

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

A SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

하드롤, 먹물치아바타, 올리브 포카치아, 라바쉬, 허니버터
Hard Roll, Ink Ciabatta, Olive Focaccia, Crispy Lavash, Honey Butter

허브를 곁들인 수제 훈제연어와 와사비크림

홈메이드 훈제연어, 연어타르트(적양파, 오이, 파프리카), 홀스레디쉬, 와사비, 크림, 발사믹
Homemade Smoked Salmon, Salmon tart, Horseradish, Wasabi, Cream, Balsamic

카푸치노를 곁들인 버섯 크림스프

양송이, 크림, 크루통, 우유, 차이브
Mushroom, Cream, Crouton, Milk, Chive

부라타 치즈와 계절과일

부라타치즈, 햄, 계절과일, 루콜라, 살사베르데, 바질오일, 발사믹, 토마토허브드레싱
Burrata, Ham, Seasonal Fruit, Rucola, Salsa Verde, Basil Oil, balsamic, Tomato Herb Dressing

프랑스식 달팽이 요리 “에스카르고”

달팽이, 그레이비 소스, 바질오일, 갈릭 파슬리 버터
Snail, Gravy Sauce, Basil Oil, Garlic Parsley Butter

레몬 셔벳

레몬 칩, 애플민트
Lemon Chip, Apple Mint

호주산 프리미엄 양 갈비 스테이크

양갈비구이, 레이어드감자, 마늘, 가지 카포나타, 살사 베르데, 완두순
Grilled Lamb Chop, Layered Potato, Garlic, Egg Plant Caponata, Salsa Verde, Pea Shoot, Basil Oil

OR

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크와 바닷가재 구이

안심구이, 으깬감자, 가지 카포나타, 비스큐 소스, 바질오일, 발사믹
Grilled Beef Tenderloin, Mashed Potato, Egg Plant Caponata, Bisque Sauce, Basil Oil, Balsamic

초코 브라우니와 아이스크림

브라우니, 아이스크림, 애플민트
Brownie, Icecream, Applemint, Sweet Crumbles

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩ 128,000 Inclusive.

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

B SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

하드롤, 먹물치아바타, 올리브 포카치아, 라바쉬, 허니버터
Hard Roll, Ink Ciabatta, Olive Focaccia, Crispy Lavash, Honey Butter

살라미 셀렉션과 야채피클

살라미, 하몽, 모타델라, 초리조, 그라나파다노, 야채피클, 썬드라이토마토, 그리시니
Salami, Jamon, Motadella, Chorizo, Granapadano Cheese, Vegetable Pickle, Dried Tomato, Grissini

태안 조개로 만든 차우더 크림 스프

조개, 감자, 당근, 베이컨, 우유, 크림
Clam, Potato, Carrot, Bacon, Milk, Cream, Chive

연근칩을 곁들인 이탈리아 그린샐러드

믹스 샐러드, 쥘리토마토, 올리브, 튀긴 연근, 당근, 오렌지발사믹 드레싱
Mix Salad, Assorted Tomato, Olive, Fried Louts Root, Carrot, Orange Balsamic Dressing

레몬 셔벳

레몬 칩, 애플민트
Lemon Chip, Apple Mint

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크

안심구이, 레이어드감자, 가지 카포나타, 루꼴라, 마늘, 바질오일, 발사믹
Grilled Beef Tenderloin, Layered Potato, Egg Plant Caponata, Rucola, Garlic, Basil Oil, Balsamic

OR

노르웨이산 연어스테이크 & 바닷가재 그라탕

연어구이, 으깬감자, 사워크림, 시금치 소스, 루꼴라, 비스큐 소스, 모짜렐라치즈, 발사믹
Grilled Salmon, Mashed Potato, Sour Cream, Spinach Sauce, Rucola, Bisque Sauce, Mozzarella Cheese, Balsamic

초코 브라우니와 아이스크림

브라우니, 아이스크림, 애플민트
Brownie, Icecream, Applemint, Sweet Crumbles

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩88,000 Inclusive.

