



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 요리의 흐름을 완성하였습니다.

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

In autumn,  
we recover ourselves from the summer heat.

For winter,  
we prepare our bodies with rich nutritions of autumn's finest ingredients offer.

Experience rich flavors of Korean's best nature  
in harmony that our Chef prepared for special guests.

Executive Chef | 전광식 Jun Kwangsik

## New Classic

한식의 오랜 길을 되짚어 새로운 추억을 선사합니다.

사람의 정성과 손길이 닿았을 때  
비로소 생명력을 띠는 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.

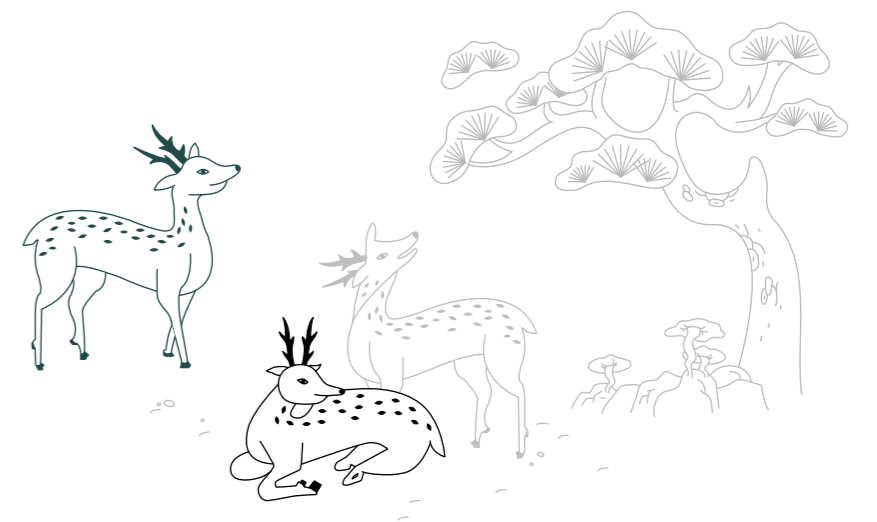
Korean cuisine cannot be defined singularly. It builds upon all stories and various Korean experiences. That tradition creates a humble practice of deeply reflective food experiences.

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

사슴은

천년을 살면 청록색이 되고  
오백년을 더 살면 흰색이 되고  
이천년을 살면 검은색이 된다



## 한방 요리

홍계탕은 홍삼을 48시간 동안 달인 국물에 오골계와 활전복, 밤, 대추, 마늘, 찹쌀 등을 넣고 다시 진하게 끓여서 광주요의 특수 내열 자기에 담아낸 요리입니다. 의약과 음식의 근원이 같아 먹는 것이 곧 약이 된다는 ‘의식동원’에서 비롯한 최고의 양생음식입니다.

- 오골계는 뼈가 검은 닭이라고 해서 붙은 이름으로 수분과 지방함량은 적고 단백질이 높은것이 특징입니다.
- 홍삼은 기운이 빠졌을때 체내의 기를 보충해주며, 꼼꼼한 검사를 거쳐 성분에 따라 천삼, 지삼, 양삼으로 분류합니다.

## Korean Cuisine

Chicken soup with red ginseng is cooked by simmering red ginseng for 48 hours initially and adding the silky fowl and fresh abalone, chestnuts, dates, garlic, glutinous rice and etc into the broth to boil again richly. It is served in the Kwangjuyo's special heat-resistant magnet.

It is the best food for health that came from the notion of "The origin of medications and food are same", which means what we eat becomes our medicine.

- The silky fowl is named after chicken with black bones, it contains lots of protein but it doesn't contain lots of moisture and fat.
- Red ginseng replenishes human body when energy is lost, and it is classified into heaven grade ginseng, earth grade ginseng, and good grade ginseng according to the ingredients after going through a thorough inspection.

## 숙성 장 요리

장은 깊은 맛을 위한 은근한 끈기와 기다림의 산물입니다.

귀하게 만들어진 간장과 제철 기운이 담긴 좋은 재료를 숙성해 만든 장 요리는 몸 속 아미노산과 당분, 유기산 등 좋은 성분을 풍성하게 만들고 입맛을 돋워 활력을 불어넣는 계절 별미입니다.

## Ripened Fermented Sauce (*Jang*) Cuisine

Fermented sauce is a fruit of sincere patience and a wait for deep taste.

