

GAON SOCIETY

문화란 전통과 역사로
맺어지는 열매입니다.

GAON
Since 2003

BICENA
Since 2012

www.gaonkr.com
www.bicena.com



문화란 전통과 역사로
맺어지는 열매입니다.

GAON
Since 2003

BICENA
Since 2012

www.gaonkr.com
www.bicena.com



70억 세계인의 미각을 길들일 한식 탄생

2016년 11월 7일, 우리 민족의 정체성을 대변하는 “식의주” 중 식문화가 역사상 처음으로 세계적인 가치로 인정받아 그 선례가 기록되는 날입니다.

1988년, 저는 선친의 도자 사업을 가업으로 이어 받아 우리 도자기에 담길 음식과 그 음식에 어울리는 전통 술을 개발하기 시작하여 28년이란 침묵의 세월을 거쳐 비로소 오늘에 이르렀습니다. 그릇과 음식과 술이라는 ‘삼위일체’의 진수를 선보이기 위해 세계 최고 수준의 식당 가운을 만들고, 국내 뿐 아니라 세계의 소비자들이 함께 즐길 수 있는 공간이 되기 위해 앞만 보고 묵묵히 달려왔습니다. 이는 그릇과 음식과 술이 조화를 이루는 가운을 통해 우리 식문화 본연의 가치와 한국인으로서의 정체성을 확립할 수 있다는 믿음 하나 때문이었습니다.

오늘은 전 세계가 인정하는 미쉐린 레드가이드를 통해 가운이 별 셋(김병진 셰프)과 비채나가 별 하나(방기수 셰프)를 공인받은 한식 문화의 세계명품시장 진입이 인정·선포된 날입니다. 이런 결실은 저 하나 만의 힘으로 이루어진 것이 아니라 외롭고 어려운 길에 함께 뜻을 모아주시고 응원해주셨던 분들이 계셨기에 가능한 일이었습니다. 지금까지 ‘가운’과 ‘비채나’에 전해주시는 많은 격려의 말씀, 때로는 따끔했던 조언과 질책마저 지금의 ‘가운’과 ‘비채나’가 있게 된 자양분이 되었다고 생각하며 감사한 마음, 이루 다 말할 수 없습니다.

미쉐린 레드가이드의 전통과 권위, 브랜드파워는 전 세계에 한식을 가장 효율적으로 알리고 확산할 것입니다. 미쉐린 레드가이드의 평가로 확보된 국제적인 객관성은 세계인들이 스스로 한식의 가치를 인정하고 선호하는 메뉴를 찾을 수 있게 도와줄 것입니다. 전 세계인이 한식의 진수를 맛보기 위해 서울을 방문하고, 이들의 방문은 자연스럽게 관광산업의 발전으로 연결되어 내수경제의 활성화와 다양한 가치 창출의 계기로 이어질 것입니다.

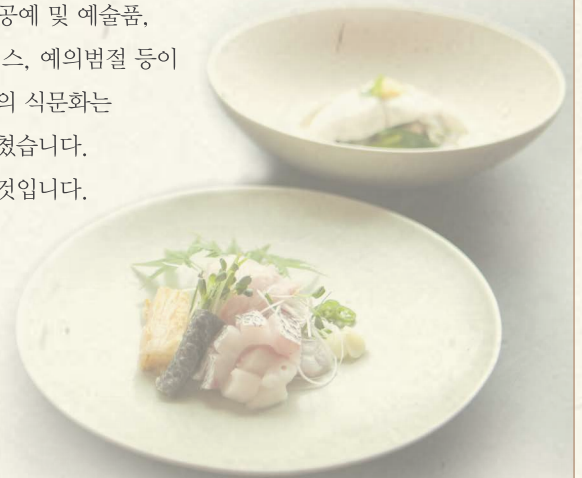
정체 상태였던 요식업계는 자연스러운 경쟁이 이뤄지고 스스로의 역량 함양을 도모할 것이며 이 또한 한식의 전반적인 질적 상승으로 이어져 우리 식문화의 가치가 극대화되고 우리의 자존감 또한 확산될 것입니다.

한 국가의 식문화는 음식의 수준과 요리법에 따른 식자재, 담은 그릇과 함께 마시는 술, 즐기는 공간과 이를 채우는 공예 및 예술품, 그에 어울리는 음악 및 종업원의 복식과 서비스, 예의범절 등이 총체적으로 융합된 문화의 정수입니다. 한국의 식문화는 이제 세계적인 문화로서 보편화될 준비를 마쳤습니다. 한식 세계화 패러다임의 대전환이 이루어진 것입니다.

지금부터가 시작입니다. ‘가운’과 ‘비채나’의 미쉐린 레드가이드 등재는 우리 문화가 세계 문화사에 당당히 이름을 올린 역사적인 사건이며 우리 후손들에게는 더 많은 기회와 가능성을 열어준 혁명적 사건입니다. ‘가운’과 ‘비채나’가 한국 식문화의 자긍심과 국민 사기를 높이는 자랑스러운 문화유산으로 후손 대대로 세계인이 즐기는 식문화로 이어져 갈 수 있도록 더욱 노력하고 정진하겠습니다.

부디 ‘가운’과 ‘비채나’가 한식 문화의 진정한 세계화를 선도하고 우리 고유의 가치를 알리는 길에 성원과 격려해주시기를 부탁드립니다.

감사합니다.



2016년 11월 7일

조태권



The newly born *Hansik* (Korean Cuisine) that will awaken the taste of the world of 7 billion

November 7th, 2016, will be recorded as the first precedent day our culinary culture, which is a significant part of our national identity “food, clothing shelter”, being recognized as a worldwide value.

In 1988, I have taken over the family business and started to develop not only porcelains but also the food and liquor that will match nicely together with our porcelain, and after these 28 years of silence of effort, here I stand today.

To present the essence of the “trinity” of porcelain, food and liquor we created GAON a world-class fine dining restaurant to be a place where not only the domestic consumers but also the consumers of the world can enjoy altogether. This was carried forward with the strong belief in me that through the harmony of porcelain, food and liquor created in GAON, it will establish the true value of our food and culinary culture along with the identity as being Korean.

Today is the day, which GAON received three-stars (Executive Chef Byoung Jin Kim) and BICENA (Executive Chef Bang Ki Soo) one-star on the world-recognized Michelin Red Guide, and acquiring this world’s cachet signifies the recognition · declaration that *Hansik* culture entered the global luxury brand market.

This fruitfulness was possible by the wonderful people who united their minds supporting this lonely and difficult path. I must say I would like to express my eternal gratitude on all the words of encouragement for ‘GAON’ and ‘BICENA’, and sometimes even the harsh advice and reprimand that actually has been a great nourishment to become the present status.

The tradition, authority and brand power of Michelin Red Guide will most effectively inform and spread *Hansik* (Korean Cuisine) around the world.

The international objectivity gained by the Michelin Red Guide evaluation will definitely assist the people of the world to recognize the value of *Hansik* and find their preferences on Korean menu.

The gourmets all over the world will visit Seoul to taste the essence of Korean cuisine, *Hansik*, which will naturally lead to the development of tourism industry that will also lead to the revitalization of the domestic economy and the creation on various values.

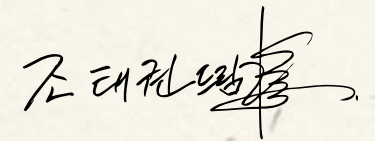
The stagnant food industry will convert to naturally compete and stimulate the capacity of ourselves, which in turn will lead to an overall increase in the quality of Korean cuisine, eventually maximizing the value of our gastronomic culture and the increase in our nation’s pride. The gastronomic culture of one’s nation is the essence of a culture with overall convergence and relationship in various elements, such as; the quality standards of food, the style of cooking according to various recipes, the service of beverages and where the food is served on, the space to enjoy the service where artistic artworks are displayed, even the music to listen with and the clothing and services the servers offer, etiquettes and manners, and so on. The Korean gastronomic culture is now ready to become a universal global culture. *Hansik* has reached to a new globalized paradigm shift. We are on the starting line again ‘GAON’ and ‘BICENA’ being listed on Michelin Red Guide has become an historic event in which our culture has placed its name squarely on the world cultural history and a revolutionary event that has opened up more opportunities and possibilities for our descendants.

