
Bottega

S T E A K H O U S E

1++ T bone Steak

T자형 뼈에 붙은 부드러운 안심과
고소한 채끝 등심을 동시에
즐기는 정통 스테이크

1++ Porterhouse Steak

T자형 뼈 양쪽에 채끝등심과 안심이
두툼하게 붙어있어 두 가지 부위를
동시에 즐길 수 있는 최고급 스테이크

1++ L bone Steak

등뼈와 갈비뼈 사이에 붙은
고소한 채끝과 안심을 즐길 수 있는
정통 스테이크



투블 한우 티본스테이크

보테가 스테이크하우스는 엄선된 최고급 한우만을 사용합니다.

투블 티본 한우는 안심과 채끝을 동시에 즐길 수 있으며 풍부한 육즙과 한우 특유의 고소한 맛을 자랑합니다.

14일간 완벽한 숙성 과정을 마친 투블 한우 본스테이크를 만나보세요.

HAPPY HOUR LUNCH SET

SET A

불짬뽕 + 갈릭 쉬림프 or 이베리코 목살 필라프 + 에이드 택1 37.0

Fire Seafood Noodle + Choose 1 Garlic Shrimp or Iberico Pork Pilaf + Choose 1 Ade

해산물이 들어간 불짬뽕과 매운맛을 잡아줄 수 있는 풍미있는 필라프로 구성된 시그니처 메뉴

※ 불짬뽕은 짬뽕밥으로 변경 가능합니다.

SET B

파스타 택1 + 살치살 블랙 리조또 or 전복 리조또 + 에이드 택1 39.0

Choose 1 Pasta + Chuck tail flap Black Risotto or Abalone Risotto + Choose 1 Ade

시그니처 파스타 메뉴와 함께 고소함이 가득한 리조또를 함께 즐길 수 있도록 구성되어있습니다.

* 보테가 런치 특선 세트와 해피아워는 런치타임에만 이용이 가능합니다

STEAK COMBO
20% DC

HAPPY HOUR 11:30 - 14:30

식전빵과 머쉬룸 수프 2인	Bread & 2 Mushroom soup
샐러드 택 1	1 choice of Salad
투블 한우 본스테이크 택 1	1 choice of 포터 or 티본 or 엘본
스테이크 사이드 택 2	2 choice of Steak Side
파스타 or 필라프 택 1	1 choice of Pasta or Pilaf
에이드 or 와인 or 하이볼 택 1	1 choice of Ade or Wine

투블 한우 본스테이크

보테가 스테이크하우스는 엄선된 최고급 한우만을 사용합니다.

투블 티본 한우는 안심과 채끝을 동시에 즐길 수 있으며 풍부한 육즙과 한우 특유의 고소한 맛을 자랑합니다.

14일간 완벽한 숙성 과정을 마친 투블 한우 본스테이크를 만나보세요.