Fermented sauce cuisine made by precious soy sauce and the ripened seasonal ingredients enriches the body with amino acids, sugar, organic acids and other good ingredients. It is a seasonal delicacy that stimulates the taste and invigorates vitality.

홍계탕 특선코스로 하루전까지 예약 주문가능한 메뉴입니다. \*취소시 환불 불가합니다.

맛이  
요리 **жат용심이**  
햇갓을 곱게 갈아 진하게 내린 육수에 산딸기를 채워 만든 жат용심이

처음  
요리 **새우강정**  
새우살을 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

채움  
요리 **홍계탕**  
오랜시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 홍계탕

맺음  
요리 **건시단자**  
건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자

**과편 또는 우유 빙과**

달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편  
블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림

- 천삼 홍계탕 ₩ 300,000
- 지삼 홍계탕 ₩ 210,000
- 양삼 홍계탕 ₩ 160,000

홍계탕(닭고기:국내산, 쌀:국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

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



백록코스는 샤흐데씨어터, 롯데콘서트홀 공연관람을 위해 90분 이내에 여유롭게 식사하실 수 있는 구성으로 선보입니다.  
(티켓소지 필수, 공연일 기준 전후 5일 유효)

house wine 1 glass (white or red)

맛이  
요리 **жат용심이**  
햇갓을 곱게 갈아 진하게 내린 육수에 산딸기를 채워 만든 жат용심이

처음  
요리 **새우강정**  
새우살을 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

**버섯묵점**  
버섯을 곱게갈아 만든 버섯묵에 계란찜과 닭육수를 곁들인 버섯묵점

중심  
요리 **금태구이 또는 채끝등심구이**  
화요 막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워낸 금태에 방풍나물을 곁들인 금태구이  
전통간장 양념에 재워 구운 채끝등심구이

채움  
요리 **술밥과 토장국**  
매일 도정한 쌀로 지은 술밥과 보리 된장을 넣고 끓여낸 토장국

맺음  
요리 **건시단자**  
건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자

**과편 또는 우유 빙과**

달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편  
블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림

₩ 110,000

버섯묵점(닭육수:국내산), 채끝등심구이(쇠고기:국내산), 술밥(쌀:국내산),  
김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산)

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

맛이 요리 **жат용심이**  
햇갓을 곱게 갈아 진하게 내린 육수에 산딸기를 채워 만든 жат용심이

처음 요리 **새우강정**  
새우살을 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정

**버섯묵점**  
버섯을 곱게갈아 만든 버섯묵에 계란찜과 닭육수를 곁들인 버섯묵점

중심 요리 **흑돼지점 또는 금태구이+10,000 또는 불고기구이+20,000**  
된장에 숙성하여 훈연한 흑돼지점  
화요 막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워낸 금태에 방풍나물을 곁들인 금태구이  
향신 채소와 함께 달인 간장에 재워만든 채끝등심 불고기구이

채움 요리 **술밥과 토장국**  
또는 **대게술밥+20,000 또는 메밀냉면+5,000 또는 홍계탕** 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000  
매일 도정한 쌀로 지은 술밥과 보리 된장을 넣고 끓여낸 토장국  
대게껍질, 무, 다시마를 넣어 끓인 육수로 지은 밥에 대게살을 올린 대게술밥  
봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 냉면(물, 비빔 중 선택)  
오랜시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 홍계탕

맺음 요리 **건시단자**  
건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자

**과편 또는 우유 병과**  
달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편  
블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림

추가 요리 **전복장 또는 꽃계장 ₩50,000**  
14가지 재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 장요리

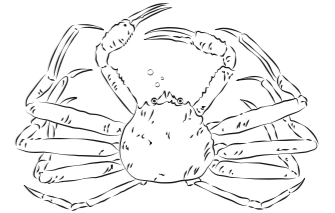
Wine Pairing **Recommendation (2 Glasses) ₩ 35,000**  
**Sommelier's Recommendation (2 Glasses) ₩ 40,000**

**₩ 70,000**

**대게 술밥**

대게는 몸에서 뻗어나가는 다리가 대나무의 마디와 비슷하다고 하여 지어진 이름입니다.  
그 맛이 너무나 뛰어나 임금님도 체면을 잊고 쪽쪽 빨아먹었다는 이야기가 전해져옵니다.  
지방 함량이 낮아 담백하고 소화도 쉬워 건강식으로도 좋은 대게를  
더욱 든든하게 술밥 요리로 만날 수 있습니다.