We will continue to devote ourselves with persistent efforts, so that ‘GAON’ and ‘BICENA’ will continue to make proud of Korean food culture raising the spirits inside our nation as a prideful cultural heritage that leads to generation after generation enjoyable by the palates of the world.

I kindly ask for your continuous support and encouragement for ‘GAON’ and ‘BICENA’, in the way of leading true globalization of *Hansik*(Korean Cuisine) culture and informing our unique values.

Thank you very much.

Yours Sincerely,
Tae Kwon Cho



7 milliards de gourmets au monde attirés par la redécouverte du Hansik

Le 7 novembre 2016, nous avons célébré la renaissance de la culture gastronomie coréenne. L'identité d'un peuple se forme par les 3 éléments fondamentaux : l'aliment, le costume et le gîte. Entre autres, la cuisine représente la culture d'un peuple, le Hansik, la cuisine coréenne, est entré sur la scène internationale. C'est un fait digne d'être enregistré comme un événement historique sans précédent.

Mon père était céramiste et j'ai pris la succession de sa compagnie. La fabrication des céramiques m'a entraîné à m'intéresser aux boissons et aux aliments qui accompagnent les couverts céramiques traditionnels. L'année 1988, j'ai commencé à rechercher comment retrouver la vraie saveur de la boisson distillée à la manière traditionnelle. Le temps de silence sans récompense a duré 28 ans. Je ne me suis pas arrêté jusqu'à ce que nous ayons atteint la récompense ultime, « la trinité ». Pour accomplir cette harmonie parfaite de cuisine, de boisson et de couvert, j'ai ouvert le restaurant, Gaon, ciblant les clientèles du monde entier qui apprécient la culture gastronomique sublime de la Corée. Il a été ma foi profonde de pouvoir contribuer et rétablir la vraie valeur de la culture et de l'identité de la Corée.

Aujourd'hui, c'est le jour où le guide rouge Michelin a décerné à nos deux établissements ses célèbres étoiles. Gaon trois étoiles avec son chef, Kim Byungjin , Bicena, une étoile avec son chef Bang Kisoo . Ces récompenses ont été possibles grâce à la coopération, l'aide et le soutien de mes bien-aimés qui sont toujours restés auprès de moi dans ce long chemin. J'apprécie l'encouragement, les critiques et les conseils de chacun d'eux à l'égard de Gaon et Bicena. Je n'arrive pas à exprimer tous mes remerciements.

Le célèbre guide rouge Michelin avec sa tradition, son autorité et sa fiabilité permettra de répandre le Hansik à travers le monde entier. La valeur du Hansik reconnue officiellement facilitera les choix de menu aux gourmets internationaux. Les voyages gastronomiques inciteront également l'animation de l'industrie touristique de la Corée et la concurrence des restaurateurs. Tous les effets positifs concourront au renforcement des compétences de la restauration toute entière. Finalement la revalorisation du Hansik deviendra notre fierté envers la culture de notre pays.

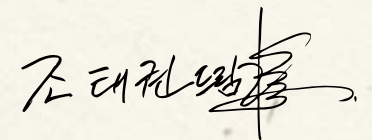
L'art culinaire est une synthèse de domaines divers comme l'ingrédient, la recette, la boisson accompagné, le couvert, l'espace, l'accueil et même la musique. Nous venons d'apprêter le Hansik pour devenir une norme universelle, c'est-à-dire un nouveau paradigme au monde gastronomique.

Maintenant, c'est un démarrage. L'enregistrement de Gaon et de Bicena au guide rouge Michelin est un événement historique, cela signifie que notre culture est marquée dans l'histoire culturelle du monde. Un nouveau chapitre d'opportunité est ouvert à nos descendants. Gaon et Bicena s'inscriront dans la continuité de cet établissement d'héritage digne de la fierté.

Vos affections et encouragements seront appréciés.

Avec tous mes remerciements.

Yours Sincerely,
Tae Kwon Cho

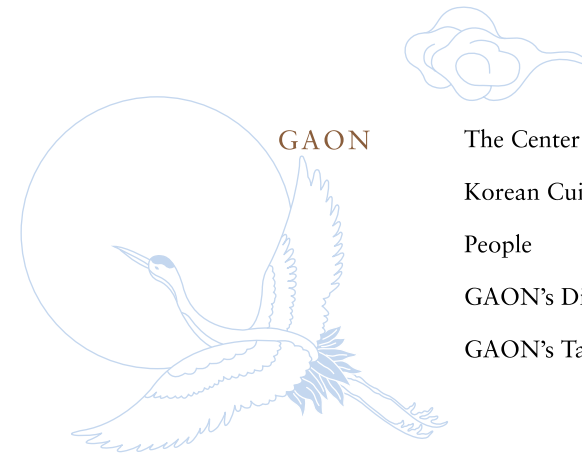


가온	한식의 중심, 가온	14
	한국식문화의 정체성	16
	People	18
	가온의 요리	20
	가온의 식기	22

비우고	한식의 전통	28
	고급한식이라는 가치 경쟁	30
	비움, 채움, 그리고 나눔	32

채우고	한식의 새로운 빛깔	36
	한국의 의식주를 담은 공간	38
	벽도 식탁도 작품이 되는 공간	40
	New Classic	46
	비채나, 점을 찍다.	48
	최고의 요리를 담은 소반	56
	24각, 24시간에 담긴 요리	58
	한식을 한식답게 만드는 것	60

나누다.	History	68
	People	72
	Contact	74



GAON

The Center of Korean Cuisine, GAON	14
Korean Cuisine Characteristics	16
People	18
GAON's Dishes	20
GAON's Tableware	22

Emptying

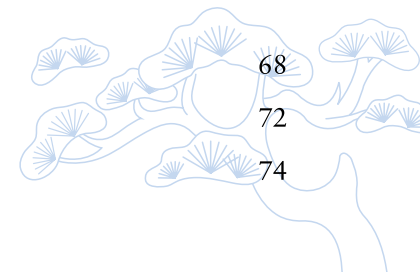
The Tradition of <i>Hansik</i> , Korean Cuisine	28
The competitive value of high-quality hansik	30
Emptying out, filling in, then sharing	32

filling

Korean Cuisine in a New Light	36
Experiencing Korean lifestyle	38
Everything is art	40
New Classic	46
BICENA "Mark with a dot"	48
The portable dining table with best dishes	56
Tableware to contain the best wishes for 24 hours	58
Creating Korean cuisine the way it was meant to be	60