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

C SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

하드롤, 먹물치아바타, 올리브 포카치아, 라바쉬, 허니버터
Hard Roll, Ink Ciabatta, Olive Focaccia, Crispy Lavash, Honey Butter

아스파라거스를 곁들인 관자구이와 튜나소스

아스파라거스, 바질페스토, 그라나파다노, 발사믹 양파, 메추리알, 튜나소스, 발사믹
Asparagus, Basil Pesto, Granapadano Cheese, Balsamic Onion, Quail Egg, Tuna Sauce, Balsamic

카푸치노를 곁들인 오늘의 크림스프

오늘의 스프, 우유, 크루통, 차이브
Daily Cream Soup

부라타 치즈와 살사베르데, & 올리브

부라타치즈, 살사베르데, 루콜라, 토마토 허브 드레싱, 바질오일, 발사믹
Burrata, Salsa Verde, Rucola, Tomato Herb Dressing, Basil Oil, Balsamic

노르웨이산 연어 스테이크

연어구이, 으깬감자, 사워크림, 루콜라, 아스파라거스, 시금치 소스, 그라나파다노
Grilled Salmon, Mashed Potato, Sour Cream, Asparagus, Spinach Sauce, Granapadano Cheese

OR

호주산 소 등심 스테이크

등심구이, 레이어드감자, 마늘, 가지 카포나타, 루콜라, 바질오일, 발사믹
Grilled Beef Striploin, Layered Potato, Garlic, Egg Plant Caponata, Rucola, Basil Oil, Balsamic

파나코타

신선한 계절과일과 콤포트, 크림블
Seasonal Fruit with Compote, Sweet Crumbles

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩72,000 Inclusive.

저녁 세트 메뉴 | DINNER SET MENU

D SET

갓 구운 수제 빵과 허니 버터

하드롤, 먹물치아바타, 올리브 포카치아, 라바쉬, 허니버터
Hard Roll, Ink Ciabatta, Olive Focaccia, Crispy Lavash, Honey Butter

카푸치노를 곁들인 오늘의 크림스프

오늘의 스프, 우유, 크루통, 차이브
Daily Cream Soup

수비드한 닭 가슴살과 그린 샐러드

닭 가슴살, 믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 오렌지, 오늘의 드레싱
Sous-vide Chicken Breast, Mix Salad, Assorted Tomato, Olive, Orange, Today's Dressing

소고기 햄버거 스테이크와 양송이 그레이비 소스

버거패티, 감자튀김, 마늘, 체다 치즈, 토마토, 브로콜리니, 양송이그레이비 소스
Grilled Beef Burger Patty, Fried Potato, Garlic, Cheddar Cheese, Tomato, Broccolini, Mushroom Gravy Sauce

크렘블레

크렘블레와 신선한 과일과 콤포트
Crème Brulee & Seasonal Fruit with Compote

커피 또는 차

Coffee or Tea

₩55,000 Inclusive.

원산지

새우(베트남, 말레이시아), 관자(중국산), 우안심(호주산), 우등심(호주산), 양갈비(호주산), 닭가슴살(국내산) 연어(노르웨이산), 살라미(돈육(국내산)우육(호주산)), 초리조(스페인), 하몽(스페인), 모타렐라(돈육(국내산)우육(호주산)) 참치(원양산), 바지락조개(국내산), 엔쵸비(페루) 랍스타(캐나다), 베이컨(외국산), 버거패티(호주산)

LUNCH SPECIAL

오늘의 크림 스프 또는 가든 샐러드 | Daily Cream Soup or Garden Green Salad

소 불갈비 한상차림 | Grilled Beef Short Ribs with 4kind side Dish ₩38,000

불갈비 1대, 잣소금, 양파, 밥, 오늘의 국, 4가지 찬, 과일디저트

Grilled Beef Short Ribs, Pine Nuts, Onion, Steamed Rice, Daily Soup, 4 Kind Side Dish, Fruit

데리야끼 소스의 민물장어 덮밥 | Hitsu-Mabushi ₩35,000

민물장어, 데리야끼소스, 미소장국, 밥, 김가루, 쪽파, 와사비, 초생강, 무순, 과일디저트

Fresh Water Eel, Teriyaki Sauce, Miso Soup, Steamed Rice, Seaweed, Spring Onion,

Wasabi, Ginger Pickle, Daikon Sprouts, Fruit

안심 스테이크를 올린 소고기 볶음밥 | Grilled Beef Tenderloin Steak with Beef Fried Rice .. ₩25,000

우 안심, 밥, 대파, 당근, 양파, 옥수수, 완두콩, 와사비, 홀그레인머스타드, 그레이비 소스

Beef Tenderloin, Steamed Rice, Leek, Carrot, Onion, Corn, Pea, Wasabi,

Wholegrain Mustard, Gravy Sauce

연어 스테이크를 올린 야채 볶음밥 | Grilled Salmon Steak with Vegetable Fried Rice ... ₩23,000

연어, 밥, 대파, 당근, 양파, 옥수수, 완두콩, 데리야끼 소스

Salmon, Steamed Rice, Leek, Carrot, Onion, Corn, Pea, Teriyaki Sauce

토마토 소스의 아마트리치아나 | Tomato Sauce with Amatriciana ₩16,000

스파게티, 베이컨, 바질, 마늘, 양파, 페페노치노, 토마토소스

Spaghetti, Bacon, Basil, Garlic, Onion, Pepernocino, Tomato Sauce

(버터소스의 랍스타 구이 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail of Herb Butter Sauce +12)