대게껍질과 무, 다시마, 대파, 마늘을 넣고 끓인 진한 육수에 밥을 짓고  
대게살을 듬뿍 올려 더욱 향긋하고 맛있는 술밥으로  
바다의 활력을 느껴보시기 바랍니다.



버섯묵점(닭육수:국내산), 흑돼지점(돼지고기:국내산), 불고기구이(쇠고기:국내산), 술밥(쌀:국내산),  
대게술밥(쌀:국내산), 홍계탕(닭고기:국내산, 쌀:국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산), 꽃계장(꽃게:국내산)

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

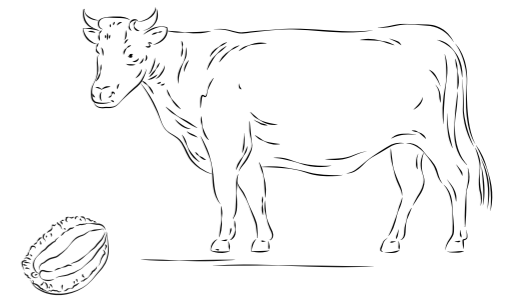
맛이 요리	<p><b>잣옹심이</b> 햇жат을 곱게 갈아 진하게 내린 옥수에 산딸기를 채워 만든 잣옹심이</p>
처음 요리	<p><b>새우강정</b> 새우살을 으깨어 만든 완자에 보리새우로 튀김옷을 입힌 새우강정</p> <p><b>생복만두</b> 전통간장에 부드럽게 찢 전복에 칼집을 내고 소고기와 버섯으로 소를 만들어 채운 생복만두</p> <p><b>버섯목찜</b> 버섯을 곱게갈아 만든 버섯목에 계란찜과 닭육수를 곁들인 버섯목찜</p>
중심 요리	<p><b>금태구이</b> 화요 막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워낸 금태에 방풍나물을 곁들인 금태구이</p> <p><b>채끝등심구이</b> 전통간장 양념에 재워 구운 채끝등심구이</p>
채움 요리	<p><b>술밥과 토장국</b> 또는 <b>대게술밥</b>+20,000 또는 <b>메밀냉면</b>+5,000 또는 <b>홍계탕</b> 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000</p> <p>매일 도정한 쌀로 지은 술밥과 보리 된장을 넣고 끓여낸 토장국 대게껍질, 무, 다시마를 넣어 끓인 옥수로 지은 밥에 대게살을 올린 대게술밥 봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 냉면(물, 비빔 중 선택) 오랜시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 홍계탕</p>
맺음 요리	<p><b>건시단자</b> 건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자</p> <p><b>과편 또는 우유 빙과</b> 달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편 블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림</p>
추가 요리	<p><b>전복장 또는 꽃계장</b> ₩50,000 14가지 재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 장요리</p>
Wine Pairing	<p>Recommendation (4 Glasses) ₩ 85,000 Sommelier's Recommendation (4 Glasses) ₩ 115,000</p>

**₩ 150,000**

**생복만두**

정약전의 <자산어보>에서는 전복을 ‘복어’라고 소개하며 ‘살코기는 맛이 달아서 날로 먹어도 좋고 익혀 먹어도 좋다’고 전하고 있습니다. 전복은 중국의 진시황제가 불로장생을 위해 먹었다고 전해질 만큼 예로부터 귀한 대접을 받아온 식재료입니다. 체내 흡수가 잘되는 풍부한 영양의 고단백-저지방 식품으로서 건강식에 빠지지 않습니다.

비체나의 생복만두는 전통간장에 부드럽게 찢낸 전복에 칼집을 내어 소고기와 버섯으로 소를 만들어 채운 것입니다. 귀한 전복을 그 자체로 만두피로 활용한, 좀처럼 만나보기 어려운 특별한 만두 요리입니다. 눈과 입이 모두 즐거워지는 비체나의 생복만두를 만나보십시오.



