



가을

여름의 열기를 서서히 식히며
청명한 하늘과 함께 몸을 회복합니다.

봄의 생명력과 여름의 열기를 머금고
단단히 맺힌 가을 열매의 짙은 영양과 맛으로
겨울을 준비합니다.

가을의 온도속에 체온과 영양을 고려하여
차가운 기운에서 따뜻한 기운으로 메뉴의 흐름을 완성하였습니다.

서로 가장 조화로운 식재료가 만나 완성되는
우리나라 가을 산천의 짙은 풍미를 경험해보시기 바랍니다.

In autumn,
We recover ourselves from the summer heat.

We have prepared seasonal ingredients with abundant
nutrition and essences for winter.

Experience rich flavors derived from the harmony of
natural sources and the Chef's special techniques.

Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

New Classic

한식의 오랜 길을 되짚어 새로운 추억을 선사합니다.

사람의 정성과 손길이 닿았을 때
비로소 생명력을 띄는 한식의 감성을
오롯이 담아 전하겠습니다.

비채나는 같은 것을 달리 보고 다른 것을 같이 봅니다.
각기 다른 매력의 식재료가 한 데서 어우러지도록
각기 다른 한식에 대한 열정을 하나로 모아 연구합니다.

한식의 정체성을 담은 요리를 이어가며
한식의 소박함이 주는 고유의 맛을 지켜가는 것,
비채나의 중요한 소임입니다.

Bicena is a wonder of Korean cuisine; our exemplary team creates memories and build upon Korean history.
The nourishment we get is an essential part of everyday life, therefore, we believe in cooking food honestly that delivers our best energy to you.

The Bicena team seeks to recreate the notion love and truth within Korean cuisine.

It was conceived with the idea of accepting the differences in each person's food memories and sensibilities. Bicena believes in the importance of every single ingredient. It is not about changing or adapting, it is about carrying out the best dishes that are made passionately.

Korean cuisine cannot be defined singularly. It builds upon all stories and various Korean experiences. That tradition creates a humble practice of deeply reflective food experiences.

Bicena promises to continue on the path of Korean cuisine that is both truthful and personal.

Creative Director | 조희경 Lucia Cho
Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

house wine 1 glass (white or red)

맞이요리
석류식혜
жат웅심이

처음요리
어국수
새우강정

중심요리
건조숙성채끝등심

중심요리
술밥과 아욱토장국
또는 닭고기버섯 술밥 +20,000

맺음요리
돼지감자빙과
꽃감수정과
율란과자말이

옛기름에 맵쌀과 석류를 삭혀 맛을 우려낸 석류식혜
가평жат을 곱게 갈아 진하게 내린 жат즙에 밤과 찹쌀로 만든 жат웅심이

진하게 우려낸 멸치육수에 두 가지 어면을 곁들인 어국수
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

30일 숙성 후 건조숙성하여 천일염으로 구운 건조숙성채끝등심

당일로정한 수향미에 다시육수로 지은 술밥과 백합육수를 우려내어 보리된장과 아욱으로 맛을 낸 아욱토장국
진하게 우린 닭육수로 지은 닭고기와 버섯을 곁들인 닭고기버섯술밥

돼지감자를 오랜 시간 푹어 깊고 진한 향을 더한 돼지감자빙과
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 꽃감수정과
편 밤을 부드럽게 으깨 속을 채워 구운 율란과자말이

백록코스는 샐러드씨어터, 롯데콘서트홀 공연관람을 위해 90분 이내에 여유롭게 식사하실 수 있도록 구성한 메뉴입니다.
(티켓소지 필수, 공연일 기준 전후 5일 유효)

식혜(쌀: 국내산), 오리불고기(오리고기: 국내산), 술밥(쌀: 국내산),
닭고기버섯술밥(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩ 120,000

맛이요리
석류식혜
잣옹심이

처음요리
어국수
새우강정

추 가 요 리
생복만두 +25,000
전복장 +50,000

중심요리
오리불고기
또는 계절생선 +15,000
또는 건조숙성채끝등심 +20,000

중심 요리
술밥과 아욱토장국
또는 닭고기버섯술밥 +20,000

맺음요리
꽃감수정과
율란과자말이

Wine Pairing
₩ 95,000 (5 Glasses)
₩ 135,000 (7 Glasses)

옛기름에 맵쌀과 석류를 삭혀 맛을 우려낸 **석류식혜**
가평잣을 곱게 갈아 진하게 내린 잣즙에 밤과 찹쌀로 만든 **잣옹심이**

진하게 우려낸 멸치육수에 두 가지 어면을 곁들인 **어국수**
대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**

가리비와 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 곁들인 **생복만두**
14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 **전복장**

10일 건조숙성시킨 오리가슴살과 더덕생채를 곁들인 **오리불고기**
누룩소금에 건조숙성하여 대파즙을 곁들인 **계절생선**
30일 숙성 후 건조숙성하여 천일염으로 구운 **건조숙성채끝등심**