투블 한우 티본 스테이크 700-800g

1++ T bone Steak

Single 100g당 30,000

Combo 100g당 34,000

T자형 뼈에 붙은 부드러운 안심과
고소한 채끝 등심을 동시에 즐기는 정통 스테이크

투블 한우 포터 스테이크 800-1000g

1++ Porterhouse Steak

Single 100g당 32,000

Combo 100g당 36,000

채끝등심과 안심이 T자형 뼈 양쪽에 두툼하게 붙어있어
두 가지 부위를 동시에 즐길 수 있는 최고급 스테이크

투블 한우 엘본 스테이크 500-600g

1++ L bone Steak

Single 100g당 26,000

Combo 100g당 30,000

등뼈와 갈비뼈 사이에 붙은 고소한 채끝등심을
즐길 수 있는 정통 스테이크

USDA

PRIME STEAK



Sirloin 300g

설로인

부드러운 식감과 진한 풍미를 느낄 수 있는 프라임 설로인

Single 100g당 26,000

Combo 100g당 30,000



Thick Beef (2대) 700g - 800g

꽃갈비

소의 6번, 7번, 8번 갈빗대를 90 도로 썰어낸 꽃갈비살

Single 100g당 24,000

Combo 100g당 28,000

SUB SIDE

들기름 목은지 Aged kimchi with perilla oil

5.0

목은지를 들기름에 무쳐 새콤달콤한 맛이 나는 사이드 디쉬

메쉬 감자 Meshed potatoes

5.0

부드럽고 크림미한 감자 으갠 요리

크림 스피니치 Cream Spinich

5.0

부드러운 크림과 함께 조리된 시금치 요리

구운 야채 Roasted vegetables

7.0

신선한 야채를 그릴에 구워 스테이크와 잘 어울리는 사이드 메뉴

STEAK COMBO

STEAK

한우 티본 스테이크	한우 포터 스테이크	한우 일본 스테이크	설로인	꽃갈비
T bone Steak	or Porterhouse Steak	or L bone Steak	or Sirloin	or Thick Beef
100g당 34,000	100g당 36,000	100g당 30,000	100g당 30,000	100g당 28,000

SUB SIDE

크림 스피니치	들기름 목은지	메쉬 감자	구운 야채	택 2
Cream Spinich	aged kimchi with perilla oil	Meshed potatoes	Roasted vegetables	

BREAD & SOUP

식전빵과 머쉬룸 수프 2인
Bread & 2 Mushroom soup
(수프 추가시 +3,000)

SALAD

시즌 그린 샐러드	통로메인 베이컨 시저	택 1
Season Green Salad	Romaine Bacon Caesar	

MIDDLE

포도도로 부라타 치즈 파스타	잠봉비르 파스타	돌문어청양트러플	택 1
Pomodoro Burrata Cheese	Jambon Beurre pasta	Octopus Pepper Truffle	
쉬림프 투움바 치즈 오븐	보테가 불짬뽕	갈릭 쉬림프 필라프	
Shrimp Toowoomba Cheese Oven	Fire Seafood Noodle	Garlic Shrimp Pilaf	

ADE / WINE

청포도 에이드	오렌지 에이드	글라스 와인	하이볼	택 2
Green grape ade	Orange ade	Glass Wine	Highball	
		(와인 변경시 +2,000)	(하이볼 변경시 +2,000)	

APPETIZER

시즌 그린 샐러드	Season Green Salad	14.0
통로메인 베이컨 시저	Romaine Bacon Caesar	15.0
수프 & 브레드	Soup & Bread	9.0
양송이 수프	Mushroom soup	6.0
모닝빵	Dinner roll	6.0

RISOTTO & PILAF

살치살 블랙 리조또	Chuck tail flap Black Risotto	21.0
살치살 스테이크, 오징어 먹물 블랙 리조또		
전복 리조또	Abalone Risotto	23.0
트러플, 버터에 구운 전복, 전복 크림소스		
갈릭 쉬림프 필라프	Garlic Shrimp Pilaf	18.0
새우, 갈릭토평		
이베리코 목살 필라프	Ibérico pork Pilaf	19.0
이베리코 목살, 갈릭토평		

SPECIAL

해물 빠에야	Paella de marisco	24.0
보테가 불짬뽕	Fire Seafood Noodle (Basic / Spicy)	15.0

PASTA

잠봉퇴르 파스타 Jambon Beurre pasta	18.0
잠봉퇴르, 크림	
포모도로 부라타 치즈 Pomodoro Burrata Cheese	18.0
수제 토마토 소스, 바질, 부라타 치즈	
베이컨 까르보나라 Bacon Carbonara	18.0
베이컨, 크림, 노른자	
돌문어청양트러플 Octopus Pepper Truffle	19.0
돌문어, 청양고추, 트러플 오일	
쉬림프 투움바 치즈 오븐 Shrimp Toowoomba Cheese Oven	19.0
모짜렐라, 새우	