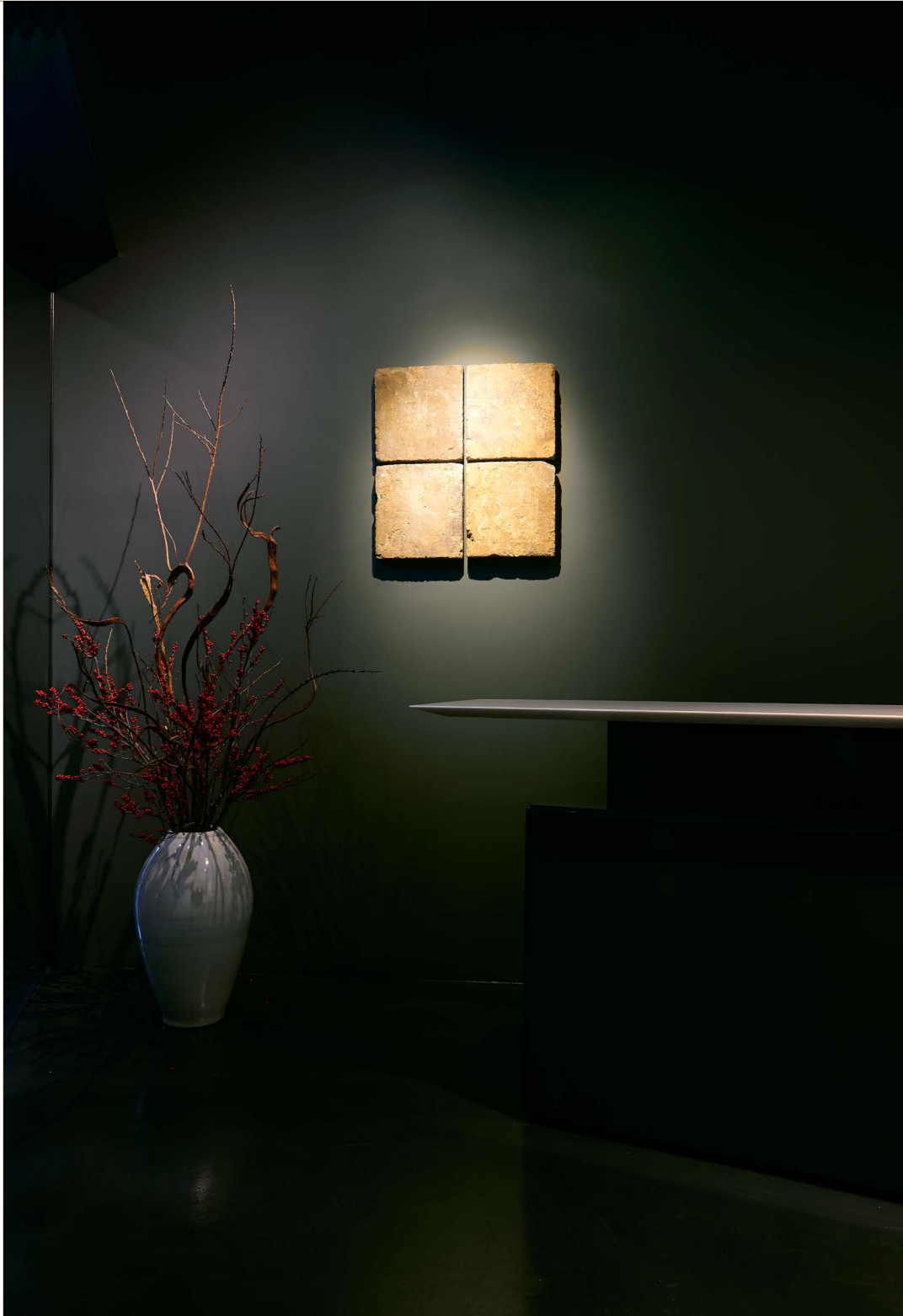
sharing.

History	68
People	72
	74





한식의 중심, 가온
2014. 12 ~



한식의 중심, 가온

새해, 새날, 새 기운을 담아 한식당 가온이 그 문을 엽니다.

하늘과 땅 사이 자연에 순응하며 숨어 있는 깊은 맛을 찾아내고,
한식의 오랜 지혜에 비취 바탕을 지키며 귀함을 쌓아 올렸습니다.
황홀하되 진하지 않고 담백하되 세련됨을 잃지 않고자 합니다.

한식의 중심에서 기쁘게 거닐되 지나치지 않을까 자주 조심하며 옷깃을 여밉니다.
가온이 찾은 한식의 귀한 풍경 속에서 귀하를 기다리겠습니다.

On the first day of the new year,
GAON has opened its doors to a promising a new start.
We seek to do what is right by resorting only to natural means in discovering
the true wisdom behind *Hansik*. We sought for ways to naturally approach
our ingredients, bringing out its true glorious form. Finding our own identity
in the profound depth of *Hansik* has been quite a journey for us.
However, it was a journey that we put our hearts into, discovering who
we are in our careful steps forward; and we have only just begun.
Join us, we cannot wait for you to be part of our ongoing journey.



한국 식문화의 정체성 / Korean Cuisine Characteristics

2003년 서울 청담동에 '가온'을 열고 한식의 가능성을 본격적으로 연구해온 조태권 회장은 2007년 미국 캘리포니아 나파밸리로 날아가 미국의 와인업계 대표들과 음식 전문가 60여 명을 초청하여 일명 '나파밸리 코스', 한식 코스 요리의 정수를 선보입니다.

한식에 대한 찬탄이 곳곳에서 터져 나온 그날의 역사적인 만찬은 한국의 음식뿐만 아니라 식기와 술, 음악, 실내장식, 서비스가 총체적으로 조화를 이룬 한국 식문화의 결정체였습니다.

아무도 가지 않은 길을 묵묵히 갈고 닦아온 조태권 회장은 식기와 음식, 술이 만드는 한국 식문화의 정체성을 오롯이 담아낸 가온을 통해 고유의 전통을 혁신하고 전세계의 보편적 가치로 승화시키고자 변함없는 노력을 기울이고 있습니다.

Tae Kwon Cho opened Korean restaurant "GAON" in Cheongdam-dong, Seoul in 2003 and studied more deeply the possibility of Korean food. In 2007, He invited sixty food critics and wine company representatives to Napa Valley, California and presented the pinnacle of Korean course meals: the "Napa Valley Course."

This historic meal received much critical acclaim. It was not only about Korean food. Instead it was a joint effort which combined Korea's tableware, traditional drinks, interior design, and impeccable service to reinterpret the essence of Korean dining culture.

Always one to choose the path less travelled, President Cho will spare no effort in elevating the traditional and characteristic into universal values with the help of GAON's traditional take on Korean tableware, food, drink, and the identity of Korean cuisine.



가온 총괄 셰프 김병진 / Chief Executive Chef, Byoung Jin Kim

셰프로써 가장 중요하게 생각하는 것은 재료에 대한 책임감입니다. 좋은 식재료를 알아볼 수 있는 안목을 기르고 원재료 본연의 맛이 살아있는 요리를 선보이기 위해 끊임없이 공부하고 연마합니다. 한국인에게만 익숙했던 한식, 전 세계의 입맛을 사로잡기 위해 나날이 새로이 발전할 것입니다. 더 많은 사람들이 한식을 이해하고, 한식에 대해 이야기하는 날이 오기를 기대합니다.

As a chef what I value most is a sense of responsibility about the ingredients. I ceaselessly train myself and study deeper so that I may develop a keener appreciation for good ingredients and present dishes that allows the taste of the original ingredients to come alive.

Korean cuisine which had previously only been popular among Koreans will now evolve even further every day to fascinate the world.

More people will come to appreciate Korean cuisine as well as bring it up during discussions and I look forward to that day.



Creative Director 조희경 / Lucia Cho

한식이 여유로운 생활방식(lifestyle)으로서 정착되기를 바랍니다. 보다 많은 사람들이 한식을 통해 신선한 재료의 맛과 향을 천천히 음미하고 즐길 수 있기를 바랍니다. 유장한 세월을 이어온 한식의 가치가 더욱 빛나는 모습으로 지금의 문화 속에 함께 자리할 수 있는 방법을 모색하며, 건강하고 정직한 한식을 선보이기 위해 늘 고민하겠습니다.

I would love for Korean cuisine to settle as a leisurely lifestyle.

I pray more people will get the opportunity to enjoy, to savor the taste and aroma of the fresh ingredients in an unhurried manner.

I will seek new ways for Korean cuisine, which has been handed down from generation to generation over countless centuries, to settle into contemporary culture in an even more dazzling fashion while also strive ceaselessly to present to the world Korean cuisine that is both healthy and genuine.



가온의 요리 / GAON's dishes

가온은 수라상에 담긴 왕의 하루 섭취의 흐름을 한국 산천과 바다에서 철따라 얻은 재료로 풀어냅니다. 최고의 재료를 찾아내고 그 재료가 지닌 다양한 맛을 연구해 한식이 지닌 깊은 향과 숨은 맛을 전합니다.