버섯목찜(닭육수:국내산), 생복만두(쇠고기:국내산), 채끝등심구이(쇠고기:국내산), 술밥(쌀:국내산), 대게술밥(쌀:국내산), 홍계탕(닭고기:국내산, 쌀:국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산), 꽃계장(꽃게:국내산)

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

맛이 요리	<b>жат웅심이</b> 햇갓을 곱게 갈아 진하게 내린 육수에 산딸기를 채워 만든 갓웅심이
처음 요리	<b>생복만두</b> 전통간장에 부드럽게 썬 전복에 칼집을 내고 소고기와 버섯으로 소를 만들어 채운 생복만두
	<b>버섯묵찜</b> 버섯을 곱게갈아 만든 버섯묵에 계란찜과 닭육수를 곁들인 버섯묵찜
중심 요리	<b>금태구이</b> 화요 막걸리에 숙성하여 부드럽게 구워낸 금태에 방풍나물을 곁들인 금태구이
	<b>꽃게찜</b> 소금을 덮어 구운 꽃게의 살을 발라낸 뒤 방아잎을 곁들여 다시 한 번 찌내 부드러움을 더한 꽃게찜
	<b>채끝등심구이</b> 전통간장 양념에 재워 구운 채끝등심구이
채움 요리	<b>대게술밥 또는 메밀냉면 또는 홍계탕</b> 천삼+152,000 지삼+108,000 양삼+58,000 대게껍질, 무, 다시마를 넣어 끓인 육수로 지은 밥에 대게살을 올린 대게술밥 봉평 메밀가루로 직접 면을 뽑아낸 한우양지 냉면(물, 비빔 중 선택) 오랜시간 달인 홍삼물에 오골계와 전복을 진하게 끓여낸 홍계탕
맺음 요리	<b>건시단자</b> 건시의 속을 발라 얇게 저며 밤소를 넣은 건시단자
	<b>과편 또는 우유 빙과</b> 달인 황도를 고운 체에 내려서 녹말과 꿀을 넣고 졸인 과편 블루베리를 넣은 우유찰떡 아이스크림
추가 요리	<b>전복장 또는 꽃게장</b> ₩50,000 14가지 재료를 함께 달인 간장에 재워 만든 장요리
Wine Pairing	Recommendation (4 Glasses) ₩ 85,000 Sommelier's Recommendation (4 Glasses) ₩ 115,000

₩ 190,000

### 꽃게찜

꽃게는 한국인이 가장 즐겨먹는 종류의 게입니다.

예로부터 찜이나 무침, 절임, 탕 등 다양한 방식으로 조리해 먹었습니다.

꽃게는 무기질과 아연, 칼슘과 철분 등이 함유되어 있어 성장발육에 좋으며 타우린 성분이 풍부해 간 해독에도 탁월합니다.

방아잎과 전분물을 함께 넣고 끓여 걸쭉한 것이 특징인 경상남도 지역의 꽃게찜에서 영감을 받은 음식입니다.

맛있는 가을 제철 꽃게에 소금을 덮고 구워 풍미를 높인 뒤 살을 발라내어

애호박과 함께 다시 한 번 살짝 찌내는 방법으로 비채나만의 독특한 스타일을 완성했습니다.

부드러운 꽃게찜 위로 방아잎으로 만든 육수를 살짝 뿌려 입맛을 더욱 돋워줍니다.



버섯묵찜(닭육수:국내산), 생복만두(쇠고기:국내산), 꽃게찜(꽃게:국내산), 채끝등심구이(쇠고기:국내산),

대게술밥(쌀:국내산), 홍계탕(닭고기:국내산, 쌀:국내산), 김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산), 꽃게장(꽃게:국내산)

모든 금액에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

알러지가 있으신 분은 직원에게 미리 말씀 부탁드립니다.



## 국화차

매란국죽 옛 선비들의 지조와 절개, 겸양을 나타내는 사군자를 상징하며, 그중 국은 국화를 이르는 말로 늦은 가을에 첫 추위를 이겨내며 꽃을 피운다. 가을을 의미하는 국화차는 화려하지 않지만 깊고 은은한 향이 매력적인 차이며 머리는 맑게 마음은 편하게 몸속은 깨끗하게 해주는 우리나라에서 아주 오래전부터 마시던 전통 꽃차입니다.

## Chrysanthemum tea

*Mae-Nan-Guk-Juk*(The Four Gracious Plants), an oriental painting of plum blossom, orchid, chrysanthemum, and bamboo, is representative of high principles, constancy and humility.

Chrysanthemum is called as *Guk*, it is a symbol of Autumn.

It blooms during late Autumn by enduring the first cold weather.