당일도정한 수향미에 다시육수로 지은 **술밥**과 백합육수를 우려내어 보리된장과 아욱으로 맛을 낸 **아욱토장국**
진하게 우린 닭육수로 지은 닭고기와 버섯을 곁들인 **닭고기버섯술밥**

꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **꽃감수정과**
찐 밤을 부드럽게 으깨 속을 채워 구운 **율란과자말이**

식혜(쌀: 국내산), 오리불고기(오리고기: 국내산), 술밥(쌀: 국내산),
닭고기버섯술밥(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

주중 ~~₩77,000~~ ➞ ₩70,000

주말 ₩77,000

맛이요리
석류식혜
жат웅심이

처음요리
새우강정
생복만두
오리불고기

추 가 요 리
계절생선 +20,000
전복장 +50,000

중심요리
건조숙성채끝등심

중심 요리
술밥과 아욱토장국
또는 닭고기버섯술밥 +20,000

맺음요리
돼지감자빙과
꽃감수정과
율란과자말이

옛기름에 맵쌀과 석류를 삭혀 맛을 우려낸 석류식혜
가평жат을 곱게 갈아 진하게 내린 жат즙에 밤과 찹쌀로 만든 жат웅심이

대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정
가리비와 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 결들인 생복만두
10일 건조숙성시킨 오리가슴살과 더덕생채를 결들인 오리불고기

누룩소금에 건조숙성하여 대파짬을 결들인 계절생선
14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 전복장

30일 숙성 후 건조숙성하여 천일염으로 구운 건조숙성채끝등심

당일도정한 수향미에 다시육수로 지은 술밥과 백합육수를 우려내어 보리된장과 아욱으로 맛을 낸 아욱토장국
진하게 우린 닭육수로 지은 닭고기와 버섯을 결들인 닭고기버섯술밥

돼지감자를 오랜 시간 푼어 깊고 진한 향을 더한 돼지감자빙과
꽃감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 꽃감수정과
편 밤을 부드럽게 으개 속을 채워 구운 율란과자말이

식혜(쌀: 국내산), 오리불고기(오리고기: 국내산), 술밥(쌀: 국내산),
닭고기버섯술밥(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩165,000 ₩150,000

*주중에만 주문 가능합니다.

맛이요리
석류식혜
жат웅심이

옛기름에 맵쌀과 석류를 삭혀 맛을 우려낸 **석류식혜**
가평жат을 곱게 갈아 진하게 내린 жат즙에 밤과 찹쌀로 만든 **жат웅심이**

처음요리
새우강정
생복만두
오리불고기

대하를 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 **새우강정**
가리비와 버섯으로 속을 채운 전복에 버섯육수를 결들인 **생복만두**
10일 건조숙성시킨 오리가슴살과 더덕생채를 결들인 **오리불고기**

중심요리
계절생선
건조숙성채끝등심

누룩소금에 건조숙성하여 대파짬을 결들인 **계절생선**
30일 숙성 후 건조숙성하여 천일염으로 구운 **건조숙성채끝등심**

추가요리
전복장 +50,000

14가지 향신재료를 함께 달인 간장에 채워 만든 **전복장**

중심요리
닭고기버섯술밥과 아욱토장국

진하게 우린 닭육수로 지은 닭고기와 버섯을 결들인 **닭고기버섯술밥**
백합육수를 우려내어 보리된장과 아욱으로 맛을 낸 **아욱토장국**

맺음요리
돼지감자빙과
곶감수정과
율란과자말이

돼지감자를 오랜 시간 푼어 깊고 진한 향을 더한 **돼지감자빙과**
곶감을 곱게 갈아 만든 “란”과 계피와 원당으로 맛을 낸 **곶감수정과**
찐 밤을 부드럽게 으깨 속을 채워 구운 **율란과자말이**

Wine Pairing
₩ 95,000 (5 Glasses)
₩ 135,000 (7 Glasses)

식혜(쌀: 국내산), 오리불고기(오리고기: 국내산), 술밥(쌀: 국내산),
닭고기버섯술밥(닭고기: 국내산, 쌀: 국내산), 건조숙성채끝등심(쇠고기: 국내산 한우),
김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
알려지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.

₩210,000 ₩180,000

	house wine 1 glass (white or red)
Amuse	<div>Pomegranate Sikhye <i>sikhye</i> (sweet rice punch), made with pomegranate and non-glutinous rice fermented in barley malt</div> <div>Pine Nut Dough pine nut dough filled with chestnut paste, served in thick pine nut extract</div>
Starts	<div>Fish Noodles noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock</div> <div>Deep Fried Prawn prawn coated with dried barley shrimp</div>
Mains	<div>Dry-aged Striploin striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with sun-dried sea salt</div>
Specials (Jin-ji)	<div>Rice & Soup daily milled rice & soup, cooked with curled mallow and bean paste in clam stock</div>
Add	<div>or Chicken Mushroom Rice +20,000 rice cooked in chicken stock, topped with chicken and mushrooms</div>
Desserts	<div>Jerusalem Artichoke Ice Cream ice cream made with roasted Jerusalem artichoke</div> <div>Dried Persimmon Sujeonggwa marbles composed of ground dried persimmon, served in sweet punch infused with cinnamon and raw sugar</div> <div>Chestnut Cake cake filled with softly mashed up chestnut</div>