최상의 식재료를 선별, 그에 걸맞는 신중한 조리를 통해 재료 본연의 맛을 극대화한 한식 '온날' 전통한식 본연의 모습에 대한 셰프의 철학과 감성을 더해 궁극의 요리예술로서 풀어낸 한식 '가온' 가온은 매일 바뀌는 계절과 에너지의 흐름을 되짚어가며 한식의 성숙하고 자연스러운 맛을 오랜 시간의 노고가 스며든 정성스러운 손길로 표현합니다.

GAON unfolds the nutritious flow of the King contained within the royal table with the ingredients it has seasonally collected from Korean waters and mountains.

Discovering the best ingredients and studying their deep flavors is how we deliver the concealed taste and profound aroma of Korean cuisine.

Korean cuisine 'Onnal' which has maximized the organic flavors of the ingredient through the selection of the highest quality ingredients and cooking them through equally prudent procedures.

Korean cuisine 'Gaon' which has unfolded Korean food as an ultimate piece of culinary art by adding the chef's philosophy and sensibility to the original dignity of traditional Korean cuisine.

가온의 식기 / GAON's tableware

광주요의 태토와 천연유약 이를 다루는 장인의 손길에서 비롯된 가온 전용 식기는 선에서 느껴지는 자연의 아름다움(美), 질감으로 전해지는 감성(感), 형태 보여지는 예(禮), 기법으로 표현되는 재주(技)를 통해 전통의 근본과 새로운 창조의 조화로움으로 그 멋을 나타내며 담기는 음식을 통하여 모양과 의미의 감동을 전합니다.

KwangJuYo's unique brand of clay and natural enamel coupled with the artisanship of a master craftsman is what makes up GAON's exclusive tableware. The natural beauty radiating from their delicate silhouette, the sensibility conveyed through their texture, the dignity made visible with their shape, and the genius expressed through technique all come together to boast an unparalleled charm which harmonizes traditional fundamentals with new creativity. Such tableware adds to the beauty and taste of the food served in them thus heightening your senses.



비 채 나
우 우 누
고 고 다
·



비채나는 한국에서만 경험할 수 있는,
고유의 맛과 향이 살아있는 한식을
선보입니다.
맛있는 음식, 좋은 재료로 정성스럽게
만든 요리는 누구에게나 공감을
얻을 수 있다는 믿음으로,
한식의 큰 세계에서 찾아낸 귀하고
아름다운 맛을 전합니다.
도자 사업에서 식문화 사업으로 발전해온
(주)광주요그룹의 특별한 미감을
경험할 수 있는 곳,
비채나로 여러분을 초대합니다.

BICENA offers authentic Korean cuisine
that you can find only in Korea.
It is the taste we have found in the vast
world of Korean cuisine. We believe that
the guests will follow as long as we put
the best care into our food and use the
best ingredients we can. Experience the
unique perspective KwangJuYo Group has
acquired during its interesting history as a
producer of high-end traditional Korean
pottery, food and beverages.

한식의 전통

봉제사 접빈객(奉祭祀接賓客)이 삶의 근간이었던 한국 전통 사회에서 음식에 들이는 정성은 남달랐습니다. 자연에서 얻은 재료를 이용해 계절마다 지역마다 밥상에 오르던 음식이 달랐고, 24절기에 맞춰 특별한 음식으로 몸을 보하고 풍류를 즐겼으며 옹기에 온갖 발효 식품을 갖추고, 다과 하나에도 음양과 오행의 조화를 추구했습니다.

궁중음식과 반가음식, 또 일반백성들의 음식이 저마다 특색 있게 발달했고 양반이든 평민이든 집안 대대로 전하는 조리법 하나쯤은 가지고 있었습니다. 반가에서는 계절 따라 식기의 종류를 달리하는 멋이 있었고, 음식 차리는 순서나 담은 방법이며 식탁 예절을 중요하게 가르치던 품격 높은 식문화 또한 엄연했습니다.

그러나 일제강점기와 한국전쟁, 또 험겨운 근대화를 거치면서 이처럼 수준 높던 한식의 전통은 일상과 멀어졌습니다. 서구 식문화가 고급 문화의 지위를 얻으며 다른모든것들과 함께 한국의 밥상풍경도 달라졌습니다. 고급 음식과 대중 음식은 그 목적이 다른데도, 궁중이나 반가의 수준 높은 음식은 집 안에서만 간신히 명맥을 유지했고, 사 먹는 한식은 끼니를 해결하는 수단이자 싸고 푸짐한 것이 미덕이라는 고정관념 앞에서 식재료나 식기의 품질, 나아가 한식의 품격은 관심의 대상이 되지 못했습니다.

The Tradition of *Hansik*, Korean Cuisine

As with the old sayings, *Bong-jesa Jupbin-gaek*(奉祭祀接賓客); serving ancestral memorial rites and serving profuse hospitality, this was the basis of life in traditional Korean society and because of this, the hearts poured into preparing food was extraordinary. Using ingredients straight from nature in different seasons and regions, the food on the table was always variously different. Obtaining healthy food in each 24 divisions of the year(in the lunar calendar), loving and enjoying the arts, equipping all kinds of fermented food inside the *Onggi*, and pursuing the harmony of ying-yang and the five primary substances(metal, wood, water, fire, earth) even in light refreshments, was how the traditional Korean society moved on in daily life. However, going through the period of Japanese colonial era and Korean War and then again the Modernization, the culturally advanced tradition of *Hansik* unfortunately faded away from the daily life.





고급한식이라는 가치 경쟁

한국 최초로 전통 자기의 생활화를 이끈 (주)광주요그룹은 세계 모든 도자 강국에
는 저마다 뛰어난 고유의 음식 문화가 있다는 데 주목했습니다. 고급 음식과 고급
술이 있어야 고급 식기 또한 제자리가 생기며, 음식은 식재료의 역사와 요리에 담
긴 이야기, 그것을 담는 그릇이며 곁들이는 술, 테이블 세팅, 서빙 매너, 그리고
그 자리에 흐르는 음악과 공간 인테리어까지 어우러질 때 하나의 문화로 인정받을
수 있음을 발견했습니다.

창립 때부터 한국 문화의 가치를 높이고 상징을 만드는데 주력해온 (주)광주요그
룹은, 우리가 만든 그릇에 한식을 담아 한국 식문화의 품격을 제대로 인정받고 알
리겠다는 신념으로, 고급 한식이라는 '가치 경쟁'을 시작했습니다. 2003년, 누구
도 한식의 가능성에 주목하지 않을 때 '한식 세계화'라는 화두를 던지며 고급 한식
문화를 경험할 수 있는 최고급 한식당 '가온'을 오픈하고, 뒤이어 북경 한 중심가에
가온 2호점을 여는 등 수익 보다는 고급 한식을 선보이는 데 몰두했던 것도, 물이
위에서 아래로 흐르듯 고급 한식당이라는 대표 선수가 있어야 한국 식문화 전반이
한 단계 발전할 수 있다는 신념이 있었기에 가능했습니다.

The competitive value of high-quality *Hansik*

The KwangJuYo Group has started its challenge of gaining high 'competitive
value' for high-quality *Hansik*, with a firm conviction of placing the exclusive
Hansik on Korean tableware to properly apprise the dignity of Korean food
culture. In 2003, when no one was interested in the possibilities of hansik,
Kwangjuyo brings up the subject of '*Hansik* Globalization', and opens a high-
end Korean cuisine restaurant named 'GAON', where people can experience the
A-list Korean course meal. Followed right behind is the second restaurant chain
of GAON opened in the central area of Beijing, China. This was another act to
show its firm conviction that there should be a representative player such as the
high- end Korean cuisine restaurant, to move the overall Korean food culture
one step ahead.