Chrysanthemum tea is transparent and ranges from pale to bright yellow in color, with a floral aroma. We have been drinking chrysanthemum tea for a long time, it blows away the cobwebs from your brain, relieves your mind and clean inside the body.

일월 日月

Light of Life

산천 山川

Mother Nature

죽송 竹松

Great Evergreen

구학 龜鶴

Long Liberty

백록 白鹿

Pure Innocence

日月常照臨 山川不變移 竹松凌雪霰.

龜鶴稟期覆 白鹿形何潔 丹芝葉更奇 長生深有意 臣亦荷恩私.

“해달은 늘 비취 주고 산천은 변함이 없네.

송죽은 눈서리를 업수이 여기고

거북과 학은 장수로 태어났네.

흰 사슴은 그 모습 어찌 그리 깨끗한고.

붉은 불로초는 잎이 더욱 기이하네.

십장생의 뜻이 하도 깊으니, 신도 또한 국은을 입었네.”

## 죽송 | 竹松 | Great Evergreen

Available only when order is made upon a reservation. Please request at least one day in advance.  
(\*Same day cancellation will be charged for the order.)

Amuse	<b>Pine Nut</b> filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts
Starts	<b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b>Ogolgye</b> (balck silky chicken) black silky chicken with abalone cooked in <i>hongsam</i> (red ginseng) stock
Desserts	<b>Persimmon</b> scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing
	<b>Yellow Peach OR Milk</b> straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries

Heaven Grade Ginseng	₩ 300,000
Earth Grade Ginseng	₩ 210,000
Good Grade Ginseng	₩ 160,000

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

## 백록 | 白鹿 | Pure Innocence

## Pre-theater Special Course

The course is for visitors of Charlotte Theater and Lotte Concert Hall.  
(Please do show tickets. Valid dates for having the benefit are within 5 days before or after the concert date.)

house wine 1 glass (white or red)

Amuse	<b>Pine Nut</b> filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts
Starts	<b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps
	<b>Mushroom</b> mushroom <i>muk</i> that is made by finely grinding mushrooms is steamed and served with steamed eggs and chicken broth
Mains	<b>Blackthroat Seaperch OR Striploin Beef</b> gently grilling blackthroat seaperch matured in Hwayo <i>makgeolli</i> , and served with wild parsnips grilled striploin beef seasoned with Bicena signature sauce
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<b>Rice &amp; Soup</b> daily milled rice served with barley bean paste soup
Desserts	<b>Persimmon</b> scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing
	<b>Yellow Peach OR Milk</b> straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries

₩ 110,000

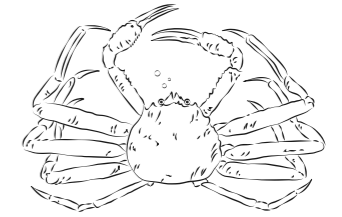
All rates include 10% service charge and 10% tax. Please let us know if you have any food allergies.

Amuse	<p><b>Pine Nut</b> filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts</p>
Starts	<p><b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps</p> <p><b>Mushroom</b> mushroom <i>muk</i> that is made by finely grinding mushrooms is steamed and served with steamed eggs and chicken broth</p>
Mains	<p><b>Black Pork or Blackthroat Seaperch</b>+10,000 <b>or Striploin Beef</b>+20,000 steamed black pork marinated in <i>doenjang</i>(soybean paste) gently grilling blackthroat seaperch matured in Hwayo <i>makgeolli</i>, and served with wild parsnips grilled striploin beef marinated in soybean sauce</p>
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<p><b>Rice &amp; Soup or Snow Crab</b>+20,000 <b>or Buckwheat</b>+5,000 <b>or Ogojye</b> (balck silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 daily milled rice served with barley bean paste soup cooking the rice with snow crab skin, white radish, and kelp broth, and served with crab meat on top to add flavor fresh made buckwheat noodles with cold <i>hanwoo</i>(korean beef) brisket broth black silky chicken with abalone cooked in <i>hongsam</i>(red ginseng) stock</p>
Desserts	<p><b>Persimmon</b> scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing</p> <p><b>Yellow Peach or Milk</b> straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries</p>
Add	<p><b>Abalone or Blue Crab</b> ₩50,000 fresh seasonal seafoods fermented in soy sauce</p>
Wine Pairing	<p>Recommendation (2 Glasses) ₩ 35,000 Sommelier's Recommendation (2 Glasses) ₩ 40,000</p>

