



초록바구니는.....

Creative space

Natural

Sustainable

Beyond expectation cuisine

Since 1998

초록정식

녹두죽

찐쌀샐러드

두부소박이

닭찜

소고기찜 또는(안심구이+2.000) 식사

후식

(소고기,김치,닭고기,돼지고기모두 국내산)

33.000

채식한정식

2018 봄

한입거리네가지

봄의정원

찐쌀토마토샐러드

다시마와표고채

두부소박이

배각두기와 메주

메밀전병만두

버섯찜

식사

후식

55.000

락토오보(유제품과 달걀사용)채식 입니다.

비건(완전채식)채식은 최소 하루전 예약주셔야 하고

메뉴내용은 위내용과 다를수 있습니다

한정식

2018 봄2

녹두죽

한입거리네가지

봄의정원

다시마와표고채

두부소박이

닭찜

안심/등심구이

청양고추아이스크림

전복술밥 식사

후식

(소고기,김치,닭고기,돼지고기모두 국내산)

55.000

셰프스페셜

전통적인 한식 조리법과

창의적인 요리로 차려지며

특별한 준비를 위해

이틀전에 예약을 받습니다.

176.000~ W

테이스팅메뉴

2018.봄2

웰컴드링크

한입거리

봄의정원

다시마 표고무침

불고기

가리비만두

닭찜

안심/등심구이

청양고추아이스크림

전복술밥

후식 3종

(소고기,김치,닭고기,돼지고기모두 국내산)

88.000

채식테이스팅

2018 봄

웰컴드링크

한입거리네가지

봄의정원

아몬드와 아보카도

배각두기와메주콩

파프리카구이

두부소박이

우영구이

메밀전병만두

버섯탕

산나물식사

후식

88.000

락토오보(유제품과 달걀사용)채식 입니다.

비건(완전채식)채식은 최소 하루전 예약주셔야 하고
비건의경우 메뉴내용은 위내용과 다를수 있습니다