般的温情。可以向对韩餐还很陌生的外国人骄傲地推荐的地方,口味挑剔的客人可享用到满意的美味的地方,为特别的聚会想起“韩餐”时最先浮现于脑海的地方。承载着这些期待,韩餐厅BICENA敞开了迎客的大门。

### 韩国独到的色香味

从2004年开始,“GAON”历时六年,致力于实现韩餐世界化;BICENA的诞生离不开这一过程中积累的丰富经验;也离不开之后三年不断完善“火尧晚餐”及与世界顶级厨师长进行协作积累的专业技能。从宫廷料理、贵族菜肴到地方风味饮食和寺庙饮食,博采众家之长,对韩餐进行多方面研究和采集的经验成为我们宝贵的资产和自信。BICENA愿与更多的人在靠近日常餐桌的地方分享这些经验。BICENA将通过

更新四季菜谱,选用应季食材,为顾客奉献最佳料理。

### 2. 享受最佳服务 与韩餐一起编织最美记忆

相比以区区几道招牌菜吸引顾客,BICENA更想成为以应季食材提供正宗韩餐的餐厅。BICENA坚信只要使用精选食材制作饮食,无论是谁都会喜欢。BICENA呈献的不是变换了食材和口味的传统韩餐,而是韩国独到的固有饮食。尤其,为了使顾客能够体验到如踏上韩国美食之旅的感觉,BICENA以从全国各地空运特殊食材,为顾客呈献韩国各地的地方特色风味饮食。与此同时,BICENA还为顾客准备了与所有料理堪称“绝配”的葡萄酒、香槟酒、以韩国传统方式酿造的高级蒸馏烧酒“火尧”、以火尧为基础酒调制的BICENA特制鸡尾酒及具450年历史传统的高级清酒等经过严格筛选的各种名酒,无疑会给访问韩国的顾客留下难忘的回忆。

### 固有饮食盛装于固有器皿

BICENA的所有饮食均盛装于青瓦台款待国宾时使用的器皿——广州窑“Modern Line”和以东方宇宙观“天圆地方”为主题开发的BICENA专用器

皿。一个国家的高级饮食相当于一种媒介,通过它可以体验到相应国家最高水平的文化。选用取自大自然的食材,以滋养人体小宇宙为目的而得到不断发展的韩餐,与形象化地表现了“天圆地方”这一宇宙观的器皿相辅相成,催生出了唯有在BICENA才能享有的与众不同的饮食乐趣。

### 至诚服务

BICENA的服务手册《BICENA次序》由64章组成,收录了许多实现感动服务不可或缺、看似简单却十分重要的事项。BICENA坚信唯有厨师长和管理团队步调一致、快乐地投入到工作中,幸福氛围才能溢满顾客的餐桌。为使每位顾客都能在品尝韩餐的同时享有幸福的记忆,随着时间的流逝,BICENA的独到服务将愈加成熟和完善。

“料理的真髓不在于盛装在器皿中所呈现的姿态,而在于制作的过程。饮食不会吃过就消失,而会以口味和就餐时的氛围留在顾客的记忆中。美味可口的饮食是在幸福的回忆中完成的。”—BICENA厨师长金炳镇

### 3. 正统韩国风味

#### “独享其成”的韩式套餐

韩餐的最大特色之一是韩式套餐。不同于一道一道上菜的西餐,韩式套餐是将多种菜肴同时摆放在一个餐桌上任凭顾客随意品尝,堪称韩国传统饮食文化的精华。即使将多种菜肴同时摆放在一个餐桌上,食材和烹饪方法却绝不重复,并均衡地搭配了口味和营养,选用各地特色食材制作,这正是韩餐的魅力所在。BICENA以将韩餐具有的这种自由和智慧发扬光大而自豪。除了精选多种菜谱组成韩式套餐,还准备了蔬菜、海鲜、肉类、汤、炖菜、主食(米饭和面条)等属于韩餐范畴的多种菜谱;顾客可根据用餐目的或个人喜好,置办令自己心满意足的餐桌。希望各位顾客通过BICENA不断充实“我最爱的韩餐”收藏夹。