₩ 70,000

**Snow Crab**

Snow Crab (*daegae* is interpreted as bamboo crab in Korean) was named after bamboo because the crab's legs look like bamboo joints. It is said that even a king would suck the meat out of its legs, unmindful of his respectable position, because it was so tasty. You can get snow crab with its low-fat, light, and easy-to-digest content in a stone pot. Taste the vitality of the sea in an excellent and flavorful stone pot dish, which contains plenty of snow crab meat on rice that is cooked in the thick and rich broth of snow crab skin, white radish, kelp, spring onion, and garlic.



All rates include 10% service charge and 10% tax.

Please let us know if you have any food allergies.

Amuse	<p><b>Pine Nut</b> filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts</p>
Starts	<p><b>Prawn</b> deep fried prawn coated with dried barley shrimps</p> <p><b>Abalone</b> making cuts on softly steamed abalone that is gently steamed in a traditional soy sauce, and filling it with beef and mushroom stuffing</p> <p><b>Mushroom</b> mushroom <i>muk</i> that is made by finely grinding mushrooms is steamed and served with steamed eggs and chicken broth</p>
Mains	<p><b>Blackthroat Seaperch</b> gently grilling blackthroat seaperch matured in Hwayo <i>makgeolli</i>, and served with wild parsnips</p> <p><b>Striploin Beef</b> grilled striploin beef seasoned with Bicena signature sauce</p>
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<p><b>Rice &amp; Soup</b> or <b>Snow Crab</b>+20,000 or <b>Buckwheat</b>+5,000 or <b>Ogolgye</b> (balck silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 daily milled rice served with barley bean paste soup cooking the rice with snow crab skin, white radish, and kelp broth, and served with crab meat on top to add flavor fresh made buckwheat noodles with cold <i>hanwoo</i>(korean beef) brisket broth black silky chicken with abalone cooked in <i>hongsam</i>(red ginseng) stock</p>
Desserts	<p><b>Persimmon</b> scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing</p> <p><b>Yellow Peach</b> or <b>Milk</b> straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries</p>
Add	<p><b>Abalone</b> or <b>Blue Crab</b> ₩50,000 fresh seasonal seafoods fermented in soy sauce</p>
Wine Pairing	<p>Recommendation (4 Glasses) ₩ 85,000 Sommelier's Recommendation (4 Glasses) ₩ 115,000</p>

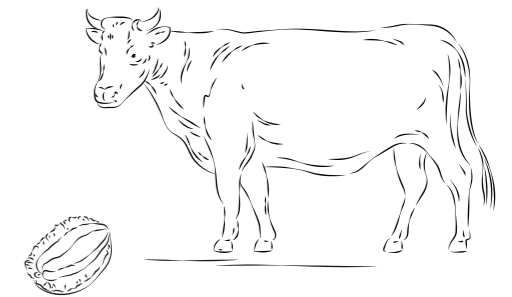
₩ 150,000

**Abalone**

<*Ja San Eo Bo*> (The Book of Marine Biology) by *Jeong Yakjeon* introduces abalones as “*Bok Eo* (鮑魚),” which “can be eaten raw or cooked because its meat is sweet.” Abalone is a food ingredient that has been prestigious since the ancient times because it is said that *Qin Shi Hwang* of China ate it for longevity. It is always included in a healthy food diet because its high-protein, low-fat content has rich nutrients that are absorbed well in the body.

Bicena’s Abalone Dumplings are created by making cuts on gently steamed abalones in soy sauce, and filling them with beef and mushroom stuffing. It is a special and rare dumpling dish that uses precious abalones as dumpling skin.

Bicena’s Abalone Dumplings can be enjoyed by your mouth as well as your eyes.



All rates include 10% service charge and 10% tax.

Please let us know if you have any food allergies.

