

GENESIS
HOUSE

TEA AT GENESIS HOUSE

제네시스 하우스의 차는 하나의 질문에서 시작되었습니다.
전통에 뿌리를 둔 한국의 차는 오늘 어떤 모습으로 존재할 수 있을까?
그 답을 세 가지 방식으로 풀어 보았습니다.
한국 차 본연의 결, 익숙한 재료가 만나 만들어낸 새로운 조화,
그리고 차를 새롭게 해석한 오늘의 표현까지.
누구에게나 열려 있되 깊이를 잃지 않는 차,
제네시스 하우스만의 시선으로 고른 한 잔을 소개합니다.

We begin with a question: how can something rooted in the past find meaning in the present? Perhaps the answer lies not in changing what came before, but in finding new ways to experience it. Our selection explores this through Korean tea in its original form, familiar ingredients in new combinations, and contemporary interpretations of temperature, texture, and form.

KOREAN HUES

한국의 차는 다채로운 빛깔을 지니고 있습니다.

자라난 땅과 풍경, 만들어진 방식,
그리고 빚어낸 사람의 손길에 따라 차마다 고유한 개성이 담깁니다.

수차례 덪고 말리기를 거듭해 완성되는 목련꽃차부터,

잊혀 가던 전통을 되살린 발효차 청태전까지.

Korean Hues는 이렇게 저마다의 정체성을 지닌 한국의 차를 소개합니다.

잔을 거듭할수록 천천히 드러나는 깊이를 만나보세요.

Korean tea comes in a diverse range of hues.

Shaped by the land it grows in, the way it is made, and the
hands that make it, each tea carries an identity of its own.
From magnolia blossoms roasted and dried by hand again and
again, to Cheong Cha, a fermented tea revived from a nearly
forgotten tradition, Korean Hues brings these teas together.

Each can be brewed more than once,
revealing more of its character with every infusion.

*목련 꽃차 **MOKRYUN-KKOT CHA** 16
magnolia flower tea

세작 녹차 **SEJAK NOKCHA** 19
young-leaf green tea

*해풍 썩차 **HAEPOONG SSUK CHA** 16
sea-breeze mugwort tea

제주 황차 **JEJU HWANGCHA** 18
jeju yellow tea

보성 홍차 **BOSEONG HONGCHA** 20
boseong black tea

청차 **CHEONG CHA** 24
korean aged tea

* Caffeine-free

BLENDED

Blended는 다양한 문화가 어우러진 도시,
뉴욕에서 영감을 받았습니다. 서로 다르기에 더 따뜻하게 다가오는 도시처럼,
각각의 블렌드는 한국의 차와 재료에 과일과 허브,
꽃에서 가져온 익숙한 풍미를 더했습니다.
새로움이 낯설지 않고, 익숙함 속에서 또 다른 맛을 발견할 수 있는 차입니다.
각각의 블렌드는 한 번의 우림 안에서 맛과 향이 온전히 어우러지도록 완성했습니다.

Blended is inspired by New York, a city shaped by many cultures,
where difference is what makes it feel welcoming.
In the same spirit, each blend brings Korean tea and ingredients together
with familiar notes of fruit, herbs, flowers, and spices.
The result is an easy, open way into tea, where something new feels
familiar. Unlike Korean Hues, each blend is prepared as a single brew,
composed to be enjoyed just as it is served.

*호박 팔차 HOBAK · PAT CHA 14
pumpkin · red bean

*유자 · 갯잎 · 민트차 YUJA · KKAENNIP · MINT CHA 15
yuja · perilla leaf · apple mint

*썩 · 로즈마리차 SSUK · ROSEMARY CHA 13
mugwort · rosemary

자몽 홍차 JAMONG HONGCHA 13
grapefruit · black tea

복숭아 · 우롱차 BOKSUNGA · OOLONG CHA 12
peach · oolong tea

GENESIS BLEND

*오감차 OGAM CHA 19
jujube · ginger · pumpkin · citron · beetroot

* Caffeine-free

LAYERED

익숙한 차와 재료를 조금 다른 모습으로 풀어냅니다.
차와 곡물이 지닌 본연의 맛을 바탕으로, 우유와 질감,
온도를 달리해 라떼와 아포가토라는 새로운 형태로 표현했습니다.
본래의 맛은 남기고, 즐기는 방식만 새롭게.

Familiar teas and ingredients take on a different form.
Drawing from the natural character of tea and grains,
we explore milk, texture, and temperature through
lattes and affogatos. The flavors remain true to their
origins, while the way they are enjoyed is reimagined.

옥수수 라떼 OKSUSU LATTE 9
sweet corn · corn silk tea

현미 라떼 HYUNMI LATTE 9
toasted brown rice · brown rice tea

녹차 아포가토 LIGHT GREEN TEA AFFOGATO 8
green tea · vanilla ice cream

볶은 녹차 아포가토 DARK GREEN TEA AFFOGATO 8
roasted green tea · vanilla ice cream

COFFEE

ESPRESSO 6

double

AMERICANO 7

hot / iced

LATTE 7

hot / iced

CAPPUCCINO 7

hot / iced

SWEETS BY LYSÉE

시그니처 케이크 SIGNATURE CAKE 19

korean toasted brown rice mousse cake

마들렌 MADELEINE 8

daechu / black sesame