### 季节之味,自然之味

韩国的味道即随季节变化的自然之味。一年四季,将从韩国的山野、江海获取的应季食材,通过各种烹饪方法制作成各式料理呈现给顾客。到了凉风习习的秋季,BICENA将全新推出以产自江原道旌善地区的橡子面粉为原料,加入白参肉汤制作成的橡子冻,同时还提供烤大虾和炸大虾。此外,

使用朝鲜酱油调味的五谷配活鲑鱼,烤全罗南道产章鱼、炭火烤外脊配横城泰岐山野沙参砂锅饭等,均很好地体现了韩国固有的色香味。

### 甜蜜终点

BICENA的甜点也很别致。除了每天自主煮制红豆制作的羊羹、用芳香四溢的黄豆面粉配制的新鲜豆奶冻、小巧玲珑的栗子球等体现韩国固有特色的色香味俱全的甜点外,还提供大枣杏仁饼、松仁挞等与韩餐创造性地融合后赋予韩国特色的外国典型甜点。

### 4. 韩式和谐 蕴涵着韩国衣食住文化的空间设计

通过各路名家的协作所迸发出的全新气韵和能量,BICENA为韩餐开辟了别具一格的空间。自然的美丽、多种多样的白色世界、正直与坦荡、幽默而不絮聒,正是四位个性迥然的创意大师以韩国的衣食住为概念,为BICENA赋予了美好与灵魂。行业不同、个性各异的四位大师的创作,之所以能够惟妙惟肖地融为一体,缘自他们所依托的韩国的衣食住文化及孕育于其中并不断进化的韩国传统工艺已经萌生了现代之美。

### 美好心意蔓延的空间

若说传统的价值在于其源远流长的美丽,那么,孕育其中并找出超越时空之美的本质,重新定位于当代日常生活的职责,无疑当由创作当代美感的创作大师来肩负。BICENA通过精选食材并适“材”所用,减少加工工序,保留食材固有物性;与其独自争奇斗艳,更重视与周围的和谐共荣,不断开创蕴涵韩国美之本质的空间。

### 墙壁、餐桌无一不为艺术作品

BICENA取灵感于韩服衣领所蕴涵的优雅姿态、新颖别致的比例和边界分割、突显手针缝制的厚实风格等,采用各种图案装饰墙壁,想象着飞溅于地板的深紫色牡丹花铺就了地板。中央大厅安装了从“移动式墙壁”——屏风获得灵感的滑动拉门,可根据聚会规模重新分割适宜的空间。餐桌、座椅及照明等器具也没有使用市场上销售的成品,而是根据空间布局重新进行了设计;所有器具边缘圆滑,没有棱角,既现代又具有亲密感。BICENA的墙壁、餐桌、座椅和电灯等所有器具无一不为艺术作品。

“요리는 기물에 담긴 모습이 아니라  
만드는 과정에 있습니다. 음식은 먹으면  
사라져 버리는 것이 아니라, 맛과 식사 자리의  
분위기를 기억으로 남깁니다. 좋은 음식은  
행복한 기억 속에서 완성됩니다.”  
비체나 세프, 김병진

“The identity of a dish lies in the process of  
creation, and not in the way it looks at the end  
of the process. Food does not disappear when  
it is eaten. It continues to exist as memories of  
taste and atmosphere. Good food is completed  
only by good memories.”  
BICENA Chef, Byoungjin Kim



#### 계절 메뉴 Seasonal Menu

닭고기 새우무침 | 28,000  
단호박·연근·팥과 함께 간장에 조린  
닭고기, 숯불에 구운 새우를  
과즙과 생강 된장 소스로 버무린 요리

새우 야채튀김 | 20,000  
대하·우영·양파·완두콩을 작은 주먹  
크기로 튀겨 새우껍질을 넣은 소금,  
유자 소스, 새싹 채소와 함께 서빙