PIZZA

마리게리타 Margherita	18.0
생 모짜렐라, 바질잎, 토마토	
바질 마스카포네 Basil Mascarpone	19.0
바질, 올리브, 마스카포네, 생모짜렐라	
잠봉 Jambon	22.0
잠봉, 트러플, 생모짜렐라	
쉬림프 디아볼라 Shrimp Diavola	22.0
쉬림프, 페퍼론치노, 생모짜렐라	
애플 고르곤졸라 Apple Gorgonzola	19.0
사과의 상큼함과 모짜렐라, 고르곤졸라	

HIGHBALL

TWG 프렌치 얼그레이 하이볼 9.5

TWG French Earl Grey Highball
스모키 얼그레이 시럽 / 토닉워터 / 레몬 / twg얼그레이티백

사과 하이볼 9.5

Apple Highball
애플보드카 / 레몬즙 / 토닉워터 / 사과 가니쉬

라임 & 스피아 민트 하이볼 10.0

Lime & Spearmint Highball
림 / 수제 라임 코디얼

BEER

빅웨이브 330ml Big wave 8.0

테라 330ml Terra 6.0

블루문 3300ml Bluemoon 8.0

SODA

스프라이트 / 콜라 / 제로콜라 2.0
Sprite / Coke / Zero Coke

페리에 [플레인 / 레몬] 4.0
Perrier [Plain / Lemon]

레몬에이드 / 자몽에이드 / 청포도 에이드 / 오렌지 에이드 6.0
Lemon ade / Grapefruit / Green grape ade / Orange ade

RED WINE

<p>산타 헬레나 까베르네 소비뇽 Santa Helena, Varietal Cabernet Sauvignon signature</p> <p>베리, 체리의 진한 과실 풍미에 바닐라 및 초콜릿의 부드러운 향이 어우러진 와인</p>	32.0
<p>그랑비아 스위트 Capel Vinos S.A.</p> <p>건포도, 블랙베리의 달콤함과 함께 초콜릿의 쓴맛, 적당한 타닌이 느껴지는 와인</p>	36.0
<p>에르 드 미스트랄 꼬뜨 뒤 론 Air de Misral Cotes du Rhone</p> <p>붉은 과실, 흑후추, 장미향이 느껴지고 적당한 산도와 타닌, 묵직한 바디감의 와인</p>	48.0
<p>하우스 글라스 와인 House Glass Wine</p>	9.0

WHITE WINE

<p>델캄포 화이트 Delcampo White</p> <p>청포도향, 풍부한 과일향과 함께 섬세한 플라워 향을 느낄 수 있는 깔끔한 와인</p>	34.0
<p>타파스 베르데호 Tapas Verdejo signature</p> <p>청사과, 복숭아의 향이 나며 시원한 음식과 함께 페어링하기 좋고 아몬드향이 특징적인 와인</p>	36.0
<p>힐스 리슬링 Hills Riesling</p> <p>신선한 감귤류의 느낌과 복숭아 향과 같은 싱그러움을 강조한 와인</p>	60.0
<p>까사 산토스 리마, 랩 모스카토 Casa Santos Lima, LAB Moscato</p> <p>꽃, 꿀의 진한 아로마가 느껴지며 달콤한 여운이 입안에서 풍성한 미감을 주는 스위트 와인</p>	39.0
<p>하우스 글라스 와인 House Glass Wine</p>	9.0

CHAMPAGNE

<p>오페라 프리마 브뤼 Opera Prima Sparkling Brut</p> <p>청사과, 감귤의 신선함이 느껴지며 샬러드나 치즈와 페어링하기 좋은 드라이 타입의 샴페인</p>	32.0
<p>모엣 상동 임페리얼 Moet & Chandon Imperial signature</p> <p>상큼한 산도와 신선한 열대 과실의 풍미가 느껴지며 구스베리의 뉘앙스가 느껴지는 샴페인</p>	180.0