

T O M A H A W K

N I L O L E S R I B R E Y R I B C A L A M A R I



R I B

R E Y

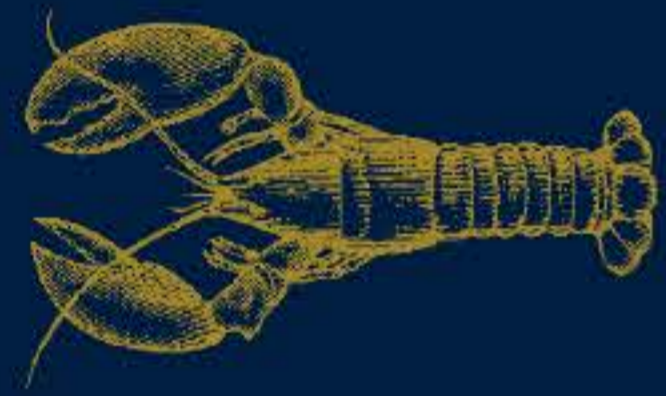
C A L A M A R I

O Y S T E R S



B R I S K E T

S K I R T | C O T E D E B O E U F | H A N G E R



M U S S E L S



T - B O N E F I L L E T



STEAK HOUSE
牛 · 排 · 馆

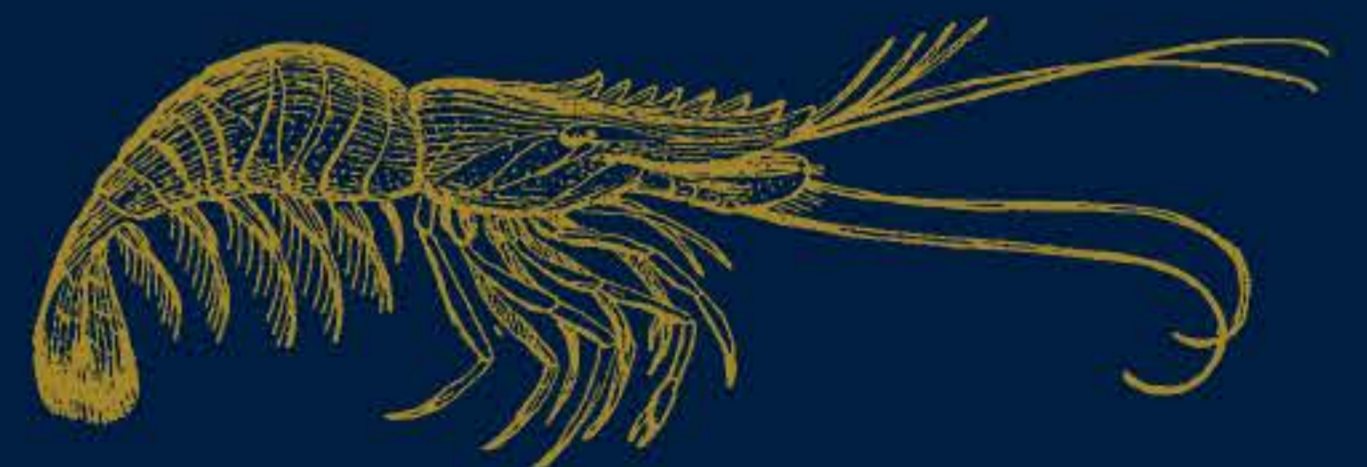
O C T O P U S



C R A B

C L A M S

B R I S K E T



T U N A

P R A W N S

C A H I T T E A U B R I A N D

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두,
대두, 밀, 글루텐, 게, 새우, 조개류(굴, 전복, 바지락 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할수 있으며,
그 외 알러지가 있는 고객님께서서는 미리 말씀하여 주시기 바랍니다.

Chicken, beef, pork, egg, milk, buckwheat, peanut,
walnut, soybean, wheat, gluten, crab, shrimp, shellfish
(including oyster, abalone, clam), peach, tomato,
sulfite and pine nut can cause allergic symptoms.

Please let us know in advance if you have
any food allergies or dietary issues.