베이컨 두유 크림 파스타 | Bacon Soy Milk Cream Pasta ₩16,000

스파게티, 베이컨, 양송이, 바질, 마늘, 양파, 그라나파다노, 두유, 크림소스

Spaghetti, Bacon, Mushroom, Basil, Garlic, Onion, Granapadano, Soy Milk, Cream Sauce

(버터소스의 랍스타 구이 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail of Herb Butter Sauce +12)

수제 햄버거와 감자 튀김 | Homemade Beef Hamburger with French Fries ₩23,000

햄버거, 로메인, 토마토, 구운양파, 베이컨, 슬라이스 치즈, 양송이

Hamburger, Romain, Tomato, Grilled Onion, Bacon, Slice Cheese, Mushroom

DINNER

ANTIPASTO

부라타 치즈와 계절과일 | Burrata Cheese & Seasonal Fruits ₩22,000

부라타치즈, 햄, 계절과일, 루콜라, 살사베르데, 바질오일, 발사믹, 토마토 허브 드레싱

Burrata, Ham, Seasonal Fruit, Rucola, Salsa Verde, Basil Oil, Balsamic, Tomato Herb Dressing

아스파라거스를 곁들인 관자구이와 튜나소스 | Grilled Scallop with Asparagus & Tuna Sauce · ₩20,000

아스파라거스, 바질페스토, 그라나파다노, 발사믹 양파, 메추리알, 튜나소스, 발사믹

Asparagus, Basil Pesto, Granapadano Cheese, Balsamic Onion, Quail Egg, Tuna Sauce, Balsamic

허브를 곁들인 수제 훈제연어와 와사비크림 | Homemade Smoked Salmon with Herb & Wasabi Cream · ₩20,000

홈메이드 훈제연어, 연어타르트(적양파,오이,파프리카), 홀스레디쉬, 와사비, 크림, 발사믹

Homemade Smoked Salmon, Salmontart, Horseradish, Wasabi, Cream, Balsamic

살라미 셀렉션과 그리시니 | Salami Selection & Grissini ₩18,000

살라미, 하몽, 모타델라, 초리조, 그라나파다노, 올리브, 썬드라이토마토, 그리시니

Salami, Jamon, Motadella, Chorizo, Granapadano Cheese, Castelvetroano Olives, Dried Tomato, Grissini

수비드한 닭 가슴살을 곁들인 이탈리아 그린샐러드 | Sous-vide Chicken Breast with Italian Green Salad · ₩18,000

수비드한 닭 가슴살, 믹스 샐러드, 컬러토마토, 올리브, 튀긴 연근, 당근, 오렌지발사믹 드레싱

Sous-vide Chicken Breast, Mix Salad, Assorted Tomato, Olive, Fried Louts Root, Carrot,

Orange Balsamic Dressing

SOUP

오늘의 크림스프 | Daily Cream Soup ₩8,000

오늘의 스프, 우유, 크루통, 차이브

Daily Cream Soup

카푸치노를 곁들인 버섯 크림스프 | Cappuccino with Mushroom Cream Soup ₩10,000

양송이, 크루통, 우유, 차이브

Mushroom, Crouton, Milk, Chive

태안 조개로 만든 차우더 크림 스프 | Chowder Cream Soup Made from Taeon Shell ₩12,000

조개, 감자, 당근, 베이컨, 우유, 크림

Clam, Potato, Carrot, Bacon, Milk, Cream, Chive

PASTA

토마토 소스의 아마트리치아나 | Tomato Sauce with Amatriciana ₩18,000

스파게티, 베이컨, 바질, 마늘, 양파, 페페노치노, 토마토소스

Spaghetti, Bacon, Basil, Garlic, Onion, Peperoncino, Tomato Sauce

(버터소스의 랍스타 구이 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail of Herb Butter Sauce +12)

베이컨 두유 크림 파스타 | Bacon Soy Milk Cream Pasta ₩18,000

스파게티, 베이컨, 양송이, 바질, 마늘, 양파, 그라나파다노, 두유, 크림소스

Spaghetti, Bacon, Mushroom, Basil, Garlic, Onion, Granapadano, Soy Milk, Cream Sauce

(버터소스의 랍스타 구이 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail of Herb Butter Sauce +12)

아스파라거스 엔초비 파스타 | Asparagus, Enchovy Pasta ₩18,000

스파게티, 아스파라거스, 엔초비, 베이컨, 양송이, 바질, 마늘, 양파, 그라다파다노,

Spaghetti, Asparagus, Enchovy, Bacon, Mushroom, Basil, Garlic, Onion, Granapadano

