환영합니다,

오감을 만족시키는 몬토의 미식 여정으로

여러분들을 초대 합니다.

여름 계절 메뉴

한국에서는 예로부터 제철 음식을 즐기는 것이

곧 몸을 보양하는 방법으로 여겨져 왔습니다.

몬토는 가장 좋은 계절에만 만날 수 있는 식재료를 엄선하여,

한국 전통의 조리 철학을 현대적으로 재해석했습니다.

자연이 선사한 제철의 풍미와 한국의 미학이 담긴

특별한 여름 미식을 경험해 보시기 바랍니다.

MONTO

작은국수

완두콩, 수제 소면

***전채 9종**

재철 재료로 재해석한 9가지 전채 요리

해산물 잣 육즙채

새우, 대게, 전복, 한우 사골

민어 만둣국

민어 만두, 민어 육수

구절판

영월 제철 산나물

전유화

덕자병어, 백태, 건해삼

한우 숯불구이

한우 채끝등심 1++, 안창살, 잎새버섯

제철 솥밥과 국

초당옥수수

디저트

흑임자, 영월 토마토

*전체 9종

1
무늬오징어
경단

2
제철 조개
냉채

3
옥수수
범벅

4
단새우
화양적

8
송어 숙회
& 메밀

6
당나귀 육포
& 제철 과일

5
쥐치
물회

7
가지
규아상

9
볏짚 훈제장어
& 성게

한우(등심, 치마살, 사골육수), 당나귀,
무늬오징어, 단새우, 송어, 민물장어, 전복, 대게,
덕자병어, 조기, 건해삼, 쌀, 배추, 고춧가루, 대두, 잣, 완두콩,
단옥수수, 토마토 원산지: 한국