낙지 채끝등심불고기 | 43,000  
조선간장과 양지육수로 간을 한 낙지,  
1등급 한우 부챗살 및  
각종 버섯을 함께 익혀 수란에 찍어  
먹는 비체나식 불고기

김치만두 | 15,000  
국내산 대하와 잘 익은 김치,  
향정성료 속을 채운 찐만두

능이버섯 갈비만두 | 19,000  
조선간장에 재운 갈비살과 향 좋은  
능이버섯으로 속을 채운 찐만두

닭강정 | 23,000  
곡물가루를 입혀 바삭하게 튀긴  
닭고기를 매콤한 고추장에 버무린  
튀김 요리

해물과전 | 21,000  
직접 닭근 파김치와 네 가지  
해산물(오징어, 대하, 홍합, 판자)을  
참쌀가루와 조개육수로 반죽해  
두툼하게 부친 과전, 한 입 크기로  
잘라 서빙

#### 채소 요리 Vegetables

도토리묵무침 | 16,000  
수삼 육수와 강원도 정선의 도토리  
가루로 만든 묵, 달콤한 배,  
참나물·팽이버섯 등을 새콤한 소스에  
버무린 전채 요리

초잡채 | 18,000  
밤·감·대추·오이·미나리·도라지를  
새콤한 머루 효소에 버무린 전채 요리

버섯나물 | 15,000  
여섯 가지 버섯(노루궁뎅이·  
새송이·팽이·애기느타리·양송이·  
표고)에 부추와 유자 소스를 넣고  
상큼하게 무친 나물 요리

#### menu

#### 생선 요리 Fish

은대구 솔잎주조림 | 32,000  
화요 소주로 닭근 가양주(솔잎주)에  
다시마 육수·간장·생강을 넣어  
은은하게 조린 은대구

활 고등어구이 | 29,000  
새우젓으로 짜지 않게 간을 한 활  
고등어구이에 조선간장으로 맛을 낸  
오곡, 말린 도토리묵, 말린 김치  
무침을 곁들인 생선 요리

활 고등어조림 | 27,000  
남해안 활 고등어를 조개 육수에  
무·감자·고사리 등과 함께 넣고  
매콤하게 조린 생선 요리

낙지구이 | 42,000  
한 입 크기로 손질해 매콤한 고추장에  
재운 뒤 숯불에 구운 무안 낙지,  
매운 맛을 덜어 주는 구운 가래떡과  
감태를 곁들여 서빙

#### 고기 요리 Meat

돈우편육 | 41,000  
콩비지와 삶아 된장으로 양념한  
뒤 진한 닭고기 육수와 함께  
전 어룡사태, 매콤하게 조린  
원콩·밤·은행을 곁들여 서빙

채끝등심구이 | 39,000  
조선간장과 양지육수에 재운 뒤 한입  
크기로 잘라 숯불에 구운 채끝 등심,  
황성 태기의 산더덕구이와 바삭 튀긴  
마늘을 곁들여 서빙

족발 김치찜 | 32,000  
양지 육수에 흑돼지 족발과 잘 익힌  
묵은지를 넣고 찌  
부드러운 찜 요리

흑돼지 등갈비구이 | (소) 28,000  
(대) 54,000  
새우젓·대파·마늘·생강 등으로  
양념한 흑돼지 등갈비구이,  
부드럽게 조리한 마늘과 마늘즙을  
곁들여 서빙

#### 탕과 찌개 Soup and Stew

부자탕 | 24,000  
조선왕조 궁중 요리인 신선로를  
재해석한 메뉴, 보리고추장을 푼  
진한 멸치 육수에 열 가지 전(육원전,  
생선전, 호박전 등)을 넣고 매콤하게  
끓인 찌개