(버터소스의 랍스타 구이 추가 시 +12) | (Add Lobster Tail of Herb Butter Sauce +12)

MAIN DISH

호주산 프리미엄 양 갈비 스테이크 | Australian Premium Lamb Chop Steak ₩72,000

양갈비구이, 레이어드감자, 마늘, 가지 카포나타, 살사 베르데, 바질오일, 발사믹

Grilled Lamb Chop, Layered Potato, Garlic, Egg Plant Caponata, Salsa Verde, Basil Oil, Balsamic

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크와 바닷가재 구이 | AUS-Premium Tenderloin Steak & Grilled Lobster · ₩72,000

안심구이, 으깬감자, 가지 카포나타, 루꼴라, 비스큐 소스, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Tenderloin, Mashed Potato, Egg Plant Caponata, Rucola, Bisque Sauce, Basil Oil, Balsamic

호주산 프리미엄 우 안심 스테이크 | Australian Premium Tenderloin Steak ₩48,000

안심구이, 레이어드감자, 가지 카포나타, 루꼴라, 마늘, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Tenderloin, Layered Potato, Egg Plant Caponata, Rucola, Garlic, Basil Oil, Balsamic

호주산 우 등심 스테이크 | Australian Sirloin Steak ₩42,000

등심구이, 레이어드감자, 마늘, 가지 카포나타, 루꼴라, 바질오일, 발사믹

Grilled Beef Striploin, Layered Potato, Garlic, Egg Plant Caponata, Rucola, Basil Oil, Balsamic

노르웨이산 연어 스테이크 | Norwegian Salmon Steak ₩38,000

연어구이, 으깬감자, 사워크림, 루꼴라, 시금치 소스, 파마산치즈

Grilled Salmon, Mashed Potato, Sour Cream, Rucola, Spinach Sauce, Parmesan Cheese

소고기 햄버거 스테이크와 양송이 그레이비 소스 | Beef Hamburger Steak & Gravy Sauce ₩29,000
버거패티, 감자튀김, 체다 치즈, 양송이그레이비 소스
Grilled Beef Burger Patty, Fried Potato, Cheddar Cheese, Mushroom Gravy Sauce

수제 햄버거와 감자 튀김 | Homemade Beef Hamburger with French Fries ₩23,000
햄버거, 로메인, 토마토, 구운양파, 베이컨, 슬라이스 치즈, 양송이
Hamburger, Romain, Tomato, Grilled Onion, Bacon, Slice Cheese, Mushroom

DESSERTS

레몬 셔벳 | Lemon Sherbet ₩5,000
레몬 칩, 애플민트
Lemon Chip, Apple Mint

크렘블레 | Crème Brulee ₩9,000
크렘블레와 신선한 과일과 콤포트
Crème Brulee & Seasonal Fruit with Compote

신선한 계절과일 | Fresh Seasonal Fruits ₩9,000
4종의 신선한 과일
4 Kind of Fruits

바닐라 아이스크림 | Vanilla Ice Cream ₩11,000
초코시럽, 크럼블
Chocolate Syrup, Sweet Crumbles

파나코타 | Panna Cotta ₩12,000
신선한 계절과일과 콤포트, 크럼블
Seasonal Fruit with Compote, Sweet Crumbles

초코 브라우니와 아이스크림 | Chocolate Brownie with Ice Cream ₩15,000
브라우니, 아이스크림, 애플민트
Brownie, Icecream, Applemint, Sweet Crumbles

커피 또는 차 | Coffee or Tea ₩9,000
Coffee or Tea

원산지
베이컨(외국산), 불갈비(미국산), 민물장어(중국산), 연어(노르웨이산), 새우(말레이시아, 베트남)
버거패티(호주산), 관자(중국산), 우안심(호주산), 우등심(호주산), 양갈비(호주산), 닭가슴살(국내산) 살라미(돈육(국내산)우육(호주산)),
초리조(스페인), 하몽(스페인), 모타텔라(돈육(국내산)우육(호주산)), 참치(원양산) 엔초비(페루) 랍스타(캐나다), 쌀(국내산),
배추김치(배추(국내산)고추가루(중국산, 국내산)), 고추가루(중국산, 국내산) 가공두유(외국산, 미국산, 캐나다, 러시아산),
바지락조개(국내산)