Dinner Set Menu

2 course: 108 / person

3 course: 118 / person

에피타이저 중 1개 선택 *Choice of Appetizer*

전복 록펠러(베이컨:미국산)

Abalone rockefeller

베이컨, 시금치 Bacon, spinach

아이스버그 양상추 샐러드(베이컨:미국산)

Iceberg wedge salad

베이컨, 아보카도, 버터밀크 드레싱
Smoked bacon, avocado, buttermilk dressing

소고기 타르타르(소고기:미국산)

U.S. Prime steak tartare

사워도우 브레드 Grilled sourdough bread

메인 코스 중 1개 선택 *Choice of Main Course*

블랙 앵거스 안심 스테이크(소고기:미국산)

Grilled U.S. Prime black angus tenderloin (160g)

와규 꽃등심 스테이크 (소고기:호주산)

+ 28

Australian Wagyu ribeye (300g)

오늘의 생선 요리

Locally sourced catch of the day

사이드 디쉬

Sides for the table

제주산 초당 옥수수, 트러플 감자 튀김

Jeju sweet corn, truffle French fries

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.

Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Dinner Set Menu

디저트 중 1개 선택 Choice of Dessert

블루베리와 애플망고 알라스카

Blueberry and apple mango baked Alaska

테이블에서 직접 플램베한 알라스카
Flamed at your table with Grappa

초콜릿 풍당 Warm chocolate fondant

테라로사 커피, 크럼블, 화이트 초콜릿과 코코아 님 아이스크림, 에스프레소 크림
Terarosa coffee, crumble, white chocolate and cocoa nib ice cream,
espresso anglaise

치즈 셀렉션 Selection of cheese

처트니, 과일 견과류 브레드 Seasonal chutney, toasted fruit and nut bread

커피 혹은 티 Selection of coffee or tea

와인 페어링 2잔

2 Glasses Wine Pairing

+ 58

NV Veuve Cliquot, Yellow Label, Brut

2018 Chardonnay, Mer Soleil, Reserve,
Santa Lucia Highlands, California, USA

2019 Pouilly Fumé, Domaine de Fines Caillottes, Loire Valley, France

2018 Gewürztraminer Classic, Famille Hugel, Alsace

2010 Gran Reserva, Viña Muriel, Rioja, Spain

2018 Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand

2017 Côtes du Rhône, Famille Perrin Réserve Rouge,
Rhône Valley, France

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Seafood Bar

시그니처 해산물 플래터 Seafood Platter on Ice

레몬과 홈메이드 소스가 함께 제공됩니다
Served with lemon and variety of house dips

2인 For two

148

보스톤 랍스터, 킹크랩 다리, 왕새우, 홍합, 조개
Chef's selection of Boston lobster, king crab leg, tiger prawns,
mussels and clams

4인 For four

228

보스톤 랍스터, 킹크랩 다리, 왕새우, 홍합, 조개, 골뱅이, 제주산 전복
Chef's selection of Boston lobster, king crab leg, tiger prawns,
mussels, clams, sea snails and dressed Jeju abalone

관자 세비체

22

Marinated king scallop

페넬, 비네그레트 드레싱
Fennel, citrus vinaigrette

왕새우 칵테일

25

Jumbo prawn cocktail

클래식 해산물 소스
Classic seafood sauce

오세트라 캐비어

198

Oscietra sturgeon caviar (50g)

클래식 컨디먼트가 함께 제공됩니다
Served with classic condiments



아이스버그 양상추 샐러드
Iceberg wedge salad



제주 씨푸드 보일
Jeju seafood boil



킹크랩 다리
Smoked king crab legs



킹크랩 샐러드
King crab salad

Appetizer

테이블에서 직접 만들어 드리는 시저 샐러드 25
(베이컨:미국산)

Caesar salad prepared table side

사워도우 크루통, 베이컨, 유기농 계란, 파마산 치즈
Sourdough croutons, bacon, organic egg, grated parmesan cheese

