

EVETT

S E O U L



한국의 다양한 식재료를 이용한 컨템퍼러리 다이닝

레스토랑 에빗의 요리는 한식 코스를 다이닝의 형태로 풀어낸 ‘모던 한식 다이닝’이 아닌, 세계 각국의 조리 테크닉과 셰프의 창의성을 더한 독창적인 컨템포러리 다이닝입니다. 14 코스에 이르는 흥미로운 디너 코스 요리는 계절과 재료 수급 상황에 따라 수시로 변경됩니다.



Restaurant EVETT

한국의 다양한 식재료를 이용한 컨템퍼러리 다이닝



M E N U

디너 테이스팅 메뉴 (목-일요일)
Dinner Tasting Course (Thu-Sun)

Short Course ₩ 150,000
Long Course ₩ 180,000

런치 테이스팅 메뉴 (토-일요일)
Lunch Tasting Course (Sat-Sun)

₩ 75,000

D R I N K

메뉴에 맞게 엄선한 한국술 페어링과
와인페어링을 소개하고 있습니다.

한국술 페어링
Korean Alcohol Pairing

Dinner ₩ 80,000
Lunch ₩ 40,000

와인 페어링
Wine Pairing

Dinner ₩ 120,000
Lunch ₩ 50,000



Restaurant EVETT

한국의 다양한 식재료를 이용한 컨템퍼러리 다이닝

레스토랑 에빗에서는 곶취, 두릅, 눈개승마 등의 봄나물부터 동해안에서 매일 공수하는 성게 소와 희귀한 한국산 모델버섯에 이르기까지 다양한 로컬 식재료를 사용합니다. 여기에 한국 식 돼지갈비, 식혜, 계란찜, 참기름과 들기름 등의 한식 요리와 고유의 재료에서 받은 셰프의 영감을 더해 창의적이고 신선한 시각으로 코스 요리를 제시하고 있습니다.

