‘비원(秘苑)’은 비밀의 정원을 의미하며,
조선 궁중 정원인 창덕궁 후원에서
모티브를 얻은 이름입니다.

자연의 흐름을 거스르지 않고 계절에 순응하며
조용히 존재해 온 정원처럼,
고요한 환대 속에 당신을 초대합니다.

우리가 지켜온 전통 한식의 본질과 철학을 존중하고,
오늘날의 감각으로 재해석하여
깊이 있는 미식 경험을 제공합니다.

비원의 식탁은 화려한 수식어 대신
제철 재료의 본질과 계절의 흐름,
정성 어린 손길에 따라 전개됩니다.

비원의 정원을 거닐 듯 즐겨주십시오.

비원

보양 스프

캐비어 구절판

계절 주안상

참두릅 말이, 육회, 송로버섯 편수,
쭈꾸미, 랍스터 선, 제철 해산물, 꽃게 국수

한우 구이

등심, 참마, 눈개승마
살치살, 흑마늘 퓨레, 발효 배, 더덕
안창살, 화이트 아스파라거스, 함양파, 우족 진액

잔칫상

삼원 전통 양념갈비
굴비, 산낙지 볶음, 간장 게장
솥밥과 국, 제철찬

아이스크림, 미숫가루, 생강청

Signature Pairing	220,000
Half Pairing	140,000

Signature Pairing	Drappier, Millésime Exception 2019
	Domaine Matrot Meursault 2022
	Pietradolce, Etna Bianco 2023
	Shinseonju 청주 신선주
	Domaine de la Mordorée, Christophe Delorme Condrieu Blanc 2020
	Abadía Retuerta, Pago Negralada 2019
	Gamhongro 감홍로(이기숙 명인)
	Joh.Jos.Prum, Wehlener Sonnenuhr Spatlese 2022
	220,000

Half Pairing	Drappier, Millésime Exception 2019
	Pietradolce, Etna Bianco 2023
	Abadía Retuerta, Pago Negralada 2019
	Joh.Jos.Prum, Wehlener Sonnenuhr Spatlese 2022
	140,000