CHINESE SPECIAL

마늘 간 짜장 | Garlic with Noodles In Thick Black Bean Sauce ₩12,000

짜장, 양파, 호박, 새우, 오징어, 오이, 마늘

Black Bean Sauce, Onion, Green Pumpkin, Shrimp, Squid, Cucumber, Garlic

삼선 짬뽕 | Premium Spicy Seafood Noodle Soup ₩16,000

양파, 배추, 청경채, 당근, 호박, 해삼, 새우, 오징어, 참소라, 꽃게

Onion, Cabbage, Bokchoy, Carrot, Pumpkin, Sea Cucumber, Shrimp, Squid, Shellfish, Crab

유산슬 밥 | Stir-Fried Seafood & Pork with Rice ₩18,000

해삼채, 죽순채, 표고채, 돈육채, 새우, 팽이버섯

Sea Cucumber Slice, Bamboo Shoots Slice, Shiitake & Straw Mushroom Slice, Pork Slice, Shrimp,

Enoki Mushroom

잡탕 밥 | Assorted Stir-Fried Seafood with Rice ₩20,000

청피망, 홍피망, 청경채, 죽순, 표고, 초고버섯, 영콘, 새우, 오징어, 참소라

Green & Red Bell Pepper, Bokchoy, Bamboo Shoots, Shiitake & Straw Mushroom, Young Corn, Shrimp,

Squid, Shellfish

육즙 탕수육 | Fried Sweet & Sour Pork 中 ₩25,000 / 大 ₩40,000

돈등심, 오이, 당근, 목이버섯, 파인애플, 양파

Pork Sirloin, Cucumber, Carrot, Wood Ear Mushroom, Pineapple, Onion

유산슬 | Stir-Fried Seafood & Pork 中 ₩50,000 / 大 ₩80,000

해삼채, 죽순채, 표고채, 돈육채, 새우, 팽이버섯

Sea Cucumber Slice, Bamboo Shoots Slice, Shiitake & Straw Mushroom Slice, Pork Slice, Shrimp,

Enoki Mushroom

팔보채 | Assorted Stir-Fried Seafood and Vegetables 中 ₩60,000 / 大 ₩90,000

청, 홍피망, 청경채, 죽순, 표고, 초고버섯, 새우, 오징어, 참소라, 해삼

Green & Red Bell Pepper, Bokchoy, Bamboo Shoots, Shiitake & Straw Mushroom, Shrimp, Squid,

Shellfish, Sea Cucumber

원산지

돈육(국내산), 관자(중국산), 쭈꾸미(베트남), 솔방울오징어(중국), 갑오징어(태국, 인도네시아, 베트남), 베이비이카(베트남), 참소라(멕시코), 꽃게(국내산), 쌀(국내산), 배추김치(배추(국내산), 고추가루(국내산, 중국산)), 마늘(국내산), 마늘후레이크(중국산)

어린이 메뉴 | KID'S MENU

해산물 토마토 스파게티 | Sea Food Tomato Spaghetti ₩18,000

새우, 관자, 오징어, 토마토 소스, 방울 토마토, 쪽파

Shrimp, Scallop, Calamari, Tomato Sauce, Cherry tomato, Spring Onion

어린이 카츠산도와 감자튀김 | Kid's Pork Cutlet Sandwich with French Fries ₩18,000

식빵, 돈까스, 감자튀김, 오키톨로미 소스,

Bread, Pork Cutlet, French Fried, Okonomi Sauce

수제 햄버거와 감자 튀김 | Homemade Beef Hamburger with French Fries ₩21,000

햄버거, 로메인, 토마토, 구운양파, 베이컨, 슬라이스 치즈, 양송이

Hamburger, Romain, Tomato, Grilled Onion, Bacon, Slice Cheese, Mushroom

소고기 햄버거 스테이크와 양송이 그레이비 소스 ₩21,000

버거패티, 감자튀김, 체다 치즈, 양송이그레이비 소스

Grilled Beef Burger Patty, Fried Potato, Cheddar Cheese, Mushroom Gravy Sauce

페퍼로니 피자 | Pepperoni Pizza ₩21,000

페퍼로니 피자, 야채 피클, 갈릭 디핑 소스

Pepperoni Pizza, Vegetable Pickles, Garlic Deeping Sauce

나폴리 마르게리타 피자 | Naples Margherita Pizza ₩21,000

마르게리타 피자, 야채피클, 갈릭 디핑소스

Margherita Pizza, Vegetable Pickles, Garlic Deeping Sauce

DRINK MENU



Best Night in Korea
BENIKEA
HOTEL SEOSAN

FRESH JUICE

Fresh Orange	₩15,000
오렌지	
Fresh Apple	₩15,000
사과	

NON ALCOHOL DRINK

Lemon Ade	₩11,000
레몬 에이드	
Orange Ade	₩11,000
오렌지 에이드	

SOFT DRINK

Coke, Zero Coke, Sprite	₩5,000
코카콜라, 제로콜라, 스프라이트	
Ginger Ale	₩5,000
진저얼	

SPARKLING, MINERAL WATER

Local Mineral Water	₩5,000
국산 생수	
San Pellegrino	₩7,000
산펠레그리노	

BOTTLE BEER

Heineken 330ml	₩12,000
하이네켄	
Hoegaarden 330ml	₩12,000
호가든	
Guinness 330ml	₩15,000
기네스	