비움, 채움, 그리고 나눔

속이 비어 있어 그 어떤 것도 담을 수 있는 기물처럼, 비채나는 이미 완성한 것에 안주하기 보다는 더 완벽한 맛을 찾아 자유롭게 상상하고 도전합니다. 쉽게 생겨나고 쉽게 사라지는 트렌드 대신 오랜세월 이어져온 한식의 맛과 향을 지키고 오늘의 문화안에서 한식이보다 가치있게 자리할 수 있는 방법을 고민합니다. 최고의 재료를 찾아내고 그 재료가 낼 수 있는 최고의 맛을 연구하며, 비채나라는 그릇에 한식의 더 큰 가능성을 채워갑니다. 건강하고 정직한 맛을 나누며 한식과 함께하는 즐거운 기억의 일부로 편안하게 자리하겠습니다.

Emptying out, filling in, then sharing

BICENA is like an empty bowl. Rather than constricting our creativity and imagination by being content with our past accomplishments, we will always search for something better. Rather than chasing after momentary trends, we will try to keep alive Korea's age-old unique flavors. Finding the best ingredients and the best combinations, we will continue to enrich ourselves by realizing the limitless potential of Korean cuisine.



비 채 나
우 우 누
고 고 다
 ·



B / BI
大 // CE
L / NA

한식의 새로운 빛깔
2012. 10 ~ 2017. 1

한국의 의식주를 담은 공간

비체나는 다양한 영역의 작가들이 협업하며 뽑어내는 새로운 에너지로 한식을 위한 색다른 공간을 창조했습니다. 재료를 분별 있게 쓰고, 가공을 최소화해 재료 본래의 물성을 살렸으며, 홀로 아름다움을 뽑내기 보다는 조화를 우선하며 비체나를 한국적인 아름다움으로 채웠습니다. 자연스러운 아름다움, 다양한 흰 빛깔의 세계, 정직함과 당당함, 수다스럽지 않은 유머, 네 명의 개성 강한 크리에이티브들이 '한국의 의식주'라는 콘셉트 아래 비체나에 풀어놓은 한국의 미입니다. 각기 다른 분야, 각기 다른 색깔을 가진 이들의 작업이 묘하게 어우러지는 것은, 이들이 기댄 한국의 의식주, 또 그안에서 세련되어온 한국공예의 전통 안에 이미 모던한 아름다움이 깃들어 있기 때문입니다.

Experiencing Korean lifestyle

Combining the energy of completely different personalities, BICENA has created a unique space for Korean cuisine. We carefully selected materials and handled them minimally, creating a space where nothing sticks out and everything works together. Our goal was to incorporate the experience of Korean cuisine with the experience of Korean spirit and aesthetics.

Four very different characters (representing natural beauty, many shades of white, dignity and confidence, and quiet humor) have collaborated to create something very beautiful under the umbrella of Korean cuisine. Their peculiar yet seamless co-presence in the result was made possible only because their focal point – Korean cuisine and Korean traditional craft – could already encompass the contemporary beauty within it.





벽도 식탁도 작품이 되는 공간

전통의 가치가 그 유장한 아름다움에 있다면, 그 속에서 시공을 초월한 미의 본질을 찾아내고 오늘 속에 제 자리를 잡아주는 것은 당대의 미감을 만들어가는 이들의 몫일 겁니다. 비채나는 검박한 조선 목가구를 떠올리며 입구를 장식하고, 한복 동정의 우아한 맵시를 살린 다양한 흰 빛의 패브릭으로 벽면을 감쌌습니다. 기품 있는 진주빛 목단을 상상하며 마루를 깔고, ‘움직이는 벽’인 병풍에서 모티프를 얻은 폴딩 도어로 공간 활용을 자유롭게 했습니다.

의자는 모를 죽인 둥근 맛, 모던하면서도 친밀한 느낌을 살려 공간에 맞게 디자인했고, 조명 아래로는 길상의 상징들을 담은 수틀을 놓아 손님들의 건강과 행복을 바라는 마음을 담았습니다. 비채나에서는 벽과 마루, 가구와 조명도 모두가 작품입니다.

Everything is art

The very first thing that welcomes the guests in BICENA, is the black wall that still retains the beautiful grains of the original wood. With it, we hoped to remind the guests of traditional Korean wooden furniture. Various shades of white on the wall symbolize different aesthetic aspects of Korean traditional clothes. The floor was meant to replicate the falling peony blossoms of a garden. The main hall is installed with sliding doors for versatility of the space, but the doors are also a reinterpretation of traditional folding screens. The tables and chairs are rounded to look modern and cozy. Everything is art in BICENA.



BICENA是(株)广州窑集团饮食文化部门“GAON Society”成立的韩餐厅。一直以来,广州窑致力于继承韩国陶瓷之美,不断推出与优美的陶瓷器皿相映成辉的顶级韩餐,并遵循韩国固有的饮食价值,酿造出与之相匹配的高级蒸馏烧酒“火尧(HWAYO)”,借此始终位居韩国高水平饮食文化的最前列。2012年秋,广州窑集团在多样文化共存的首尔汉南洞新开张了一家韩餐厅。无论顾客何时莅临,都可以品尝到选用美味应季食材制作的色香味俱全的韩餐。

韩餐的传统

在以祭祀先祖和接待前来祭祀宾客为根本的韩国传统社会,对饮食方面倾注的努力可谓非同一般。使用取自大自然的食材,不同的季节和地区,摆上餐桌的饮食也各不相同,根据24节气,做出针对性的饮食来养身、享乐,将所有发酵食品装入瓮器里,连做一个茶果,也要遵循阴阳和五行的和谐。然而,随着日本殖民统治、韩国战争爆发和近代化建设,令人遗憾的是,高水平韩餐传统离我们的日常生活越来越远。

高级韩餐的价值竞争

(株)广州窑集团以“将高级韩餐盛入广州窑生产的盛器中,向人们展示韩国饮食文化的品味”为信念,开始了高级韩餐的“价值竞争”。在韩餐的可能性无人问津的时候,(株)广州窑集团抛出了“韩餐世界化”这一口号,于2003年开张了能够体验高级韩餐文化的顶级韩餐馆“GAON(高恩)”,接着又在中国北京繁华地带开张了二号店。(株)广州窑集团认为有了代表性的高级韩餐馆,才能以它为龙头,提升韩国饮食文化的档次。



蕴涵着韩国衣食住文化的空间设计

通过各路名家的协作所迸发出的全新气韵和能量, BICENA为韩餐开辟了别具一格的空间。自然的美丽、多种多样的白色世界、正直与坦荡、幽默而不絮聒,正是四位个性迥然的创意大师以韩国的衣食住为概念,为 BICENA赋予了美好与灵魂。行业不同、个性各异的四位大师的创作,之所以能够惟妙惟肖地融为一体,缘自他们所依托的韩国的衣食住文化及孕育于其中并不断进化的韩国传统工艺已经萌生了现代之美。

美好心意蔓延的空间

若说传统的价值在于其源远流长的美丽,那么,孕育其中并找出超越时空之美的本质,重新定位于当代日常生活的职责,无疑当由创作当代美感的创作大师来肩负。BICENA通过精选食材并适“材”所用,减少加工工序,保留食材固有物性;与其独自争奇斗艳,更重视与周围的和谐共荣,不断开创蕴涵韩国美之本质的空间。

墙壁、餐桌无一不为艺术作品

BICENA取灵感于韩服衣领所蕴涵的优雅姿态、新颖别致的比例和边界分割、突显手针缝制的厚实风格等,采用各种图案装饰墙壁,想象着飞溅于地板的深紫色牡丹花铺就了地板。中央大厅安装了从“移动式墙壁”一屏风获得灵感的滑动拉门,可根据聚会规模重新分割适宜的空间。餐桌、座椅及照明等器具也没有使用市场上销售的成品,而是根据空间布局重新进行了设计;所有器具边缘圆滑,没有棱角,既现代又具有亲密感。BICENA的墙壁、餐桌、座椅和电灯等所有器具无一不为艺术作品。