우럭젓국탕 | 35,000  
태안에서 꾸덕꾸덕하게 말린 우럭을  
속썰쓰물과 백합 육수에 넣어  
새우젓과 청양고추로 맛을 낸 시원한  
탕 요리

흑돼지 김치찌개 | 23,000  
흑돼지 목살을 잘 익힌 묵은지와  
대파, 연백부와 함께 끓인 칼칼한  
찌개

어란탕 | 35,000  
조개육수에 저염 명란과 감자를  
같이만든 응심이를 넣고 매콤하게  
끓여낸 별미 탕

#### 밥과 면 Rice and Noodle

국시잡채 | 19,000  
1인분  
간장으로 양념한 볶은 국수에 생강  
간장으로 찐 흑돼지 편육과  
각종 나물(고사리, 목이버섯,  
애기느타리버섯, 도라지 등)을  
곁들인 잡채

시래기 홍합 솔밥 | 30,000  
2~3인분  
김포 금쌀, 들기름으로 양념한  
시래기, 싱싱한 홍합을 홍합 육수와  
함께 내열 솥에 넣고 지은 솔밥

농어면 | 20,000  
1인분  
시원하게 우려낸 조개육수에 다섯  
가지 버섯을 넣고 끓인 온면,  
살이 두툼한 농어구이를 얹어 서빙

젓갈밥 | 20,000  
1인분  
내열 솥에 지은 쌀밥 위에 오징어  
젓갈을 얹고, 삼겹살 편육,  
계절채소 볶음을 곁들여 서빙

#### 세트 메뉴 Set Menu

마음에 점을 찍는 비체나 점심 세트  
2가지 요리와 후식 | 35,000

① 활 고등어구이 or 흑돼지  
등갈비구이

② 국시잡채(생면 or 곤약면) or  
농어면(3,000 추가)

③ 참쌀 팔단자 or 단팔 양갱 or  
오미자 소르베 or 마카롱 or  
두유묵(4,000 추가) or 잣  
타르트(4,000 추가)

④ 커피 or 차

다양한 요리를 즐기고 싶으실 때  
4가지 요리와 후식 | 45,000

① 여섯 가지 버섯나물

② 흑돼지 등갈비 구이

③ 활 고등어구이 or 은대구  
솔잎주조림

④ 금쌀 밥상

⑤ 참쌀 팔단자 or 단팔 양갱 or  
오미자 소르베 or 마카롱 or  
두유묵(4,000 추가) or 잣  
타르트(4,000 추가)

⑥ 커피 or 차

채소·생선·고기·진지를  
모두 즐기고 싶으실 때  
6가지 요리와 후식 | 83,000

① 초잡채

② 닭고기 새우무침

③ 김치만두 or 갈비만두(1,000추가)

④ 활 고등어조림

⑤ 흑돼지 등갈비구이

⑥ 농어면 or 채끝등심구이

⑦ 참쌀 팔단자 or 단팔 양갱 or  
오미자 소르베 or 마카롱 or  
두유묵(4,000 추가) or 잣  
타르트(4,000 추가)

⑧ 커피 or 차

풍성한 한식 만찬을 즐기고 싶으실 때  
8가지 요리와 후식 | 128,000

① 도토리묵무침

② 능이버섯 갈비만두(2조각)

③ 새우 야채튀김

④ 닭고기 새우찜(생강된장 소스)

⑤ 낙지구이

⑥ 은대구 솔잎주조림

⑦ 채끝등심구이

⑧ 농어면 or 우럭젓국탕(6,000 추가)  
or 홍합밥(6,000 추가)

⑨ 참쌀 팔단자 or 단팔 양갱 or  
오미자 소르베 or 마카롱 or  
두유묵(4,000 추가) or 잣  
타르트(4,000 추가)

⑩ 커피 or 차

menu

Seasonal Menu

'Soft Crunch Toss'  
Saewu Dakgogi Muchim  
(Chicken Breast and Shrimps)  
| 28,000

Acorn jelly made with ginseng consommé and accented with fresh cucumber, pear, water parsley and winter mushrooms.