랍스터 반마리 추가 시 Add half Boston lobster +22

아이스버그 양상추 샐러드(베이컨:미국산) 25
Iceberg wedge salad

베이컨, 아보카도, 버터밀크 드레싱
Smoked bacon, avocado, buttermilk dressing

에어룸 토마토 샐러드 25
Heirloom tomato salad

샬롯, 허브, 레드 와인 비네그레트
Shallots, herbs, red wine vinaigrette

킹크랩 샐러드 48
King crab salad

토마토 소르베, 아보카도
Tomato sorbet, avocado

소고기 타르타르(소고기:미국산) 38
U.S. Prime steak tartare

디종 머스타드, 케이퍼, 유기농 계란, 사워도우 브레드
Dijon, capers, organic egg, grilled sourdough bread

Appetizer

전복 록펠러(베이컨:미국산) Abalone rockefeller 32

베이컨, 시금치 Bacon, spinach

킹크랩 다리 Smoked king crab legs 60

레몬 비네그레트 Lemon vinaigrette

구운 문어 다리 Charred octopus leg 28

감자 크림, 살사 베르데, 마늘 칩
Potato cream, salsa verde, garlic chips

메릴랜드 스타일의 점보 크랩 케이크 30
Maryland style jumbo lump crab cakes

올드 베이 아이올리 Old bay aioli

한우 본메로우 구이(소고기:국내산 한우) 28

Roasted Hanwoo bone marrow

스모크 양파 마멀레이드, 사워도우 브레드
Smoked onion marmalade, grilled sourdough

제주 씨푸드 보일 Jeju seafood boil

보스턴 랍스터, 전복, 왕새우, 조개, 초리조,
제주산 옥수수, 당근, 사프론, 구운 빵
Boston lobster, abalone, tiger prawns, clams, chorizo,
Jeju sweet corn, baby potatoes, saffron, grilled bread

2인 For two 148

4인 For four 228

Soup

프렌치 어니언 수프 **18**
Classic French onion soup
그뤼에르 치즈, 크루통
Gruyère cheese, baguette crouton

갯각류 비스크 **20**
Creamy shellfish bisque
버터에 데친 랍스터, 토마토, 페넬
Butter poached lobster, tomato, fennel



한우 꽃등심
Hanwoo Ribeye



제주 흑돼지 토마호크
Jeju black pork tomahawk chop

Beef from the Butcher's Block

장인이 직접 엄선한 모든 소고기 부위는 최고의 부드러움과 맛에 도달하도록 숙성되었습니다
Our carefully selected cuts are all hand-selected by our master butcher,
aged to reach their peak tenderness and finest flavor.

쉐어링 플레이트 Perfect to share

3가지 사이드 메뉴와 함께 제공됩니다 With a choice of 3 side dishes

한우 1⁺⁺ 등급 토마호크 스테이크(소고기:국내산 한우) 320
Hanwoo, grade 1⁺⁺ tomahawk (1,000g)

28일동안 드라이 에이징한 포터하우스 스테이크(소고기:미국산) 288
28 days dry aged U.S. Prime porterhouse (1,000g)

한우, 1⁺⁺ 등급 Hanwoo, Grade 1⁺⁺

400일간 곡류로 사육한 1⁺⁺등급 한우
Korean shorthorn beef, 400 days grain-fed

안심(소고기:국내산 한우) Tenderloin (160g) 88

등심(소고기:국내산 한우) Sirloin (220g) 108

꽃등심(소고기:국내산 한우) Ribeye (250g) 118

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Beef from the Butcher's Block

장인이 직접 엄선한 모든 소고기 부위는 최고의 부드러움과 맛에 도달하도록 숙성되었습니다
Our carefully selected cuts are all hand-selected by our master butcher,
aged to reach their peak tenderness and finest flavor.

미국산 프라임 블랙 앵거스 Certified U.S. Prime

150일간 호르몬을 사용하지 않고 옥수수로 사육한 미국산 프라임 블랙 앵거스 소고기
Black Angus beef, 150 days corn-fed, hormone-free

안심(소고기:미국산) Tenderloin (160g) 68

뉴욕 채끝 등심(소고기:미국산) 78
New York striploin (250g)