ピチェナ(BICENA)は(株)廣州窯グループの食文化部門「ガオン・ソサエティー」がプロデュースするコリアンレストランです。(株)廣州窯グループは韓国陶磁の伝統美を継承した廣州窯の器にふさわしい最上の韓国料理を紹介し、その味に合わせた高級蒸留焼酎火堯(ファヨ)を醸すなど、常に韓国の食文化を発掘、発展させてきました。2012年秋、さまざまな文化が共存するソウル漢南洞にオープンしたコリアンレストラン、ピチェナはいつでも旬の食材を使った豊富なメニューでおもてなし致します。

韓国料理の伝統

祭祀を奉じ、客人を接待することが暮らしの根幹だった韓国伝統社会において、料理に注ぐ情熱は特別でした。季節によって、また地域によって食卓にのぼる料理がそれぞれ異なり、24節氣に合わせた特別な料理で栄養を補い風流を楽しむ。甕器(オンギ)にあらゆる発酵食品を貯蔵し、茶菓子一つにも陰陽と五行の調和を追求したものです。しかし日本による植民地支配と韓国戦争、そして近代化の波の中、格調高かった韓国料理の伝統は残念なことに日常とはすっかりかけ離れた存在となってしまいました。

高級韓国料理という価値を追い求める

(株)廣州窯グループは、自ら作った器に高級韓国料理をよそい、韓国食文化の品格を広めたいという信念の下、高級韓国料理という価値を追求し始めました。2003年、まだ誰も韓国料理の可能性に注目していない時期に「韓国料理の世界化」というテーマを掲げ、高級韓国食文化が体験できる最高級レストラン「ガオン」をオープンし、続いて北京中心部にガオン2号店をオープンしました。高い所から低い所へ水が流れるように、高級韓国レストランという代表的な存在があつてこそ、韓国の食文化全般が発展すると信じていたからです。



韓国の衣食住を取り入れた空間デザイン

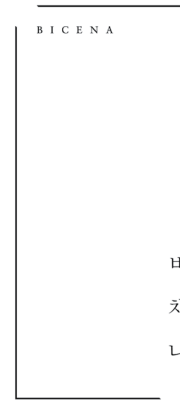
ピチェナはアーティストたちのコラボレーションから生まれる新しいエネルギーが作った快適な空間です。自然の美しさ、白い光の世界、シンプルで優雅な佇まい、気の利いたユーモア。4人の個性的なクリエイターがそれぞれ韓国の衣食住というコンセプトに沿って提案したテーマです。活躍している分野も、個性も異なる4人が作った不思議な調和に包まれた空間の中に、今の時代にも通じる韓国工芸のモダンな感覚が垣間見えます。

優しい気持ち伝わる空間

伝統の価値がその古くから受け継がれてきた美しさにあるとすれば、その中から時空を超越した本質的な美を見出し、今の日常の中で生かすことこそ、現代のクリエイターたちの役割でしょう。ピチェナは的確な素材を適所に用いて、加工を最小限に抑えることで素材本来の物性を活かし、個の美しさより周囲との調和を優先する韓国の伝統的な美意識の本質を貫いた空間です。

壁も食卓もアートとなる空間

ピチェナは韓国の伝統衣装の優雅な味わい、独特のシルエット、そしてほっこりとした手縫いの温もりをイメージした壁を作り、庭に散る赤紫色の牡丹を連想させる床を敷いています。中央ホールには「動く壁」となる屏風からヒントを得たスライディングドアを設置し、行事や催し物のサイズに合わせて自由に空間をご活用いただけます。家具や照明も空間の感性に合わせて、角をなくした優しい丸みを帯びた形のオリジナルを制作しました。壁面、食卓、椅子、電灯など一つ一つがアート作品なのです。



NEW CLASSIC
2017. 4 ~



NEW CLASSIC | 비채나 점을 찍다.

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. Lucia Cho
Kwangjuyo Group CEO. Tae Kwon Cho

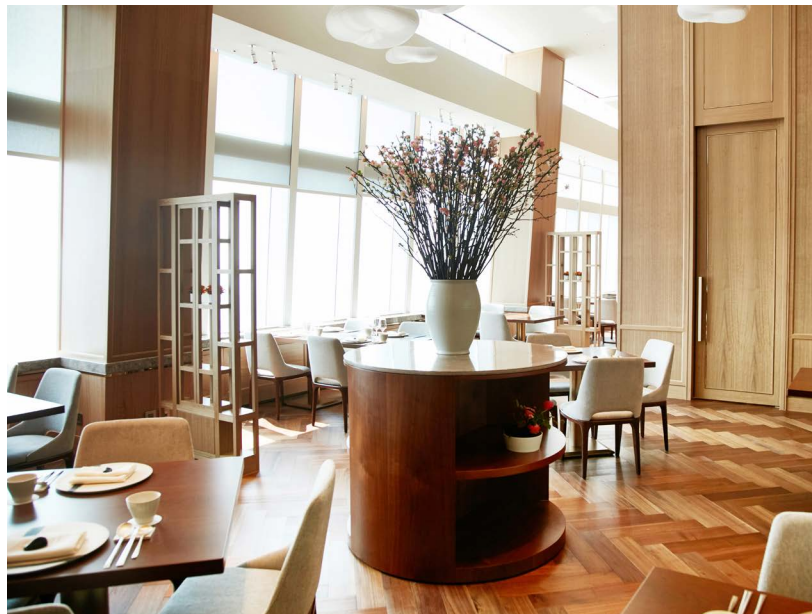
일월 日月
Light of Life

산천 山川
Mother Nature

죽송 竹松
Great Evergreen

구학 龜鶴
Long Liberty

백록 白鹿
Pure Innocence



日月光常照臨 山川不變移 竹松凌雪霰,
龜鶴稟期履 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 깨끗하고,
붉은 불로초는 잎이 더욱 기이하네,
심장생의 뜻이 하도 깊으니, 신도 또한 국은을 입었네.”





최고의 요리를 담은 소반

물건은 대부분 사람의 손에서 태어나고 사라집니다.

어떻게 만들어 어떻게 사라질 것인가를 항상 되물으며 사람의 손길에 가장 오래 머물 수 있는 나무 작품을 정성껏 만들고 있는 한국의 목공예작가 박하수의 손에서 탄생한 소반입니다.

강하고 질박한 한국적 특성에 부드러운 품위를 더해 비채나가 낼 최고의 한식에 걸맞도록 하였습니다.

나무 본연의 크기와 색상, 자연의 질서에 순응하고 틈이 주는 다양한 여백을 살려 비채나가 추구하는 자연적이며 간결한 한식의 이미지를 시각적으로 구현하고자 하였습니다.

The portable dining table with best dishes

The objects generally is made and perished by the human hands.