'Shrimps Coated'  
Saewoo Twigim  
(Tiger Prawns)  
| 20,000  
Chunks of tiger prawns are mixed with cubed burdock and onions, fried then sprinkled with toasted shrimp salt. Topped with ket-ip (sesame leaf) dressing.

'Melting Sweet Sirloin'  
Nakji Bulgogi  
(Octopus And Sirloin)  
| 43,000  
Sirloin meat marinated overnight and fresh octopus are grilled together and served with poached eggs to enhance the creamy texture of the sirloin and to balance the sweetness of the dish.

Kimchi Mandu  
(Kimchi, Pork Chuck and Tiger Prawns)  
| 15,000  
The balance of sourness and richness comes through the harmony of these three main ingredients, served as dumplings.

Galbi Mandu  
(Mushrooms and Short Ribs)  
| 19,000  
Steamed dumplings filled with seasoned short ribs and vegetables. The juiciness of the meat and the aroma of vegetables are well harmonized in each bun.

'Fried Chicken in Gochujang'  
Dak Gang Jeong  
(Chicken Drumstick Meat)  
| 23,000  
'BICENA' made gochujang (fermented red chili paste) is a fermented sauce with a robust combination of garlic, ginger and red chili. Boneless drumstick meat is fried then well coated in gochujang (fermented red chili paste).

Pa Jeon  
(Squids, Clams, Mussels And Scallops)  
| 21,000  
Mixed seafood and scallion kimchi well coated then pan fried into a delicacy.

Vegetables

'Into Detox' Muk  
(Acorn Jelly) | 16,000  
Acorn jelly made with ginseng consommé and accented with fresh cucumber, pear, water parsley and winter mushrooms.

Bam (Chestnuts) | 18,000  
Fall ingredients of chestnuts, persimmons, jujubes and fresh parsley mixed in organic wild grape vinegar and muscadine sauce.

'Namul' Beo-Seot  
(Mushrooms) | 15,000  
Six kinds of wild mushrooms poached and marinated in yuja (citron) with a hint of refreshing lemon peels and chives.

Fish

'Pinetree Aroma In Black Cod'  
Eun-Dae-Gu  
(Black Cod) | 32,000  
Black cod is braised in aromatic 'BICENA'-made pine needle-infused Hwayo, ginger and other Korean herbs. Served with bean curd skin, lotus root and ground cherries.

'Land and The Sea'  
Go-Deung-Eo  
(Mackerel) | 29,000  
Grilled mackerel on a bed of barley, pearl barley, dried acorn jelly and millet. Served with spinach and charcoal-grilled leek.

'Fiery Mackerel'  
Go-Deung-Eo  
(Mackerel) | 27,000  
Mackerel braised in chili seasoned clam consommé with potatoes, radishes and bean sprouts.

'Grilled And Braised'  
Nakji (Octopus) | 42,000  
Fresh octopus charcoal-grilled, then braised in chili sauce. Served with steamed rice flour and sesame leaves.

Meat

'Savory Beef & Pork'  
Arong-Satae (Beef Shank) & Samgyup-Sal  
(Pork Belly) | 41,000  
Beef shank is braised in kongbiji (grounded soybeans) to soften the texture of shank first, then seasoned with spicy with Korean herbs. Pork belly meat boiled in dwenjang (fermented soybean paste), its grease is removed and served on top of fresh salads.

'Balanced Sirloin'  
Chae-Keut (Sirloin) | 39,000  
Sirloin is marinated in aged soy sauce and beef consommé, then grilled on charcoal. Served with gochujang (fermented red chili paste) - marinated deodeok (bonnet bellflower root).

'Trotter And Kimchi'  
Jok-Bal (Pig Trotter) | 32,000  
Trotter braised in dwenjang (fermented soybeans paste), then braised again in beef brisket consommé with aged Baechu Kimchi (Kimchi of Napa cabbages and radish).