호주산 5등급 와규 Australian Wagyu, Grade 5

400일간 호르몬을 사용하지 않고 곡류로 사육한 와규 5등급 소고기
400 days grain-fed, hormone-free

꽃등심(소고기:호주산) Ribeye (300g) 99

스테이크에 추가 시 Add to the steak

호주산 블랙 윈터 트러플 22
Australian black winter truffle 2grams

구운 보스턴 랍스터 꼬리, 허브버터 22
Grilled half Boston lobster tail, herb butter

베이컨과 샬롯(베이컨:미국산) 14
Maple glazed bacon and shallots

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Apart from Beef

오늘의 생선 요리 **45**
Locally sourced catch of the day

제주산 옥수수, 파프리카
Jeju sweet corn, roasted peppers

구운 은대구 **45**
Roasted black cod

아스파라거스, 청경채, 버섯, 조개, 참깨 간장 소스
Green asparagus, bok choy, mushroom, clams, sesame soy jus

1kg 보스턴 랍스터 **108**
Whole roasted 1kg Boston lobster

컬리플라워, 블랙 트러플 사바용 소스
Cauliflower, black truffle sabayon

제주 흑돼지 토마호크(돼지고기:국내산) **65**
Jeju black pork tomahawk chop (450g)

바비큐 향신료, 구운 복숭아
Barbecue spice, grilled peaches

호주산 양갈비(양고기:호주산) **58**
Australian double lamb chops (350g)

오이 민트 소스
Cucumber-mint sauce

Side Dish

마늘 아이올리, 파마산 치즈, 고수를 곁들인 제주산 옥수수 구이 Roasted Jeju sweet corn, garlic aioli, parmesan, cilantro	12
파마산 치즈를 곁들인 크림 시금치 Creamed spinach, parmesan	10
버섯 볶음 Sautéed mushrooms	10
엑스트라 버진 올리브오일을 곁들인 그릴에 구운 유기농 아스파라거스 Grilled green asparagus, extra virgin olive oil	12
맥주 튀김옷을 입힌 어니언 링 Beer battered onion rings, chili aioli	12
할라피뇨 아이올리, 베이컨을 곁들인 감자(베이컨:미국산) Crisp baby potatoes, jalapeno aioli, bacon	12
트러플 감자 튀김 Truffle fries, parmesan, truffle aioli	12
버터를 곁들인 매쉬드 포테이토 Mashed potatoes, salted butter	10
트러플 추가 시 Add truffle	+3
스모크 체다치즈 맥 앤 치즈 Smoked cheddar macaroni and cheese	12

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Dessert

Grand Dessert

48

블루베리와 애플망고 알라스카
Blueberry and apple mango baked Alaska

체리 아몬드 크럼블
Cherry almond crumble

초콜릿 풍당
Warm chocolate fondant

아이스크림 봉봉과 샤베트
Ice cream bonbons and sherbet

신선한 열대과일 플래터
Seasonal fruits and berries

블루베리와 애플망고 알라스카 18
Blueberry and apple mango baked Alaska

테이블에서 직접 플램베한 알라스카
Flamed at your table with Grappa

체리 아몬드 크럼블 Cherry almond crumble 18

제주 요거트 아이스크림
Jeju yogurt ice cream

초콜릿 풍당 Warm chocolate fondant 18

테라로사 커피, 크럼블, 화이트 초콜릿과 코코아 님 아이스크림
Terarosa coffee, crumble, white chocolate and cocoa nib ice cream

신선한 열대과일 플래터 22
Seasonal sliced fruits and berries

라임 샤베트 Lime sherbet

아이스크림과 샤베트 16
Selection of ice cream and sherbet

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Wine By The Glass

Champagne

NV Moët & Chandon, Rosé Impérial, France	45
NV Veuve Cliquot, Yellow Label, Brut, France	33

White Wine

2018 Chardonnay, Mer Soleil, Reserve, Santa Lucia Highlands, California, USA	34
2016 Kama Chenin Blanc, Dorrance, Swartland, South Africa	31
2020 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand	25
2018 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Le Verger, Pierre Luneau Papin, Loire Valley, France	19

Red Wine

2018 Merlot, Gaja Ca'Marcanda 'Promis', Toscana, Italy	35
2012 Confidences de Prieuré-Lichine, Château Prieuré-Lichine, Margaux, Bordeaux, France	31
2017 Spellbound Petit Syrah, Michael Mondavi, California, USA	26
2017 Côtes du Rhône Rouge Reserve, Famille Perrin, Rhone Valley, France	19