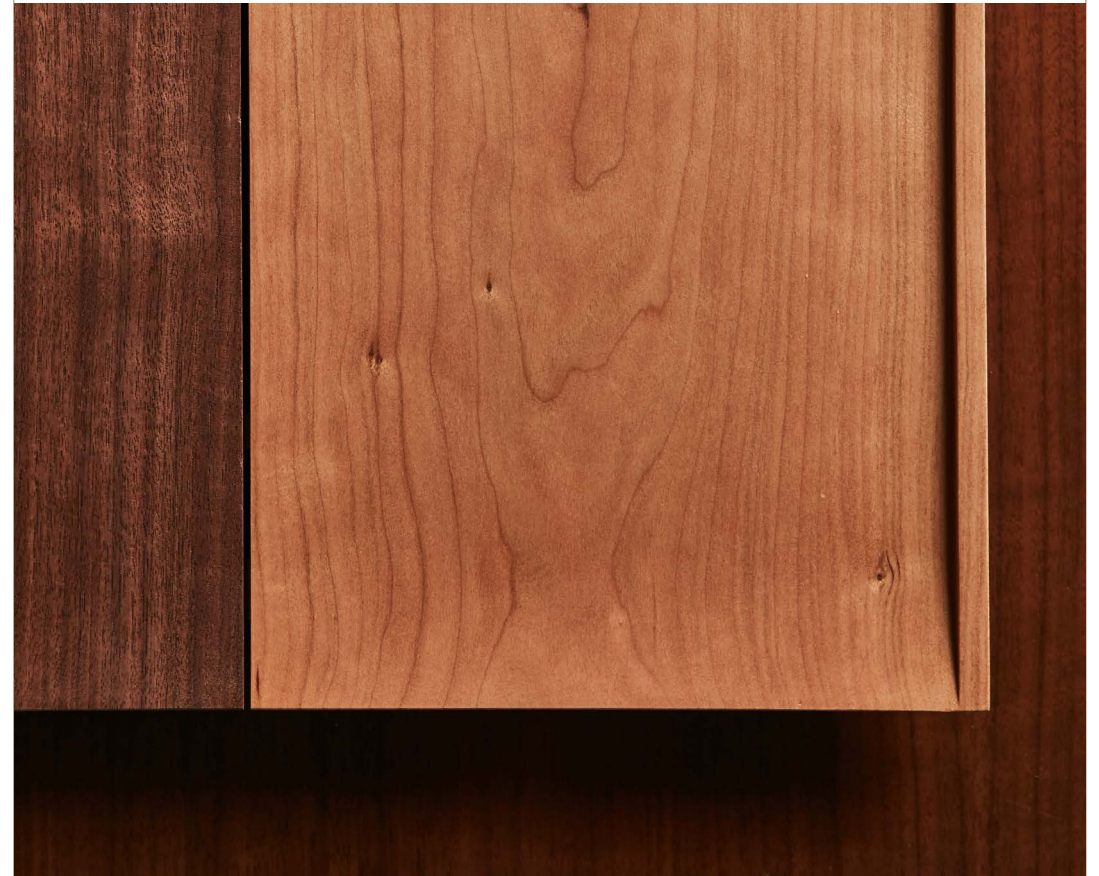
The portable dining table to be made by the hands of Ha Soo Park who is a Korean woodcrafter to make the pieces of wood that is enable to be stay on human's hand as asking back always how to make and how to be perished.

As adding the class smoothly to the Korean characteristics with strong and simplicity, is suitable for the best Korean dishes to be served by BICENA.

By leaving the natural size and color of tree and having a various space of break in conformance with the nature's order, desires to incarnate visually for the natural and simple image of Korean dishes that BICENA seeks.



박하수 작가
Ha Soo Park





김대용 작가
Dae Yong Kim

24시간의 정성이 담긴 식기

조선시대 유행한 백자 각호(角壺, 각진 도자기)의 형태미를 재해석한 제품으로 이십사각의 도자 표면 위 빛과 그림자의 절묘한 경계가 주는 연속성을 통해 흐르는 시간을 표현했습니다.

뜨고 지는 해와 달, 아침과 밤이 교차하는 하루 24시간의 일상이 담겨 있습니다.

따뜻하고 은은한 색감은 한국 고유의 종이 '한지'의 빛깔을 따왔습니다. 겨울날 포근히 내려앉은 눈의 빛깔과도 닮았다고 해 설백이라 부르는 색입니다.

아름다운 시간이 만드는 소중한 하루, 그 안에 한식과 비채나가 있기를 바라는 마음을 담아 광주요와 비채나가 함께 만들어 선보이는 특별한 식기입니다.

Tableware to contain the best wishes for 24 hours

As the goods to reinterpret about the physical beauty of angular white porcelain (angled ceramics) that was in popular in the Joseon Dynasty period and express that time flows through the continuity with excellent boundary line between the light and shadow on the surface of 24 angled ceramics.

It contains the daily life for 24 hours with the sun and the moon to rise and set or the morning and the night to cross.

The worm and delicate coloring comes with the color from 'Hanji' which is the traditional Korean paper. It is the color to be called snowiness since it looked like the color of snow fallen snugly in winter days.

The special tableware that Kwangjuyo and BICENA produce and show together as containing the wishes to have the precious day with the beautiful time, and in therein lays Korean dishes and BICENA.



한식을 한식답게 만드는 것

비채나는 모든 요리에 10년 넘게 간수를 뺀 국내산 천일염을 사용하며, 설탕 대신 홍시로 단맛을 냅니다. 철따라 나물을 말리고, 국내재료로 셰프가 직접 담은 장과 김치를 사용하며, 매일 전국 각지에서 올라오는 신선한 식재료를 한국의 맛을 전합니다.

한식의 정체성은 그 형태나 조리법, 식재료나 양념에도 담겨 있지만, 가장 중요한 것은 음식에 깃든 철학과 요리를 하는 마음가짐에 있을 겁니다. 비채나는 ‘약과 음식은 그 근본이 같다’는 ‘약식동원’의 정신과, 재료의 배합이며 담음새 하나에도 음양과 오행의 원리를 생각했던 한식의 근본을 기억합니다.

Creating Korean cuisine the way it was meant to be

We only use natural sea salt that has been aged for at least ten years and soft persimmons in place of refined sugar. We dehydrate various vegetables while they are in season and make our own sauces and pickles with local ingredients. We use only the freshest meats and seafood of the highest quality, harvested within Korea. Korean cuisine is defined not by its appearance, but by the philosophy behind. Korean cuisine applies the philosophy of Yin-Yang and the Five Elements theory even to its cooking methods and to the way ingredients mingle. We also always remind ourselves Yaksikdongwon's philosophy that medicine and food are the same in principle.



손만두 ; 음성 한우 갈비 뒷살과 홍천 버섯으로 만든 만두

mandoo (dumplings)
galbi (*hanwoo* sirloin) and *neung-i* mushrooms are wrapped in a day fermented dough, served in traditional dumpling shape of sea cucumber.



회 ; 다시마 육수에 숙성된 회

seasonal fish
6 hour aged fish offers tender texture and sweetness,
paired with citron and angelica tree spring greens.

나 누 다 .
채 우 고
비 우 고

2003

가장 먼저 주목한 ‘한식의 가능성’

우리가 만든 그릇에 한식을 담아 한국 식문화의 품격을 제대로 인정받고 알려졌다는 신념으로 처음으로 ‘한식의 세계화’의 화두를 던지며 최고급 한식당 ‘가온’을 열었습니다.

2005

조심스레 싹트는 ‘한식세계화의 꿈’

중국 베이징에 ‘가온’ 2호점을 열고 고급 한식당의 선례를 만들었습니다. 수익보다는 가치에 중점을 두고 전 세계에 통할 수 있는 한식의 상징을 만들고자 했던 가온의 노력은 한식세계화와 한국의 식문화 발전이 시작될 의미있는 싹을 틔웠습니다.

2007

전세계 미식이 입맛을 사로잡은 한식

미국 캘리포니아 나파밸리에서 세계 외식 산업을 이끌어가는 오피니언 리더 60여명을 초청해 가온의 요리사 6명이 고급 한식 코스 요리를 선보였습니다. 최고의 한식 디너를 경험한 그들의 입에서 ‘판타스틱!’ ‘원더풀!’ 감탄사가 연달아 터져나오던 밤이었습니다.

2012

한식의 새로운 빛깔 ‘비채나’

비움, 채움, 그리고 나눔.

한국에서 가장 다양한 문화가 공존하는 서울 한남동에 ‘한식 세계화’라는 화두를 던지며 그 밑거름이 되고자 했던 고급 한식당 ‘가온’의 정신을 이어받아 ‘비채나’가 탄생했습니다. 궁중요리에서 반가 음식, 향토 음식, 또 사찰 요리에 이르기까지, 오랜 세월 한식을 연구하고 레시피를 축적하며 그 가치를 높여갑니다.

