



TERAROSA

restaurant

월~토요일

아침/점심 9am~3:30pm 저녁 6~9pm

일요일

아침/늦은 점심 9am~5pm




Breakfast 9am~11:20am

오늘의 수프 8,000

그레놀라, 요거트, 신선한 과일 9,000

프렌치 오믈렛 12,000

 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와
63°C 달걀, 테라로사 잠봉(햄) 18,000

북유럽식으로 절인 연어 크루아상 샌드위치 9,000



Lunch 11:30~3:30pm

(last order 2:30pm)

오늘의 수프 8,000

부라타 치즈와 토마토, 바질 소스가 입맛 돋우는
작은 여름 샐러드 15,000

🌿 테라로사 베이컨과 그릴에 구운 옥수수 샐러드 18,000

🌿 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와
63°C 달걀, 테라로사 잠봉(햄) 18,000

오디 팬케이크와 바닐라빈 아이스크림 18,000

🌿 북유럽식으로 절인 연어와 감자 해시, 스크램블 에그 22,000

동해 바다에서 난 오늘의 해산물 24,000~32,000

바삭하게 구운 치킨, 촉촉한 타진 소스와 쿠스쿠스 24,000

런치 스타일 한우 등심 스테이크 240g 56,000

🌿 감자 뇨키 파스타, 고르곤졸라 크림 소스 21,000

오늘의 파스타 생면/건면 18,000~24,000

부라타 치즈/미국, 달걀/국산(다란팜 농장, 유기농 방사 규정란), 베이컨용 암돼지 삼겹살/국산,
잠봉용 돼지고기/국산, 연어/노르웨이, 닭고기/국산, 스테이크용 쇠고기/국산(한우), 오늘의 해산물/국산

Dinner 6pm~9pm (last order 8pm)




APPETIZER

부라타 치즈와 토마토, 바질 소스가 입맛 돋우는
작은 여름 샐러드 15,000

테라로사 텃밭 샐러드 13,000

오늘의 수프 8,000

 강릉 문어와 매콤한 초리조 파우더, 그릴에 구운 채소 21,000

한우 카르파치오, 버섯, 루콜라, 그라나파다노 치즈,
트러플 오일 22,000

MAIN DISH

 오리 콩피, 구운 감자, 그린 샐러드 26,000

바삭하게 구운 치킨, 촉촉한 타진 소스와 쿠스쿠스 24,000

3주 숙성한 한우 등심 스테이크 240g 65,000

 동해 바다에서 난 오늘의 해산물 24,000~32,000

 감자 뇨키 파스타, 고르곤졸라 크림 소스 21,000

오늘의 파스타 생면/건면 18,000~24,000



Sunday All Day Brunch 9am~5pm

(last order 4:30pm)

오늘의 수프 8,000

부라타 치즈와 토마토, 바질 소스가 입맛 돋우는
작은 여름 샐러드 15,000

🌿 테라로사 베이컨과 그릴에 구운 옥수수 샐러드 18,000

🌿 프랑스식 야채 요리 '라타투이'와
63°C 달걀, 테라로사 잠봉(햄) 18,000

오디 팬케이크와 바닐라빈 아이스크림 18,000

🌿 북유럽식으로 절인 연어와 감자 해시, 스크램블 에그 22,000

동해 바다에서 난 오늘의 해산물 24,000~32,000

바삭하게 구운 치킨, 촉촉한 타진 소스와 쿠스쿠스 24,000

런치 스타일 한우 등심 스테이크 240g 56,000

🌿 감자 뇨키 파스타, 고르곤졸라 크림 소스 21,000

오늘의 파스타 생면/건면 18,000~24,000

부라타 치즈/미국, 달걀/국산(다란팜 농장, 유기농 방사 규정란), 베이컨용 암돼지 삼겹살/국산,
잠봉용 돼지고기/국산, 연어/노르웨이, 닭고기/국산, 스테이크용 쇠고기/국산(한우), 오늘의 해산물/국산



DESSERT

프루츠 홍차 펀치 8,500

3가지 아이스크림 컬렉션 9,000

솔티드 캐러멜 아포가토 8,000

BEVERAGE

하우스 레모네이드 잔/피처 6,000/10,000

히비스커스 아이스티 6,000

하우스 사과 비트 주스 6,000

아이스 코코아 4,000

탄산수 이탈리아 산펠레그리아노 250mL/500mL/750mL
3,500/5,000/7,000

강릉 맥주 '버드나무' 미노리/하슬라 IPA 8,000/8,500

클라우드 맥주 330mL 5,500

코리아 크래프트 '평창' 맥주 500mL 7,500

하우스 와인 레드/화이트 8,000

COFFEE

오늘의 드립 커피 핫/아이스 5,500/6,000

아메리카노 어센틱 핫/아이스 5,000/5,500

카푸치노 어센틱 5,500

라테 어센틱 핫/아이스 5,500/6,000

에스프레소 더블 5,000



SPARKLING

Sidre Tendre Eric Bordelet, France 43,000

사과, 꿀, 잔잔한 버블

Clos Montblanc Proyecto Cu4tro Cava Brut, Spain 31,000

파인애플, 리치, 배, 청량감

Domaine Bruno Sorg Cremant d'Alsace, France 43,000

청사과, 토스티, 감귤, 풍부한 버블

Charles Heidsieck Brut Reserve, France 145,000

사과, 파인애플, 망고, 시트러스, 견과, 크림

WHITE WINE

Donnafugata Anthilia, Italia '15 36,000

시트러스, 배, 살구

Muga Blanco, Spain '15 43,000

청사과, 멜론, 시트러스, 오크 터치, 오일리

Robert Weil Rheingau Riesling Trocken, Germany '15 54,000

레몬, 청량감, 미네랄, 페트롤, 파인애플

Pascal Jolivet Pouilly Fume, France '15 65,000

풀내음, 허브, 미네랄, 시트러스

Jermann Pinot Grigio, Italia '15 74,000

사과, 허브, 미네랄, 부드러운 질감

Catena Alta Chardonnay, Argentina '14 78,000

열대과일, 토스티, 버터, 바닐라, 아몬드

Domaine Jayer Gilles Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc,
France '14 80,000

시트러스, 망고, 파인애플, 꿀, 버터, 견과류의 고소함

House White 8,000



RED WINE

Torres Gran Coronas, Spain '12 35,000

블랙베리, 자두, 삼나무, 바닐라

Fontodi Chianti Classico, Italia '13 68,000

건자두, 건포도, 허브, 은은한 오크향

Marqués de Murrieta Reserva, Spain '12 81,000

살구, 블랙체리, 감초, 계피

Hess Allomi Cabernet Sauvignon, U.S.A '14 86,000

푸룬, 메이플 시럽, 밀크 초콜릿, 산딸기

Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano, Italia '13 97,000

블랙커런트, 삼나무, 향신료, 체리

Domaine Jayer Gilles Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge,

France '14 100,000

장미꽃, 라즈베리, 견과류, 체리, 허브

Two Hands Bella's Garden Shiraz, Australia '13 116,000

바닐라, 민트, 블랙베리, 에스프레소, 다크 초콜릿

Conti Costanti Brunello di Montalcino, Italia '09 126,000

감초, 가죽, 담배, 블랙베리, 삼나무, 바닐라, 깊은 여운

House Red 8,000