Amuse	<p><b>Pine Nut</b> filling raspberries in pine nut veloute that is made from finely ground fresh pine nuts</p>
Starts	<p><b>Abalone</b> making cuts on softly steamed abalone that is gently steamed in a traditional soy sauce, and filling it with beef and mushroom stuffing</p> <p><b>Mushroom</b> mushroom <i>muk</i> that is made by finely grinding mushrooms is steamed and served with steamed eggs and chicken broth</p>
Mains	<p><b>Blackthroat Seaperch</b> gently grilling blackthroat seaperch matured in Hwayo <i>makgeolli</i>, and served with wild parsnips</p> <p><b>Blue Crab</b> scooping out the meat of the blue crab that was baked covered in salt and being steamed again with Korean mint leaves for soft texture</p> <p><b>Striploin Beef</b> grilled striploin beef seasoned with Bicena signature sauce</p>
Specials ( <i>Jin-ji</i> )	<p><b>Snow Crab or Buckwheat</b> or <b>Ogolgye</b> (balck silky chicken) heaven grade ginseng +152,000 earth grade ginseng +108,000 good grade ginseng +58,000 cooking the rice with snow crab skin, white radish, and kelp broth, and served with crab meat on top to add flavor fresh made buckwheat noodles with cold <i>hanwoo</i>(korean beef) brisket broth black silky chicken with abalone cooked in <i>hongsam</i>(red ginseng) stock</p>
Desserts	<p><b>Persimmon</b> scooping out the flesh of the dried persimmon, cutting it into thin slices and filling it with chestnut stuffing</p> <p><b>Yellow Peach or Milk</b> straining boiled yellow peaches a fine sieve, and boiling it again with starch and honey milk and glutinous rice cake ice cream with blueberries</p>
Add	<p><b>Abalone or Blue Crab</b> ₩50,000 fresh seasonal seafoods fermented in soy sauce</p>
Wine Pairing	<p>Recommendation (4 Glasses) ₩ 85,000 Sommelier's Recommendation (4 Glasses) ₩ 115,000</p>

₩ 190,000

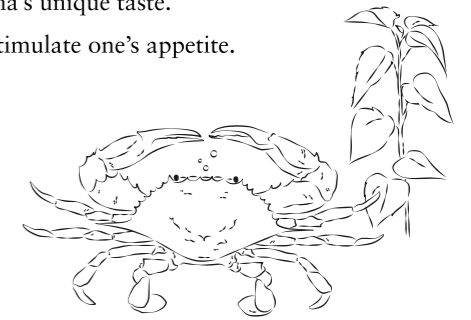
**Blue Crab**

Blue crab is the type of crab that Koreans like the most. Since the ancient times, it has been cooked in various ways, such as being steamed, seasoned, salted, and braised. Blue crab contains minerals, including zinc, calcium, and iron, so it is good for growth, while its taurine component is excellent for liver detoxification.

This dish is inspired by the braised blue crab dish from *Gyeongsangnam-do*, which is characterized by its thick broth that is boiled with Korean mint leaves and starchy water.

After the tasty autumn blue crab is baked in salt to increase its flavor, the crab meat is scooped out and steamed again with zucchini to achieve Bicena's unique taste.

The broth made with Korean mint leaves is sprinkled on tender blue crab to stimulate one's appetite.



All rates include 10% service charge and 10% tax.

Please let us know if you have any food allergies.

- 국내산 쌀을 직접 도정해서 밥을 짓습니다.
- 국내산 배추, 국내산 고춧가루, 국내산 천일염으로 직접 담근 김치를 제공합니다.
- 요리에 들어가는 소고기는 국내산 한우를 사용합니다.
- 요리에 들어가는 돼지고기는 국내산을 사용합니다.
- 요리에 들어가는 닭고기는 국내산 닭을 사용합니다.
- 요리에 들어가는 홍삼은 정관장(천삼, 지삼, 양삼)을 사용합니다.
- 요리에 들어가는 콩(두부, 콩비지, 콩냉면)는 국내산입니다.
- 요리에 들어가는 해산물 원산지는 하기와 같습니다.  
: 꽃게(국내산), 전복(국내산), 보리새우(국내산)

Room Minimum Charge		No Show		Room Cancellation Policy		Corkage	
	lunch	dinner	lunch	dinner	1일전	10만원 / per bottle (4인 max 2bottles)	
구학 · 죽송 (4인)	35만원	60만원	20만원	40만원	당일		100% 미환불
산천 · 백록 (6인)	50만원	90만원	35만원	70만원	· 예약 당일취소 시, 카드 자동결제 (카드사용 불가시, 예약 2일전까지 계좌이체)		
일월 (12인)	65만원	120만원	50만원	100만원			
홀 대관	350만원	750만원					