DRAFT BEER

Cass	₩9,000
카스	
Stella Artois	₩12,000
스텔라 아르투아	
Heineken	₩12,000
하이네켄	

DOMESTIC BEER

Cass 330ml	₩9,000
카스	
Budweiser 330ml	₩9,000
버드와이저	
Terra 330ml	₩9,000
테라	

COCKTAIL

Highball	₩18,500
하이볼	
Pinacolada	₩18,500
피나콜라다	
Moscow Mule	₩18,500
모스크 물	
Martini	₩18,500
마티니	
Long Island Iced Tea	₩19,500
롱 아일랜드 아이스티	
Margarita	₩19,500
마가리타	
Gin, Vodka Tonic	₩19,500
진, 보드카 토닉	
Bucks Fizz	₩21,500
벅스 피즈	

WHISKY

Glass | Bottle

Jameson	₩11,000	₩118,000
제임슨		
Suntory 700ml	₩11,000	₩118,000
산토리		
Johnnie Walker Red	₩11,000	₩118,000
조니워커 레드		
Johnnie Walker Black	₩13,000	₩158,000
조니워커 블랙		
Ballantine 12Y 500ml	₩13,000	₩158,000
발렌타인 12Y		
Ballantine 17Y 500ml	₩25,500	₩348,000
발렌타인 17Y		

Royal Salute 21Y 700ml	₩640,000
로얄샬루트 21Y	
Johnnie Walker Blue 750ml	₩740,000
조니워커 블루	
Ballantine 30Y 700ml	₩3,000,000
발렌타인 30Y	

AMERICAN WHISKY

Jim Beam 750ml	₩11,000 ₩118,000
짐빔	
Jack Daniels 700ml	₩18,000 ₩195,000
잭 다니엘스	
Maker's Mark 700ml	₩18,000 ₩195,000
메이커스 마크	

MALT WHISKY

Glenfiddich 12Y 700ml	₩19,800 ₩250,000
그랜피딕 12Y	
Glendronach 12Y 700ml	₩250,000
그랜드로낙 12Y	
Glenfiddich 15Y 700ml	₩25,000 ₩330,000
그랜피딕 15Y	
Balvenie 12Y 700ml	₩30,000 ₩350,000
발베니 12Y	
Macallan 12Y 700ml	₩350,000
맥캘란 12Y	
Glenfiddich 18Y 700ml	₩33,000 ₩480,000
그랜피딕 18Y	
Glenlivet 18Y 700ml	₩480,000
그랜리벳 18Y	

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P 700ml	₩20,000 ₩240,000
레미 마틴 V.S.O.P	
Hennessy V.S.O.P 700ml	₩21,000 ₩250,000
헤네시 V.S.O.P	
Hennessy X.O 700ml	₩850,000
헤네시 X.O	
Camus Borderies X.O 700ml	₩950,000
까뮤 보더리 X.O TEQUILA	

VODKA

Absolute 700ml	₩11,000	₩118,000
앱솔루트		
Smirnoff 700ml	₩11,000	₩118,000
스미노프		
Gray Goose 750ml	₩16,000	₩176,000
그레이 구스		
Belvedere	₩18,000	₩195,000
벨베디어		

GIN

Gordon`s Gin 750ml	₩10,000	₩110,000
고던스 진		
Bombay Sapphire Gin 750ml	₩12,000	₩138,000
봄베이 사파이어 진		
Tanqueray Gin 700ml	₩12,000	₩138,000
탱커레이 진		
Hendrick`s Gin 700ml	₩13,000	₩159,000
핸드릭스 진		

RUM, TEQUILA

Bacardi Rum 750ml	₩11,000	₩118,000
바카디 럼		
Bacardi Mojito 750ml	₩11,000	₩118,000
바카디 모히토		
Jose Cuervo 750ml	₩12,000	₩128,000
호세 쿠엘보		

CHAMPAGNE

France

Pannier Classic Brut Selection	₩140,000
파니에 클래식 브릿 셀렉션	
Moet Chandon Imperial	₩150,000
모엣 샹동 임페리얼	
CHARLES MIGNON Cuvee Comte de Marne Grand Cru Brut	₩250,000
샤를 미농 꺀베 콤뜨 드 마른 그랑 크뤼 브릿	
Veuve Clicquot Ponsardin Yellow Label	₩190,000
뵘블클리코 옐로우 라벨	
Dom Perignon	₩700,000
돔 페리뇽	

