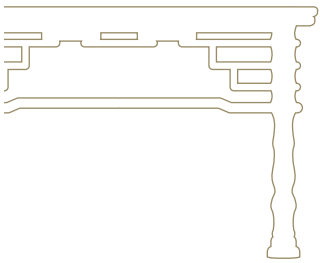


# 除舊布新

버릴 제 · 옛 구 · 펼 포 · 새 신

새로움을 담아 펼쳐 낸  
사대부家 절기 반상



## 사대부집 절기 반상\_

### 참도미구이 반상

“귀한 손님에게 대접한다는 절기 반상”  
참돔을 바삭하게 구워 제철 석류특제 소스를  
곁들여 즐길 수 있는 사대부家 별미 반상

사대부  
집  
곳간  
KOREAN  
CULINARY  
LEGACY

\* 제구포신(除舊布新)이란?  
묵은 것을 버리고 새로운 것을 펼친다는 말로  
새로움을 담아낸 절기 음식들을 선보입니다.

## 사대부집 공간 절기 반상

NEW	<b>참도미구이 반상</b> “귀한 손님에게 대접한다는 절기 반상” 참돔을 바삭하게 구워 제철 석류 특제 소스를 곁들여 즐길 수 있는 별미 반상	55,000원
NEW	<b>성게 부빔밥 반상</b> *부빔밥은 비빔밥의 옛말입니다. 싱싱한 성게알에 바다포도, 조퇴김을 얹어 부추 간장 소스와 함께 즐기는 절기 반상	50,000원
NEW	<b>生 대구탕 반상</b> 임금님 수라상에도 진상됐던 대구를 알, 고니와 함께 시원하게 끓여 낸 절기 반상	53,000원
	<b>우미(牛<sup>소</sup>尾<sup>꼬리</sup>) 곰탕 반상</b> 원기회복에 좋은 소의 꼬리를 오랫동안 푹 고아 사태를 곁들인 보양 반상	54,000원
	<b>전복 갈비찜 반상</b> (※ 주말 및 공휴일은 시간대별 한정 수량만 제공되어, 일시 소진될 수 있습니다.) 바다의 명품이라 불리는 전복과 갈비를 간장 양념으로 부드럽게 맛을 낸 갈비찜 반상	60,000원
	<b>마떡갈비 구이 반상</b> 안동 지역의 내림음식인 마떡갈비 구이와 정갈한 찬이 함께 제공되는 반상	52,000원
	<b>황기돼지갈비와 더덕구이 반상</b> (※점심 한정 수량 판매 - 조기 소진 될 수 있습니다.) 충북 제천의 내림음식인 황기 돼지갈비와 정성스럽게 구운 더덕구이가 제공되는 반상	45,000원
	<b>어린이 반상</b> - 48개월부터 초등학생은 어린이용 반상을 주문하셔야 합니다. 부드러운 마떡갈비 구이와 브로콜리, 파프리카 볶음, 김을 함께 올린 어린이용 반상	30,000원

- 반상의 찬이 더 필요하신 경우 두리반을 이용하시면 됩니다.
- 반상의 국은 순환 제공 됩니다.
- 모든 메뉴의 가격은 두리반 이용 금액과 세금이 포함된 금액입니다.

...사대부집 공간은 내림음식 문화인 절기 반상을  
즐길 수 있는 Korean Culinary Legacy입니다.

## 절기 반상 추천 메뉴

### 제 구 포 신 除舊布新

‘묵은 것을 버리고 새로운 것을 펼친다’는 말로  
새로움을 담아 낸 사대부 家 절기 반상



참도미구이 반상  
55,000원



우미(牛尾) 곰탕 반상  
54,000원



성계 부빔밥 반상  
50,000원



生 대구탕 반상  
53,000원



마떡갈비 반상  
52,000원



전복갈비찜 반상  
60,000원

## 접빈객

손님이 찾아 오면 곳곳에서 가장 귀한 것을 꺼내어 찬을 차리고,  
과하지도 모자라지도 않게 정성을 다해 내었던 반상

사계절의 제철 재료로 만든 우리 음식에는 반가 여인들의 정성과  
사대부들의 나눔의 정신이 담겨있습니다.

## 계절 반상 기본차림

밥과 국을 주식으로 하여 사계절이 선사하는  
제철 반찬과 함께 제공되는 한식 상차림



\* 반찬 구성은 재료의 신선도에 따라 변경될 수 있습니다.

- 모든 메뉴는 포장이 불가합니다.
- 재료의 신선도에 따라 제공 메뉴가 변경될 수 있습니다.

사대부  
집  
곳간

KOREAN  
CULINARY  
LEGACY