

scents

발효 그리고 아시안 터치의 요리들이 음료와 함께 즐길 수 있는 메뉴로 준비됩니다.

* 가 표시되어 있는 메뉴는 고수가 들어간 메뉴입니다.

★ 알려지가 있으신 경우 주문 전 문의 바랍니다. ★



토마토 피클	6,
매장에서 직접 담근 스테비아 토마토 피클	
브리오슈와 김치버터	6,
센츠에서 발효한 반죽으로 매일 아침 구워내는 브리오슈와 시그니처인 김치 버터	
김부각	6,
부산광역시가 선정한 명품 수산물 제조회사 ‘기장물산’에서 준비한 수제 김부각	
달걀	7,
매장에서 직접 발효하여 만든 어향 소스와 어향 마요를 곁들이 혼연한 달걀	
샐러드	9,
타이거 드레싱을 이용한 계절채소 샐러드	
바스크 치즈 케이크	10,
크림 치즈, 블루 치즈가 들어간 바스크 스타일의 치즈 케이크	
프렌치 토스트	10,
브리오슈, 흑미튀김과 크림블	
춘권	11,
하플렛 치즈를 이용해 만든 춘권과 자두 케찹, 고수 소스	
엘로우 치킨	15,
부추 페스토와 어향 마요를 곁들이 칠리 마리네이드 닭다리 살	
띠후에꾸에	16,
돼지선지와 찹쌀, 여러가지 향신료를 이용해 오븐에 구워낸 떡	
새우 완당 *	21,
마라 크림 소스와 황비홍 고추를 올린 새우 완당	

가리비 관자 * 뚝양 보르블랑과 고수 오일을 곁들인 북해도산 가리비 관자	22,
멘보샤 * 스리라차 칠리 마요 소스를 곁들인 브리오슈 멘보샤	24,
동파육 소흥주와 여러가지 향신료를 넣고 12시간 이상 끓여낸 오겹살	36,
치즈 플레이트 프랑스 치즈 명장 MOF 루돌프 르 뢰니에의 엄선된 치즈 플레이트	30,
꽁뎌 치즈 프랑스 치즈 명장 MOF 루돌프 르 뢰니에의 꽁뎌 치즈 (18, 36개월)	65,
타바스코 라면 * 한우 사골을 이용해 만든 타바스코 라면 (21:00 이후 주문 가능)	10,

쇠고기(국내산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산), 새우(중국산), 삼치(국내산), 가리비 관자(북해도산)
 찹쌀(국내산), 고춧가루(중국산, 베트남산)