SPARKLING

Spain

DOMINIO DE LA VEGA Idilicum Cava Brut	₩57,000
도미니오 데 라 베가 이딜리쿰 까바 브뤼	
PRIVAT Brut Nature Reserva Chardonnay	₩72,000
프리카트 브릿 내추럴 리제르바 샤도네이	

Italy

VOGA Prosecco Spumante Brut	₩68,000
보가 프로세코 스푼만떼 브뤼	

Australia

YELLOWGLEN Yellow Brut Cuvee	₩55,000
옐로우글렌 옐로우 브뤼 꺀베	
PENLEY ESTATE Georgina Sparkling Shiraz	₩62,000
펜리 이스테이트 조지나 스파클링 쉬라즈	

WHITE

France

REMY FERBRAS Cotes Du Rhone Blanc Rhone	₩58,000
레미 페부라스 꼬뜨 뒤 론 블랑	
CHATEAU LOUPIAC-GAUDIET Bordeaux	₩68,000
샤또 루피악 고디에	
TERRES SECRETES Les Preludes Pouilly Fuisse Bourgogne	₩105,000
테르 스크레트 레 프렐류드 푸이 푸세	

Italy

OYNOS Pinot Grigio | Sicilia | ₩52,000

오이노스 피노 그리지오

CANTINE MUCCI Valentino Trebbiano d'Abruzzo | Torino | ₩58,000

칸티네무치 발렌티노 트레비아노 다부르쥘

POGGIO LE VOLPI Roma Bianco | Rome | ₩78,000

포지오 레 볼피 로마 비앙코

USA

ST.FRANCIS Chardonnay | Sonoma | ₩75,000

세인트 프란시스 샤도네이

FEL Chardonnay | California | ₩140,000

펠 샤도네이

Australia

19 CRIMES Sauvignon Block | South Eastern | ₩58,000

19크라임스 소비뇽 블록

PATRITTI Merchant Chardonnay | Adelaide Hills | ₩68,000

패트리티 머천트 샤도네이

New Zealand

DASHWOOD Marlborough Sauvignon Blanc | Marlborough | ₩62,000

데시우드 말보로 소비뇽 블랑

Cloudy Bay Sauvignon Blanc | South Island | ₩98,000

클라우디아 베이 소비뇽 블랑

Germany

PETER MERTES Nacht Gold Auslese | Rheinhessen | ₩55,000

피터 메르테스 나흐트골드 아우스레제

PETER MERTES Gold Edition Riesling Kabinett | Mosel | ₩62,000

피터 메르테스 골드 에디션 리슬링 카비넷

RED

France

Chateau Castegens | Bordeaux | ₩75,000

샤토 까스테장

REMY FERBRAS Gigondas | Rhone | ₩100,000

레미 페부라스 지공다스

REMY FERBRAS Chateauneuf-de-Pape | Rhone | ₩145,000

레미 페부라스 샤토네프 뒤 파프

DOMAINE BOURSOT Bourgogne Pinot Noir | Bourgogne | ₩150,000

도멘 부르소 부르고뉴 피노누아

DOMAINE CAUVARD Pommard Les Noizons | Bourgogne | ₩220,000

도멘 꼬바르 보마르 레 누아종

Italy

ARGIOLAS Iselis Monica | Sardinia | ₩85,000

아르지올라스 아이세리스 모니카

TATOR Collezione Privata Primitivo | Puglia | ₩90,000

타토르 콜레지오네 프리바타 프리미티보

Poggio Le Volpi Bacarossa | Lazio | ₩110,000

포지오 볼피 바카로싸

CECCHI Brunello di Montalcino | Toscana | ₩160,000

체끼 브루넬로 디 몬탈치노

CASTELLO DI BOLGHERI Varvara Bolgheri | Toscana | ₩160,000

카스텔로 디 볼게리 바르바라 볼게리

FARINA Amarone Valpolicella DOCG | Veneto | ₩175,000

리나 아마로네 발폴리첼라

AURELIO SETTIMO Barolo DOCG | Piedmont | ₩220,000

아우렐리오 세티모 바롤로

USA

LUKE Red Blend | Washinton | ₩96,000

루크 레드 블랜드

ATHENAEUM Merlot | Napa | ₩98,000

아테네움 메를로

ATHENAEUM Cabernet Sauvignon | Napa | ₩100,000

아테네움 까베르네 소비뇽

ST.FRANCIS Cabernet Sauvignon | Sonoma | ₩110,000

