

한국의 맛

A TASTE OF KOREA

제네시스 하우스 레스토랑은
한국 전통 음식 문화를 현대적인 감각으로
재해석한 메뉴를 선보입니다.
풍부한 맛과 향이 감각을 깨우는 여정 속에서,
잊지 못할 미식의 순간을 경험하시기 바랍니다.

Genesis House Restaurant presents a modern reinterpretation
of traditional Korean culinary culture. Embark on a sensory
journey where rich flavors and aromas awaken the palate,
offering an unforgettable gastronomic experience.

한입거리

small + light

for the table

고구마 튀각 GOGUMA TWIGAK - crispy sweet potato 17

김 부각 GIM BUGAK - crispy marinated seaweed 17

육회 YUKHWE* - beef tartare | egg yolk | tomato 27

모듬 튀김 MODEUM TWIGIM - gim mari | squid | shrimp | sweet potato | pumpkin 28

회무침 HWEMUCHIM* - fluke | chojang | perilla 28

떡 강정 TTEOK GANGJEONG - rice cakes | gochujang | cashew | pistachio | black sesame 16

구절판 GUJEOLPAN - platter of nine delicacies 31

봄 샐러드 BOM SALAD - spring vegetables and fruit | pine nut 26

식사

rice + noodles

송어 알밥 SONGEO ALBAP* - arctic char | salmon roe | gochujang rice 36

열무 보리밥 YEOLMU BORIBAP - radish greens | barley | doenjang 28

닭개장 DAKGAEJANG - chicken | chili oil | fernbrake | scallion 28

설렁탕 면 SEOLLONGTANG MYEON* - beef | white pepper | wood ear mushroom 29

메인 요리

meat + fish

대구찜 DAEGUJJIM* - cod | cabbage | potato | anchovy 38

제육구이 JAEYOOK GUI* - pork belly | gochujang | tofu 42

양고기 YANGGOGI* - lamb | mugwort | radicchio | squash 46

소뿔찜 SOPPOLJJIM - beef cheeks | parsnip | chestnut | kabocha 79

후식

dessert

클레멘타인

CLEMENTINE

ginger granita | mint tapioca

18

고구마

GOGUMA

sweet potato mousse | crème fraîche ice cream

18

호떡

HOTTEOK

black sugar | cinnamon | pumpkin seed

18

썩

SSUK

mugwort | strawberry | toasted meringue

18

GENESIS HOUSE

EXECUTIVE CHEF

신 민철

MINCHEOL SHIN