Dessert Wine

2017 Guntum Riesling Auslese, Louis Guntum, Rhinehessen, Germany	22
---	----

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Smoked Classics Series

테이블에서 바로 스모크향을 입혀 서빙해드립니다

Smoked table side

맨해튼 Manhattan 21

불릿라이, 칼파노 안티카, 앙고스투라 비터스
Bulleit Rye, carpano antica, angostura bitters

올드 패션드 Old Fashioned 21

버팔로 트레이스, 데메라라 시럽, 앙고스투라 비터스
Buffalo trace, demerara syrup, angostura bitters

Signature Cocktail

한라봉 물 Hallabong Mule 21

한라봉을 우려낸 케틀원 보드카, 진저비어, 토마스 헨리 진저에일, 라임
Hallabong infused ketel one, fresh ginger beer,
thomas henry ginger ale, lime

오이 사워 Cucumber Sour 21

오이를 우려낸 탱커레이 텐 진, 생 제르망, 레몬, 시럽, 신선한 오이
Cucumber infused tanqueray 10, st. germain, lemon, syrup, fresh cucumber

더 라스트 워드 The Last Word 21

마틴 밀러스 진, 그린 샤프트뢰즈, 룩사르도 마라스키노, 라임
Martin miller's, green chartreuse, luxardo maraschino, lime

블러디 메리 DTS Bloody Mary 25

케틀원, 이탈리아 토마토, 타바스코, 소금, 후추, 셀러리 주스,
레몬 주스, 올리브 주스, 우스터 소스
Ketel one, Italian tomatoes, horseradish, tabasco, salt & pepper,
celery juice, lemon juice, olive brine, Worcestershire sauce

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Summer Cocktail

플라이밍 워리어 Flaming Warrior 25

하바나 클럽, 플랜테이션 다크 럼, 플랜테이션, 쿠앵트로,
파인애플주스, 라임주스, 앙고스투라 비터
Havana club, plantation dark rum, plantation overproof rum,
cointreau, pineapple juice, lime juice and angostura bitters

브랑카 Branca 21

핸드릭스 진, 페르넷 브랑카, 레몬주스, 민트, 오이
Hendrick's, fernet branca, lemon juice, mint, cucumber

더치스 The Duchess 21

탱커레이 넘버 텐, 룩사르도 마르스키노, 복숭아 리큐어, 레몬주스, 석류시럽
Tanqueray 10, luxardo maraschino, vedrenne peach liqueur, lemon juice, grenadine

애프터 아워 After Hours 20

골든스 진, 망고와 패션푸르트 퓨레, 핫식스
Gordon's, mango and passion fruit purée, hot six

Signature Non-Alcoholic Cocktail

아일랜드 선라이즈 Island Sunrise 15

라즈베리 퓨레, 오렌지 주스, 시럽 Raspberry purée, orange juice, syrup

슬러시 퍼피 Slush Puppie 15

딸기, 자몽 주스, 꿀 Strawberries, grapefruit juice, honey

패션 티 Passion Tea 15

얼 그레이 티, 패션 프루트 퓨레, 시럽 Earl grey tea, passion fruit purée, syrup

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Wine List

CHAMPAGNE

Champagne

2010 Dom Pérignon, Brut	490
2013 Larmandier-Bernier, 1 ^{er} Cru 'Terre de Vertus' Blanc de Blancs Brut Nature	420
NV Billecart Salmon, Sous-Bois, Brut	390
NV André Clouet, Un Jour de 1911, Blanc de Noirs, Grand Cru, Brut	340
NV Vilmart & Cie, Grand Cellier 1 ^{er} Cru, Brut	320
NV Drappier, Carte d'Or, Brut	260
NV Chartogne-Taillet, Saint Anne, Brut	250
NV Veuve Clicquot Yellow Label, Brut	190
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	170