세인트 프란시스 까베르네 소비뇽

PAUL LATO Matinee Pinot Noir | Santa Barbara | ₩220,000

폴 라토 마티네 피노누아

CLIFF LEDE Claret | Napa | ₩250,000

클리프 레이디 클라렛

Australia

PENLEY ESTATE Hyland Shiraz | Coonawarra | ₩62,000

펜리 이스테이트 하이랜드 쉬라즈

PATRITI Merchant Shiraz | McLaren | ₩68,000

패트리티 머천트 까베르네 쉬라즈

TEUSNER Bilmore Barrosa Shiraz | Barrosa |₩85,000
토즈너 빌모어 바로사 쉬라즈

PENLEY ESTATE Steyning Caberner Sauvignon | Coonawarra |₩92,000
펜리 이스테이트 스테이닝 까베르네 소비뇽

Chile

EL TOQUI Limited Edition Cabernet Sauvignon | Maipo Valley |₩62,000
엘 토키 리미티드 에디션 까베르네 소비뇽

COURT ROLLAN Mater Carmenere | Cachapoal Valley |₩85,000
코트 롤란 마터 까르미네르

Argentina

ANTIGAL Uno Malbec | Uco Valley |₩72,000
안티갈 우노 말벵

바 메뉴 | THE BAR MENU

살라미 셀렉션과 그라나파다노 치즈 | Salami Selection with Granapadano Cheese ₩55,000

밀라노 살라미, 하몽, 모타델라, 초리조, 그라나파다노, 올리브, 썬드라이토마토, 그리시니
Salami, Jamon, Motadella, Chorizo, Granapadano cheese, Castelvetro Olives, Dried Tomato, Grissini

모듬 치즈 플레터 | Assorted Cheese Platter ₩55,000

까망베르, 훈제치즈, 에멘탈, 고다치즈, 과일치즈, 블루베리크림치즈, 크래커, 햄
Camembert, Smoked, Emmental, Goda, Fruit Cheese, Blueberry Cream Cheese, Cracker, Ham, Truffle Paste

신선한 계절과일 플레터 | Fresh Seasonal Fruit Platter ₩45,000

오렌지, 사과, 파인애플, 키위, 포도
Orange, Apple, Pineapple, Kiwi, Grape

수제 훈제 연어 플레터 | Homemade Smoked Salmon Platter ₩45,000

훈제연어350g, 딜, 레몬, 무순, 오이, 양파, 홀스레디쉬 크림, 케이퍼, 캐비어
Smoked Salmon, Dill, Lemon, Radish Sprout, Cucumer, Onion, Horseradish Cream, Caper, Caviar

멕시코 나초 | Mexican Nacho Small ₩25,000 / Large ₩40,000

구아가몰, 엔칠라다 소스, 할라피뇨, 베이컨, 그라나파다노, 사워크림, 체다치즈 소스
Guacamole, Enchilada, Jalapeno, Bacon, Granapadano, Sour Cream, Cheddar Cheese Sauce

순살 치킨과 고추부각 | Deep Fried Chicken with Red Pepper ₩35,000

닭 다리살, 전분, 파리고추, 고추부각, 무피클, 보코치니 샐러드
Chicken, Corn Starch, Deep Fried Red Pepper, Radish Pickles, Bocchini Salad

페퍼로니 피자 | Pepperoni Pizza ₩30,000

페퍼로니 피자, 야채 피클, 갈릭 디핑 소스
Pepperoni Pizza, Vegetable Pickles, Garlic Deeping Sauce

마른 안주 플레터 | Dried Snack Platter ₩25,000

육포, 진미채, 한치, 아귀포, 건포도, 견과류, 칠리마요, 간장마요, 청양고추
Beef Jerky, Dried Squid, Dried Calamari, Raisin, Nuts, Chili Sauce, Soy Sauce, Cheongyang Chili

감자 튀김과 알새우칩 | Deep Fried Potato & Shrimp Chips ₩15,000

감자 튀김, 새우 칩, 쪽파, 단식초, 토마토 케찹
Mega Crunch, Shrimp Chips, Spring Onion, Sweet Vinegar, Tomato Ketchup

원산지

연어(노르웨이산), 살라미(돈육(국내산)우육(호주산)), 초리조(스페인), 하몽(스페인), 모타델라(돈육(국내산)우육(호주산)), 순살치킨(브라질), 육포(호주산, 미국산), 진미채(페루산), 아귀포(중국산), 한치(베트남), 베이컨(외국산) 페퍼로니(돈육(국산, 외국산(미국, 아일랜드, 스페인)), 우육(호주산)), 우육(호주산)