



Tea Story of the Oakwood





MENU

Tea or Coffee 티 또는 커피 67,000

다양한 향을 지닌 6가지 티 혹은 커피와 함께하는 애프터눈티 구성

Seasonal Tea 가을 시즌 티 75,000

가을 시즌 한시적으로 판매하는 애프터눈티 구성

가을 시즌 티 2종 마리아쥬 프레르 (웨딩 임페리얼/ 마르코 폴로) 중 택1

Sparkling Wine 스파클링 와인 120,000

오크레스토랑에서 선정한 깊은 향의 스파클링 와인과 함께하는 애프터눈티 구성

2인기준 금액입니다.





Tea Story



Ronnefeldt 로네펠트

200년 역사를 지닌 세계 3대 티 브랜드입니다.

Spring Darjeeling 스프링 다즐링

부드럽고 풋풋함을 머금고 있는 개운한 맛과 싱그러운 향.

다즐링의 1st Flush로 개운한 맛과 향이 나며 스트레이트로 마셨을 때 가장 좋습니다.

Earl Grey 얼그레이

시트러스의 개운함이 가득한 향

다즐링 가을차에 부드러움과 천연 베르가못이 더해져 향미가 더욱 풍성하고 시트러스 향이 기분 전환을 도와줍니다.

Assam Bari 아쌈

아쌈차의 진한 몰트향과 고소한 향

인도 아쌈 지방에서 나는 모칼바리 다원차로 진한 몰트향과 부드럽고 깊은 맛이 납니다.

Fruity Camomile 프루티 카모마일

부드러운 맛과 그윽한 향

카모마일의 오렌지 꽃잎이 블렌딩 되어 나는 향은 숙면과 안정 작용에 도움을 줍니다.

Refreshing Mint 리프레싱 민트

상쾌하고 시원한 천연 멘톨 향

멘톨(Menthol)의 상쾌함과 레몬 그라스의 개운함이 소화촉진을 도와주며, 민트 특유의 맛과 향이 납니다.

Sweet Berries 스위트 베리즈

새콤달콤한 맛과 함께 나는 꽃잎의 향

히비스커스, 로즈힙, 라즈베리, 블랙베리 블렌딩으로 특유의 달콤한 향이 나며 진한 분홍색을 띕니다.





Coffee Story



CAFFE MILANI

이탈리아 북부 Como 지역을 기반으로 한 80년 역사의 원두커피 브랜드

Gran Aroma 그랑 아로마

아라비카 95%와 로부스타 5%가 조화롭게 블렌딩된 달콤하고 섬세한 맛을 지니고,
부드럽고 벨벳 같은 크림이 혼합되어 풍미가 가득한 커피 원두



Espresso
에스프레소



Americano
아메리카노



Café Latte
카페라떼



Cappuccino
카푸치노

Seasonal Tea Story



Mariage Freres 마리아쥬 프레르

프랑스의 대표 브랜드로 17세기부터 계승되어 온 세계에서 가장 오래된
티 하우스

Wedding Imperial 웨딩 임페리얼

아쌈 특유의 진하고 쌉싸름한 맛이 입안 가득 퍼지는 카라멜 향과 달콤한 초콜릿 향이 어우러진 티

Marco Polo 마르코 폴로

티베트의 꽃과 과일 향이 홍차와 어우러져 독특하며 부드러운 향을 지닌 티

Sparkling Wine Story

Bonne Chance Moscato Golden Edition 본샹스 모스카토 골든 에디션

상큼함과 달콤함이 매혹적인 스파클링 와인





Extra Charge

TEA 차 12,000

Spring Darjeeling 스프링 다즐링

Earl Grey 얼그레이

Assam Bari 아쌈

Fruity Camomile 프루티 카모마일

Refreshing Mint 리프레싱 민트

Sweet Berries 스위트 베리즈

Seasonal Tea 시즌 음료 HOT ICED

Wedding Imperial 웨딩임페리얼 15,000

Marco Polo 마르코 폴로 15,000

Ade 에이드 (블루베리 에이드/블루 레모네이드/스윗 베리즈 에이드) 15,000

Coffee 커피 HOT ICED

Espresso 에스프레소 10,000

Americano 아메리카노 10,000 12,000

Café Latte 카페라떼 12,000 14,000

Cappuccino 카푸치노 12,000





Dessert Story



OAK
RESTAURANT

Theme

가을을 맞이하여 가을에 어울리는 재료들을 이용한 가을 시즌 디저트



Caramel Cream Cheesecake 카라멜 크림 치즈 케이크

카라멜과 크림치즈를 섞어 만들어 토핑한 카라멜향이 은은히 나는 메인디저트



Cannelé 까눌레

겉은 바삭하고 속은 촉촉한 고급 디저트



Macaron 마카롱

수제 라즈베리잼을 충전한 쫄득하고 달콤한 디저트



Matcha Tiramisu 말차 티라미수

에스프레소, 깔루아, 아마렛또 향이 진하게 풍기고 마지막에는 싹새름한 말차 맛이 나는 말차시트를 겹겹히 쌓은 마스카포네 치즈무스



Mini Citron Cake 미니 유자케이크

레몬 제스트와 퓨레를 넣어 만든 레몬시트에 유자 마멀레이드, 커스타드크림으로 샌드한 상큼하고 촉촉한 미니 케이크



Chestnut Madeleine 밤 마들렌

보닉밤 슬라이스 충전, 밤페이프로 반죽해서 구운 구움과자



Green Grape Panna Cotta 청포도 판나코타

파타코타 위에 아마렛또를 살짝 버물려서 올린 청포도의 상큼함이 느껴지는 베린느



Salmon Brioche 연어 브리오슈

부드러운 브리오슈 위에 홀스레디쉬 크림, 신선한 훈제연어, 이꾸라 알을 곁들인 세이버리



Scone 스콘

클로티드 크림과 딸기잼을 샌드한 담백한 플레인 스콘



Brie Cheese 브리에 치즈

브리에 치즈에 각종 과일, 라즈베리 소스를 토핑한 짭조름한 세이버리