Champagne Rosé

2006 Dom Pérignon, Rosé Brut	980
NV Moët & Chandon, Rosé Impérial, Brut	250

Sparkling Wine

2017 Sparkling Shiraz, Miss Molly, Mollydooker, McLaren Vale, Australia	140
NV Jeio, Valdobbiadene Prosecco Superiore, Bisol, Extra Dry, Veneto, Italy	95

WHITE WINE / NEW WORLD

USA

2018 Chardonnay, Far Niente, Napa Valley	300
2018 Fumé Blanc, Robert Mondavi, Napa Valley	170
2018 Chardonnay, Mer Soleil Reserve, Santa Lucia Highlands	165
2019 Sauvignon Blanc, Joel Gott, California	110

AUSTRALIA

2017 Estate Chardonnay, Paringa Estate, Victoria	150
2017 Art Series Sauvignon Blanc, Leeuwin Estate, Margaret River	120
2018/19 Exmoor Chardonnay, Xanadu, Margaret River	65

NEW ZEALAND

2018 Chardonnay, Felton Road, Central Otago	210
2020 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough	120

CHILE

2018 Sauvignon Blanc, Grand Selection, Casa Lapostolle, Rapel Valley	80
--	----

SOUTH AFRICA

2016 Chenin Blanc, Kama, Dorrance, Swartland	150
--	-----

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Wine List

WHITE WINE / OLD WORLD

FRANCE

Bourgogne

2018 Santenay 'Champs Claude', Domaine Lucien Muzard & Fils	295
2018 Meursault Cuvée Charles Maxime, Latour-Giraud	280
2018 Saint-Romain 'Sous la Velle', Henri & Gilles Buisson	165
2017 Chablis 'La Pierrelée', La Chablisienne	150
2017 Bourgogne Blanc Vieilles-Vignes, Maison Roche de Bellene	90

Loire

2019 Pouilly-Fumé, Domaine des Fines Caillottes	140
2017 Val de Loire, Sauvignon Blanc, Régis & Sylvain	100
2018 Muscadet Sèvre et Maine 'Sur Lie', Le Verger, Domaine Luneau-Papin	90

Alsace

2017 Gewürztraminer Classic, Famille Hugel	120
--	-----

ITALY

2019 Soave Classico, Gini, Veneto	150
2019 Pinot Grigio, Mezzacorona, Trentino, Trentino-Alto Adige	70

AUSTRIA

2019 Grüner Veltliner 'Langenlois', Schloss Gobelsburg, Kamptal	120
---	-----

GERMANY

2016 Riesling Kabinett, Balthasar Röss, Schloss Reichartshausen, Rheingau	140
---	-----

ROSÉ WINE

2019 Populis Rosé, Les Lunes Wines, California, USA	160
2019 Miraval Rosé, Côtes de Provence, France	155
2017 Pink Sheep Rosé, Soho Wines, Marlborough, New Zealand	125
2020 By Ott Rosé, Domaines Ott, Côtes de Provence, France	110

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Wine List

RED WINE / NEW WORLD

USA

California

2013 Opus One, Baron Philippe de Rothschild, Napa Valley	1,650
2015 Cabernet Sauvignon Reserve, Robert Mondavi, Napa Valley	750
2017 Cabernet Sauvignon 'El Desafio de Jonata', Jonata, Santa Ynez Valley	700
2016 Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley	400
2016 Merlot, Clos du Val, Napa Valley	250
2017 Merlot, Duckhorn Vineyards, Napa Valley	240
2015 Old Vine Zinfandel, Turley Wine Cellars, California	210
2017 Petite Sirah, Spellbound by Michael Mondavi, California	125
2018 Old Vine Zinfandel, Gnarly Head, Lodi	120
2016/18 Cabernet Sauvignon, Redtree, California	80

USA Other Regions

2018 Pinot Noir, Mt. Jefferson Cuvée, Cristom Vineyards, Willamette Valley, Oregon	180
2016 Cabernet Sauvignon, In Sheep's Clothing, Maison Noir, Columbia Valley, Washington	110
2017 Pinot Noir, Pike Road, Willamette Valley, Oregon	110