'Back Ribs'  
Dwe-Ji Deung-Shim Galbi  
(Pork Back Ribs)  
| (10 Pcs) 28,000 (20 Pcs) 54,000  
Pork back ribs grilled with 'BICENA' special shrimp sauce. Served with garlic flower stalks.

Soup and Stew

'Delicacy Stew'  
'Buja' Jjige  
(Vegetables, Octopus, Meat And Soybeans)  
| 24,000  
Nine different ingredients prepared in varying shapes of pancakes then simmered in anchovy stock, seasoned with chili and salted shrimps.

'Clear Broth'  
Ureok Jeot Kuk Jjige  
(Stingfish) | 35,000  
Naturally dried stingfish from Taean coastal area, simmered in clam consommé, prepared with radish, tofu, chives, green chili and 'BICENA' special shrimp sauce.

'Pork Stew'  
Dweji Kimchi Jjige  
(Pork Chuck) | 23,000  
Smoked pork chuck is braised in beef consommé with kimchi aged for 6 months, tofu and scallions.

'Salmon Roe Stew'  
Eoran Tang  
(Salmon Roe) | 35,000  
Fermented low sodium salmon roe is cooked in clear clam consommé, served with dubu (tofu), potato gnocchi, crown daisy and charcoal-grilled mushrooms.

Rice and Noodle

'Strings Of Noodles'  
Kuk Shi Jab Chae  
(Vegetables And Noodles) | 19,000  
Noodles sautéed in aged soy sauce with sliced burdock, bellflower roots and bracken ferns. Served with slices of pork boiled in dwenjang (fermented soybean paste).

'Greens And Mussels'  
Shiregi Honghap Bab  
(Dried Radish Greens, Mussels and White Rice)  
| 30,000  
White rice is cooked in mussel consommé in a ceramic pot with dried radish greens and fresh mussels.

'Seabass And Noodles'  
Nong Uh Myun  
(Seabass And Noodles)  
| 20,000  
Noodle simmered in clam consommé. Served with grilled seabass, mushrooms, chives and chili.

'Sunrise Hot Pot Rice'  
Jeot Gal Bab  
(Squid Jeot Gal) | 20,000  
Gochujang (red pepper paste) fermented thinly sliced squid served on top of stir fried banchan (side vegetable dishes) and Gimpo Keum Ssal (Koshihikari rice)

Set Menu

to enjoy light meal  
2 Plates + Dessert | 35,000  
① 'Fiery Mackerel' Go-Deung-Eo (Mackerel) or 'Back Ribs' Dwe-Ji Deung-Shim Galbi (Pork Back Ribs)  
② 'Strings Of Noodles' Kuk Shi Jab Chae (Vegetables And Noodles) or 'Seabass And Noodles' Nong Uh Myun (Seabass And Noodles)  
③ Choose one of followings: Donuts or Red bean Jelly or Schisandra Berry Sorbet or Macaron or Soy Panna Cotta (+4,000) or Pine nut almond Tart (+4,000)  
④ Coffee or Tea

to enjoy both Fish and Meat  
4 Plates + Dessert | 45,000  
① 'Namul' Beo-Seot (Mushrooms)  
② 'Land and The Sea' Go-Deung-Eo (Mackerel)  
③ 'Pinetree Aroma In Black Cod' Eun-Dae-Gu (Black Cod) or 'Balanced Sirloin' Chae-Keut (Sirloin)  
④ 'Golden Rice' Gimpo Keum Ssal (Gimpo Koshihikari Rice Set)  
⑤ Choose one of followings: Donuts or Red bean Jelly or Schisandra Berry Sorbet or Macaron or Soy Panna Cotta (+4,000) or Pine nut almond Tart (+4,000)  
⑥ Coffee or Tea