Amuse

Pomegranate Sikhye

sikhye (sweet rice punch), made with pomegranate and non-glutinous rice fermented in barley malt

Pine Nut Dough

pine nut dough filled with chestnut paste, served in thick pine nut extract

Starts

Fish Noodles

noodles made with fish and squid, served in savory anchovy stock

Deep Fried Prawn

prawn coated with dried barley shrimp

Add

Stuffed Abalone +25,000

gently cut abalone, steamed in traditional soy sauce and filled with beef and mushrooms

Fermented Abalone +50,000

fresh abalone fermented in soy sauce, made with 14 ingredients

Mains

Duck Bulgogi

duck breast, dry-aged for 10 days, grilled and served with shredded *deodeok*

or **Seasonal Fish** +15,000

seasonal fish dry-aged in *nuruk* salt, gently steamed and served with steamed leek

or **Dry-aged Striploin** +20,000

striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with sun-dried sea salt

Specials
(Jin-ji)

Rice & Soup

daily milled rice & soup, cooked with curled mallow and bean paste in clam stock

or **Chicken Mushroom Rice** +20,000

rice cooked in chicken stock, topped with chicken and mushrooms

Desserts

Dried Persimmon Sujeonggwa

marbles composed of ground dried persimmon, served in sweet punch infused with cinnamon and raw sugar

Chestnut Cake

cake filled with softly mashed up chestnut

Wine

₩ 50,000 (2 Glasses)

Pairing

₩ 75,000 (3 Glasses)

weekday

~~₩77,000~~ ₩70,000

weekend

₩77,000

Amuse **Pomegranate Sikhye**
sikhye (sweet rice punch), made with pomegranate and non-glutinous rice fermented in barley malt

Pine Nut Dough
pine nut dough filled with chestnut paste, served in thick pine nut extract

Starts **Deep Fried Prawn**
prawn coated with dried barley shrimp

Stuffed Abalone
gently cut abalone, steamed in traditional soy sauce and filled with beef and mushrooms

Duck Bulgogi
duck breast, dry-aged for 10 days, grilled and served with shredded *deodeok*

Add **Seasonal Fish** +20,000
seasonal fish dry-aged in *nuruk* salt, gently steamed and served with steamed leek

Fermented Abalone +50,000
fresh abalone fermented in soy sauce, made with 14 ingredients

Mains **Dry-aged Striploin**
striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with sun-dried sea salt

Specials (Jin-ji) **Rice & Soup**
daily milled rice & soup, cooked with curled mallow and bean paste in clam stock

or Chicken Mushroom Rice +20,000
ice cooked in chicken stock, topped with chicken and mushrooms

Desserts **Jerusalem Artichoke Ice Cream**
ice cream made with roasted Jerusalem artichoke

Dried Persimmon Sujeonggwa
marbles composed of ground dried persimmon, served in sweet punch infused with cinnamon and raw sugar

Chestnut Cake
cake filled with softly mashed up chestnut

Wine ₩ 95,000 (5 glasses)
Pairing ₩ 135,000 (7 glasses)

₩150,000

*only available on weekdays

All rates include 10% service charge and 10% tax.
Please let us know if you have any food allergies.

Amuse	Pomegranate Sikhye <i>sikhye</i> (sweet rice punch), made with pomegranate and non-glutinous rice fermented in barley malt
	Pine Nut Dough pine nut dough filled with chestnut paste, served in thick pine nut extract
Starts	Deep Fried Prawn prawn coated with dried barley shrimp
	Stuffed Abalone gently cut abalone, steamed in traditional soy sauce and filled with beef and mushrooms
	Duck Bulgogi duck breast, dry-aged for 10 days, grilled and served with shredded <i>deodeok</i>
Mains	Seasonal Fish seasonal fish dry-aged in <i>nuruk</i> salt, gently steamed and served with steamed leek
	Dry-aged Striploin striploin, wet-aged for 30 days then dry-aged, grilled with sun-dried sea salt
Add	Fermented Abalone +50,000 fresh seasonal seafood products fermented in soy sauce, made with 14 ingredients
Specials (Jin-ji)	Chicken Mushroom Rice & Soup rice cooked in chicken stock, topped with chicken and mushrooms & soup, cooked with curled mallow and bean paste in clam stock
Desserts	Jerusalem Artichoke Ice Cream ice cream made with roasted Jerusalem artichoke
	Dried Persimmon Sujeonggwa marbles composed of ground dried persimmon, served in sweet punch infused with cinnamon and raw sugar
	Chestnut Cake cake filled with softly mashed up chestnut

Wine ₩ 95,000 (5 Glasses)
Pairing ₩ 135,000 (7 Glasses)

₩ 180,000

All rates include 10% service charge and 10% tax.
Please let us know if you have any food allergies.