AUSTRALIA

2018 Shiraz 'Bella's Garden', Two Hands, Barossa Valley	290
2018 Bin 138 Shiraz Grenache Mataro, Penfold's, Barossa Valley	240
2018 The Steading, Torbreck, Barossa Valley	220
2016 S.G.M. Henry's Seven, Henschke, Barossa Valley	210
2014 Art Series Cabernet Sauvignon, Leeuwin Estate, Margaret River	190
2018 The Boxer Shiraz, Mollydooker, McLaren Vale	170
2018 The Scooter Merlot, Mollydooker, McLaren Vale	150
2015 Estate Cabernet Sauvignon, Xanadu, Margaret River	120
2019 Diamond Label Shiraz, Rosemount, McLaren Vale	65

NEW ZEALAND

2017 Pinot Noir, Ata Rangi, Martinborough	230
2018 Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough	150
2018 Merlot, Sileni Cellar Selection, Hawke's Bay	90

CHILE

2019 Cuvée Alexandre Carménère, Casa Lapostolle, Colchagua Valley	150
2017 Cabernet Sauvignon Reserva, Veramonte, Colchagua Valley	70

ARGENTINA

2018 Reserva Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza	80
---	----

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Wine List

RED WINE / OLD WORLD

FRANCE

Bordeaux

2008 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe, 2 ^{ème} Cru Classé	800
2012 Château Lynch-Bages, Pauillac, 5 ^{ème} Cru Classé	660
2011 Château Talbot, Saint-Julien, 4 ^{ème} Cru Classé	320
2012 Confidences de Prieuré-Lichine, Château Prieuré-Lichine, Margaux	140
2016 Château Teysier, Saint-Emilion Grand Cru	120

Bourgogne

2018 Philippe Pacalet Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru 'Aux Argillas'	550
2017 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru 'Clos Saint-Jean', Vincent Girardin	320
2015 Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru 'Clos Sorbe', Frédéric Magnien	290
2019 Mercurey, Domaine Faiveley	145
2018 Bourgogne Pinot Noir, Cuvée Réserve, Maison Roche de Bellene	90

Rhône

2017/18 Châteauneuf-du-Pape, Clos Saint Jean	240
2017 Côtes du Rhône, Domaine des Fées	100

South West

2015 Château Montus Rouge, Madiran	180
2017 La 50/50, Domaine Anne Gros Jean-Paul Tollot, Languedoc	120

ITALY

Piedmont

2017 Barbaresco, Bruno Rocca	320
2016 Barolo, Castiglione, Vietti	280
2017 Langhe Nebbiolo, Pio Cesare	175
2018 Barbera d'Alba, Luciano Sandrone	170

Tuscany

2017 Modus, Ruffino	195
2011 Turpino, Agricola Querciabella	185
2016 Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Carpineto	175
2018 Ca'Marcanda 'Promis', Gaja	170
2017 Parus, Le Potazzine	155
2018 Chianti Classico, Castello di Querceto	100

Italy Other Regions

2016 Etna Rosso, Moganazzi-Volta Sciara, Le Vigne di Eli	210
2019 Primitivo di Manduria 'Campo Marina', Luccarelli, Puglia	120

SPAIN

2010 Gran Reserva, Viña Muriel, Rioja	140
2017 Crianza, Luis Cañas, Rioja	90

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Wine List

SWEET WINE

2015 Guntrum Riesling Auslese, Louis Guntrum, Rhinehessen, Germany	150
2019 Moscato d'Asti 'Purita', Botter Casa Vinicola, Piedmont, Italy	80

HALF BOTTLE WINE (375ml)

Champagne

NV Drappier, Carte d'Or Brut	120
NV Moët & Chandon, Impérial Brut	115

White Wine

2017 Chablis, Domaine Jean Claude Courtault, Bourgogne, France	60
2018 Chardonnay, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA	55
2018 Sauvignon Blanc, Babich, Marlborough, New Zealand	40

Red Wine

2016 Château Teyssier, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France	90
2018 815 Cabernet Sauvignon, Joel Gott, California, USA	80
2014 Cabernet Sauvignon, Private Selection, Robert Mondavi, California, USA	55