to enjoy plates of vegetables, fish, meat and the final meal  
6 Plates + Dessert | 83,000  
① 'Autumn Vegetables' Bam (Chestnuts)  
② 'Soft Crunch Toss' Saewoo Dakgoghgi Muchim  
③ Kimchi Mandu or Galbi Mandu  
④ 'Fiery Mackerel' Go-Deung-Uh (Mackerel)  
⑤ 'Back Ribs' Dweji-Deungshim-Galbi (Pork Back Ribs)  
⑥ 'Seabass And Noodles' Nong Uh Myun or 'Balanced Sirloin' Chae-Keut (Sirloin)  
⑦ Choose one of followings: Donuts or Red bean Jelly or Schisandra Berry Sorbet or Macaron or Soy Panna Cotta (+4,000) or Pine nut almond Tart (+4,000)  
⑧ Coffee or Tea

to enjoy the full journey of BICENA flavors  
8 Plates + Dessert | 128,000  
① 'Into Detox' Mook (Acorn Curds)  
② 'Galbi Mandoo' Mushrooms and Short Ribs  
③ 'Shrimps Coated' Saewoo Twighim  
④ 'Soft Crunch Toss' Saewoo Dakgoghgi Muchim  
⑤ 'Grilled And Braised' Nakji (Octopus)  
⑥ 'Pinetree Aroma In Black Cod' Eun-Dae-Gu (Black Cod)  
⑦ 'Balanced Sirloin' Chae-Keut (Sirloin)  
⑧ 'Seabass And Noodles' Nong Uh Myun or 'Clear Broth' Ureok Jeot Kuk Jjige (Stingfish) (+6,000) or 'Greens And Mussels' Shireghi Honghap Bab (+6,000)  
⑨ Choose one of followings: Donuts or Red bean Jelly or Schisandra Berry Sorbet or Macaron or Soy Panna Cotta (+4,000) or Pine nut almond Tart (+4,000)  
⑩ Coffee or Tea



copyright

© 비채나  
본 카탈로그에 실린 글과 사진은  
비채나의 동의 없이 무단 전재할 수  
없습니다

발행  
비채나

발행인  
조희경

기획 편집 카페  
소명호

디자인  
AAA

사진  
박정훈

제판  
광성

인쇄  
삼성문화인쇄

비채나  
서울시 용산구 이태원로 267  
2층  
02-749-6795

© BICENA  
All rights reserved.No part  
of this catalogue may be  
reproduced in any form without  
prior permission in writing  
from the copyright holder.

Publishing  
BICENA

Publisher  
Lucia Cho

Planning, Editing, Copy  
Myoungho So

Design  
AAA

Photograph  
Junghoon Park

Prepress  
Kwangsung

Printing  
Samsung Munwha Printing

BICENA  
2F, 267 Itaewon-ro, Yongsan-  
gu, Seoul, Korea 140-893  
2F  
+82-2-749-6795



feel free  
to visit us



삼성미술관  
리움  
Leeum,  
Samsung Museum  
of Art ○

비채나  
BICENA ●

○  
폼테가르송  
Comme Des  
Garçons

비채나는 서울에서  
가장 다양한 문화가 공존하는  
한남동에 자리하고 있습니다.  
한식이 낯선 분들도  
즐거 찾을 수 있고,  
한식이 익숙한 분들도  
늘 새로움과 기대를 품고  
찾을 수 있는 공간.  
한식의 새로운 빛깔을  
만들어가는 비채나로  
여러분을 초대합니다.

Located in Hannam-Dong,  
the most cosmopolitan  
neighborhood in Seoul,  
BICENA offers authentic  
Korean cuisine with the best  
ingredients of the season.  
No matter how familiar or  
unfamiliar you are with Korean  
cuisine, you will be able to enjoy  
yourself and find something new.  
Experience Korean cuisine  
in a new light.  
Come to BICENA

BICENA  
2f.  
267 Itaewon-ro, Yongsan-gu, Seoul,  
Korea 140-893  
+82-2-749-6795

비채나  
서울시 용산구 이태원로 267  
2층  
02-749-6795