



“Hybrid Cuisine”[®]

- 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



Lunch Menu

“Hybrid Cuisine”[®]

Amuse
(어뮤즈)

Cuttle Fish, Fresh Liver, Clarified Ink Butter Emulsion
(갑오징어, 원초, 정제 잉크버터 에멀전)

Silky Clam and Sea Eel “Umami from the Sea”2019
(비단조개와 봉장어 바다의 감칠맛)

John Dory, Mountain Vegetable, Warty Sea Squirt “Natural Essence”2019
(달고기, 산채나물, 미더덕, 네쥬랄 에센스)

Mandarine Ball
(만다린 볼)

Duck Breast, Beetroot Sauce
(오리 가슴살, 비트소스)

Strawberry, Crosne, Milk
(딸기, 초석잠, 우유)

Petit Four
(빼띠 프루)

Coffee or Tea
(커피 혹은 티)

Chef De Cuisine
Ryu Tae-Hwan
www.ryunique.co.kr



Tasting Menu “Hybrid Cuisine”[®]

Chapter 1

Amuse
(어뮤즈)

Cuttle Fish, Fresh Liver, Clarified Ink Butter Emulsion
(갑오징어, 원초, 정제 잉크버터 에멀전)

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

Silky Clam and Sea Eel, “Umami from the Sea”2019
(비단조개와 붕장어, 바다의 감칠맛)

John Dory, Mountain Vegetable, Warty Sea Squirt “Natural Essence”2019
(달고기, 산채나물, 미더덕, 네쥬랄 에센스)

Mandarine Ball
(만다린 볼)

Duck Breast, Beetroot Sauce or
(오리 가슴살, 비트소스)

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

Chef De Cuisine
Ryu Tae-Hwan
www.ryunique.co.kr



Tasting Menu

“Hybrid Cuisine”[®]

Chapter 2

Hanrabong Citrus, Butterbur
(한라봉, 머위)

Strawberry, Crosne, Milk
(딸기, 초석잠, 우유)

Petit Four
(쁘띠 푸르)

Coffee or Tea
(커피 혹은 티)

www.ryunique.co.kr

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