2014

한국 식의주 문화의 정수

한식당 ‘가온’이 새롭게 문을 열었습니다. 지난 경험을 바탕으로 더욱 정제되고 귀한 한식을 준비했습니다. 한국의 우아한 식의주 문화를 총체적으로 경험할 수 있는 공간에서 음식 이상의 경험을 전하고자 했습니다.

2016

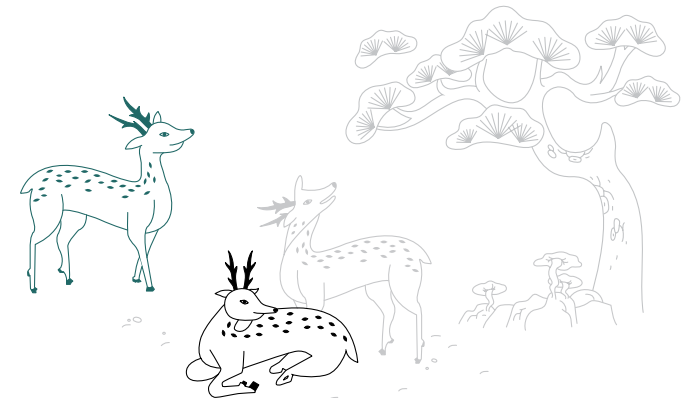
명실상부 ‘한식의 중심’

“수준 높은 코스요리는 한식의 우아함과 멋스러운을 잘 표현하고 있다.” 는 평가와 함께 미쉐린가이드 2017 서울편에서 가온 3스타, 비채나 1스타를 획득했습니다. 한식이 전 세계의 기준에 처음으로 공인받은 사례로서 ‘가온’과 ‘비채나’는 그 자체로 하나의 역사가 되었습니다.

2017

New Classic 비채나 ‘점을 찍다’

한국 최고층 건물인 롯데월드타워 81층에서 ‘한식의 New Classic’을 선보이겠다는 포부로 재정비하여 새로이 도약합니다. 최고층 한식당이라는 더욱 특별한 공간에서 더욱 정제된 최고급 한식을 귀하게 선보입니다.



2003

The First to Take Not of ‘The Possibility of Korean Cuisine’

Seized by conviction in the quality of Korean cuisine, we were the first to bring up the subject of ‘the Globalization of Korean Cuisine’ and opened up the finest Korean cuisine restaurant ‘GAON’ so that we could serve the best of Korean cuisine in the tableware that we so proudly create. We were determined to convince the whole world in the quality of Korean cuisine and have it recognized.

2005

**‘The Dream of the Globalization of Korea Cuisine’
Cautiously Blossoming**

We opened up the second ‘GAON’ restaurant in Beijing, China and began to establish a precedent in fine Korean cuisine. Our endeavors which focused more on our conviction of building up a symbol of Korean cuisine that captivated the whole world than maximizing our profit began to blossom and show promise for the globalization and development of Korean cuisine.

2007

Korean Cuisine Enrapturing Epicures Around the World

We invited 60 opinion leaders of the world’s dining industry from Napa Valley, California and served them with a fine Korean cuisine course meal prepared by GAON’s best 6 chefs. The opinion leaders who experienced the crème de la crème Korean dinner were mesmerized and could not hold back exclamations of delight that night.

2012

Korean Cuisine in a New Light

Emptying out, Filling in and Sharing ‘BICENA’ was born as inheriting the spiritual of ‘GAON’ which was the exclusive Korean restaurant to bring up a conversation topic of “the Globalization of Korean dishes” as well as to be the foundation of that in Hannam-dong, Seoul where the most various cultures are coexisted. Increase the values by researching the Korean dishes for many years and accumulating the recipes of the dishes from Court Cuisine, the food of a noble family, local dishes and the food of Buddhist temple.

2014

The Essence of Korean Culture

Korean Cuisine Restaurant ‘GAON’ opened its doors to the world after undergoing a period of renewal. Based on the experiences of the past years, we were able to prepare even finer Korean cuisine. We wanted to present our customers with experience that went beyond the culinary arts in a space where one could revel in the essence of Korea’s prestigious culture.

2016

Truly ‘the Center of Korean Cuisine’

“The very sophisticated course meal well expresses the elegance and charm of Korean cuisine with which 2017 Michelin Guide Seoul awarded GAON with 3 Stars and BICENA with 1 Star. This was the first time Korean Cuisine was officially recognized as being worthy of the world’s fine dining tastes. ‘GAON’ and ‘BICENA’ have now become a legend in itself.

2017

BICENA ‘Mark with a dot’

Make a new leap forward by reorganizing with the aspiration to show for ‘New Classic of Korean Dishes’ on the floor 81 in Lotte World Premium Tower which is the highest building in Korea. In more special place as the highest Korean restaurant, show the most exclusive Korean dishes more refined.





Prepayment Policy

1인당 100,000원
*예약일로부터 일주일 이내

Cancellation Policy

3일 전 | 100%
2일 전 | 50%
당일 | 미환불

Service Hours dinner 17:30 - 23:00 (every sunday is holiday)

T +82. 2. 545. 9845-6 F +82. 2. 545. 9847

서울시 강남구 도산대로 317, 호림아트센터 M층 M Floor, 317, Dosan-daero, Seoul, Korea



Room Minimum Charge	No Show	Room Cancellation Policy	Corkage																															
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>lunch</td> <td>dinner</td> </tr> <tr> <td>구학 · 죽송 (4인)</td> <td>35만원</td> <td>60만원</td> </tr> <tr> <td>산천 · 백록 (6인)</td> <td>50만원</td> <td>90만원</td> </tr> <tr> <td>일월 (12인)</td> <td>65만원</td> <td>120만원</td> </tr> <tr> <td>홀 대관</td> <td>350만원</td> <td>750만원</td> </tr> </table>		lunch	dinner	구학 · 죽송 (4인)	35만원	60만원	산천 · 백록 (6인)	50만원	90만원	일월 (12인)	65만원	120만원	홀 대관	350만원	750만원	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>lunch</td> <td>dinner</td> </tr> <tr> <td></td> <td>20만원</td> <td>40만원</td> </tr> <tr> <td></td> <td>35만원</td> <td>70만원</td> </tr> <tr> <td></td> <td>50만원</td> <td>100만원</td> </tr> </table>		lunch	dinner		20만원	40만원		35만원	70만원		50만원	100만원	<table border="1"> <tr> <td>1일 전</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>당일</td> <td>미환불</td> </tr> </table> <p>* 예약 당일취소 시, 카드 자동결제 (카드사용 불가시, 예약 2일전까지 계좌이체)</p>	1일 전	100%	당일	미환불	10만원 / per bottle (2인 1bottle, max 8bottles)
	lunch	dinner																																
구학 · 죽송 (4인)	35만원	60만원																																
산천 · 백록 (6인)	50만원	90만원																																
일월 (12인)	65만원	120만원																																
홀 대관	350만원	750만원																																
	lunch	dinner																																
	20만원	40만원																																
	35만원	70만원																																
	50만원	100만원																																
1일 전	100%																																	
당일	미환불																																	

Service Hours lunch 11:30 - 14:30 / dinner 18:00 - 22:00

T +82. 2. 3213. 1260-1

서울시 송파구 올림픽로 300, 롯데월드타워 81층 81F, 300, Olympic-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea

GAON SOCIETY

T +82. 2. 545. 9889 F +82. 2. 545. 9885

서울시 강남구 도산대로 326, 대동타워 11층 11 Floor, 326, Dosandae-ro, Gangnam-gu, Seoul, Korea

KwangJuYo | Seoul Office

T +82. 2. 3442. 2054 F +82. 2. 3442. 2038

서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층 11 Floor, 109, Jungdae-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea

HWAYO | Seoul Office

T +82. 2. 3442. 2730 F +82. 2. 3442. 2038

서울시 송파구 중대로 109 대동빌딩 11층 11 Floor, 109, Jungdae-ro, Songpa-gu, Seoul, Korea



가문

