



“Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

- Lunch -

Seasonal Inspiration ₩120.0

-Lunch & Dinner-

Multi-Degustation ₩170.0

- Dinner -

Signature Menu ₩230.0

We regretfully cannot provide a vegan menu.  
(채식주의자를 위한 코스 메뉴를 제공하지 않습니다.)

1F, 520-1 Sinsa-Dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea 135-888  
[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)



# Lunch Menu

## “Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

Amuse  
(어뮤즈)

Today's Raw Fish and Wasabi, "Kordic"  
(오늘의 날 생선, 와사비, 코르딕)

Abalone + Shiitake + Gombu "Autumn's Umami"  
(전복+표고+다시마, 가을의 감칠맛)

Pork Belly, Jowl and Shrimps "Surf and Turf" 2013  
(돼지 삼겹살, 항정살과 새우, 서프앤터프)

Today's Fish, Pumpkin Brown Butter  
(오늘의 생선, 호박, 브라운 버터)

Mandarine Ball  
(만다린 볼)

Quail, Ginseng Essence 2012  
(메추리, 인삼 에센스)

Fig Milk Pudding 2019  
(무화과, 우유 푸딩)

Petit Four  
(쁘띠 프루)

Coffee or Tea  
(커피 혹은 티)

Chef De Cuisine  
Ryu Tae-Hwan  
[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)



# Tasting Menu

## “Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

### # Chapter 1

Amuse  
(어뮤즈)

Today's Raw Fish and Wasabi, "Kordic"  
(오늘의 날생선, 와사비, 코르딕)

Beef and Salmon, "Bong Hwa Inspiration" 2018  
(소고기와 연어, 봉화 인스퍼레이션)

Abalone + Shiitake + Gombu "Autumn's Umami"  
(전복+ 표고+ 다시마, 가을의 감칠맛)

Pork Belly, Jowl and Shrimps "Surf and Turf" 2013  
(돼지 삼겹살, 향정살과 새우, 서프앤터프)

Today's Fish, Pumpkin Brown Butter  
(오늘의 생선, 호박, 브라운 버터)

Mandarine Ball  
(만다린 볼)

Quail, Ginseng Essence 2012 or  
(메추리, 인삼 에센스)

Beef strip Loin 1+ +, Black Garlic Sause  
(채끝등심 1+ +, 흑마늘 소스)

Chef De Cuisine  
Ryu Tae-Hwan  
[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)



# Tasting Menu

## “Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

### # Chapter 2

"Tomato Fruits" 2019  
(토마토 후루츠)

Fig, Milk Pudding 2019  
(무화과, 우유 푸딩)

Petit Four  
(쁘띠 푸르)

Coffee or Tea  
(커피 혹은 티)

Chef De Cuisine  
Ryu Tae-Hwan  
[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)

[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)

1F, 520-1 Sinsa-Dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea 135-888



# Signature Menu

## “Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

### # Chapter 1

Amuse  
(어뮤즈)

Today's Raw Fish and Wasabi, "Kordic"  
(오늘의 날생선, 와사비, 코르딕)

Beef and Salmon, "Bong Hwa Inspiration" 2018  
(소고기와 연어, 봉화 인스퍼레이션)

Abalone + Shiitake + Gombu "Autumn's Umami"  
(전복+ 표고+ 다시마, 가을의 감칠맛)

Apple Fed Pork Jowl, "Yeasan Inspiration" 2016  
(사과 먹인 돼지 항정살, 예산 인스퍼레이션)

Today's Fish, Pumpkin Brown Butter  
(오늘의 생선, 호박, 브라운 버터)

Pork Belly, Jowl and Shrimps "Surf and Turf" 2013  
(돼지 삼겹살, 항정살과 새우, 서프앤터프)

John Dory, Mountain Vegetable "Natural Essence"2019  
(달고기, 산채나물, 네츄럴 에센스)

Mandarine Ball  
(만다린 볼)

Quail, Ginseng Essence 2012 or  
(메추리, 인삼 에센스)

Beef strip Loin 1++, Black Garlic Sause  
(채끝등심 1++, 흑마늘 소스)

[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)

1F, 520-1 Sinsa-Dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea 135-888



# Signature Menu

## “Hybrid Cuisine”<sup>®</sup>

### # Chapter 2

"Tomato Fruits" 2019  
(토마토 후루츠)

Fig, Milk Pudding 2019  
(무화과, 우유 푸딩)

Petit Four  
(쁘띠 푸르)

Coffee or Tea  
(커피 혹은 티)

Chef De Cuisine  
Ryu Tae-Hwan  
[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)

[www.ryunique.co.kr](http://www.ryunique.co.kr)

1F, 520-1 Sinsa-Dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea 135-888