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Spirit List

BLENDING SCOTCH WHISKEY

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
조니워커 블루 Johnnie Walker Blue Label	48	700
발렌타인 17년 Ballantine's 17 years	31	450
시바스 리갈 12년 Chivas Regal 12 years	18	240
조니워커 블랙 Johnnie Walker Black Label	17	230

SINGLE MALT WHISKEY

글렌피딕 18년 Glenfiddich 18 years	39	590
맥켈란 15년 Macallan 15 years	33	490
맥켈란 12년 Macallan 12 years	25	370
글렌피딕 15년 Glenfiddich 15 years	24	360
발베니더블 우드 12년 Balvenie Double Wood 12 years	22	330
아드벡 10년 Ardbeg 10 years	21	310
하이랜드 파크 12년 Highland Park 12 years	20	300

JAPANESE WHISKEY

히비키 하모니 Hibiki Harmony	37	550
야마자키 12년 Yamazaki 12 years	51	770

AMERICAN WHISKEY

볼렛 라이 Bulleit Rye	19	270
버팔로 트레이스 Buffalo Trace	15	230

COGNAC

헤네시 X.O Hennessy X.O	55	770
헤네시 V.S.O.P Hennessy V.S.O.P	20	290

CALVADOS

부스넬 Busnel	15	220
------------	----	-----

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Spirit List

GIN

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
몽키47 Monkey 47	35	360
스타 오브 봄베이 Star of Bombay	24	350
보타니스트 The Botanist	19	280
헨드릭스 Hendrick's	18	260
코발 Koval	17	250
마틴 밀러스 Martin Miller's	15	210
탱커레이 넘버 텐 Tanqueray No.10	13	190

VODKA

벨루가 노블 Beluga Noble	25	350
벨버디어 Belvedere	20	280
그레이구스 Grey Goose	17	230

RUM

디플로마티코 Diplomatico Reserva Exclusiva	23	320
론 자카파 23 Ron Zacapa 23	20	280
플랜테이션 OFTD Plantation OFTD	17	250
플랜테이션 Plantation Dark	15	230

TEQUILA

페트론 실버 Patrón Silver	29	410
돈 훌리오, 아네호 Don Julio, Anejo	24	350

APERITIF

캄파리 Campari	12	185
아페롤 Aperol	12	185
릴레 Lillet	12	185
압생트 55 Absente 55	18	280

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.
Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Master Spirit List

DIGESTIF

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
그린 샤르트뢰즈 Green Chartreuse	18	280
옐로우 샤르트뢰즈 Yellow Chartreuse	18	280
베네딕틴 Benedictine	18	280
디사론노 아마레토 Disaronno Amaretto	12	185
페르넷 브랑카 Fernet Branca	12	185
드람뷔 Drambuie	15	230
그랑 마니에르 Grand Marnier	15	230
쿠앵트로 Cointreau	15	230
생 제르망 St Germain	18	280
룩사르도 마르스키노 Luxardo Maraschino	13	190
팔리니 리몬첼로 Pallini Limoncello	13	190
예거마이스터 Jagermeister	12	185
베일리스 Bailey's	12	185
칼루아 Kahlua	12	185
프란젤리코 Frangelico	12	185
말리부 Malibu	12	185
미도리 Midori	12	185

모든 가격은 원화이며 천원 단위로 표기됩니다. 10%의 부가세와 10% 봉사료가 포함되어 있습니다.

Prices are in Korean Won at 1,000 value and include 10% tax and 10% service charge.

Beer

클라우드 Kloud, Korea	330ml	10
칭타오 Tsingtao, China	330ml	13

Non-Alcoholic

생과일 주스 Fresh Juices		12
오렌지, 자몽 Orange, Grapefruit		

탄산음료 Soft Drinks		5
에너지 드링크 Energy Drink		6

생수 Water

삼다수 Samdasoo, Jeju	500ml	4
아쿠아 파나 Acqua Panna, Italy	500ml	6
	750ml	8
산 펠레그리노 San Pellegrino, Italy	500ml	6
	750ml	8

커피 Coffee

아메리카노, 카페 라떼, 카푸치노		15
Americano, Café Latte, Cappuccino		

차 Tea

잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이, 캐모마일, 녹차		15
English Breakfast, Earl Grey, Chamomile, Green Tea		