

BAR MENU

파르마 햄 & 멜론 Parma ham & Melon with Arugula	15,000
속을 채운 양송이, 초리조, 마늘, 파슬리 Stuffed mushrooms, Chorizo, Garlic, Parsley	12,000
모듬 치즈플레이트, 브리, 에멘탈, 프로볼로네, 견과류 Assorted cheese plate, Brie, Emmental, Provolone, nuts	18,000
깔라마리 튀김, 레몬 Calamari, Lemon	16,000
계절 과일 플레이트 Freshly sliced fruit plate	15,000
감자 튀김 French fries	8,000

 Gluten free  Wellness  Vegetarian

식사관련 특이사항 및 특별 요청이 있으시면 직원에게 문의 바랍니다.
상기 가격은 10%의 세금이 포함되어있으며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

For special dietary requirements, please ask one of our colleagues.
Prices include 10% government tax. No service charge applies.

WINE BY THE GLASS

Rustico Valdobbiadene Prosecco Superiore, Brut, Nino Franco, Veneto NV	23,000
Bourgogne Chardonnay, Domaine Paquet 2018	20,000
Contacto Alvarinho, Anselmo Mendes, Vinho Verde 2019	18,000
Casamatta Rosso, Bibi Gratz, Toscana 2019	20,000
Zabu Nero d'Avola, Vigneti Zabu, Sicilia 2019	18,000

HALF BOTTLE 375ML

Fin Fleur Grand Cru Brut, Blanc de Noirs, Baron Dauvergne, Champagne NV	135,000
Crémant de Bourgogne Brut, Vignerons de Buxy, Bourgogne NV	78,000

CHAMPAGNE

Dom Perignon Brut, Côte des Blancs 2006	650,000
Belle Époque Brut, Perrier Jouët, Côte des Blancs 2008	590,000
Rosé Brut, Egly - Ouriet, Montagne de Reims 2016	450,000
Inflorescence Côte de Val Vilaine Brut, Blanc de Noirs, Cédric Bouchard, Côte des Bar 2016	400,000
Prestige Rose Extra Brut, Tarlant,Vallee de la Marne 2003	380,000
Special Cuvee Brut, Bollinger, Montagne de Reims NV	285,000
Grand Cru Conversation Blanc de Blancs, J.L. Vergnon, Côte des Blancs NV	260,000
Yellow Label Brut, Maison Veuve Clicquot, Montagne de Reims NV	210,000
Premier Brut, Louis Roederer, Montagne de Reims NV	185,000
Millesime Brut, Ernest Rapeneau, Vallee de la Marne, 2007	165,000

SPARKLING WINE

Riesling Sekt, Dichtertaum, SMW 2017	140,000
Rustico Valdobbiadene Prosecco Superiore, Nino Franco, Brut, Veneto NV	100,000
Cava, Coral Rose, Roger Goulart, Penedes 2011	88,000

WHITE WINE

Chardonnay, Far Niente, Napa Valley 2016	340,000
Chardonnay, Capannelle, Toscana 2012	290,000
Chablis Grand Cru Valmur, Jean Claude Courtault Bourgogne 2014	250,000
Menetou – Salon Sauvignon Blanc, Les Blanchais, Domaine Pellé, Loire 2013	195,000
Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc, Pascal Jolivet, Loire 2016	160,000
Pinot Grigio, Jermann, Friuli - Venezia Giulia 2016	145,000
Ried Kogl Riesling, Salomon Undhof, Kremstal 2016	130,000
Gavi Di Gavi, Villa Sparina, Piemonte 2015	125,000
Chablis, Jean - Marc Brocard, Bourgogne 2019	110,000
Maganza Zibibbo, Luna Gaia, Sicilia 2018	105,000
Chardonnay – Pinot Bianco, Pomino Bianco, Frescobaldi, Toscana 2018	100,000
Bourgogne Chardonnay, Domaine Paquet 2018	95,000
Contacto Alvarinho, Anselmo Mendes, Vinho Verde 2019	87,000
Élisabeth Colombard - Sauvignon Blanc, Jean-François Morel, Côtes de Gascogne 2018	85,000
Nuala Sauvignon Blanc, Wither Hills, Marlborough 2019	80,000
Anthilia, Donnafugata, Sicilia 2018	75,000
Riesling, Berlin, Mosel 2019	70,000
UXMAL Chardonnay, Catena Zapata, Mendoza 2019	65,000

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

Prices include 10% government tax. No service charge applies.

ROSE WINE

Château Romassan Bandol Rosé, Domaines Ott, Provence 2016	165,000
Landae Pitnot Grigio, Zero Puro, Abruzzo 2019	120,000
Clarendelle Rosé, Clarence Dillon, Bordeaux 2016	110,000

RED WINE

Pommard 1er Cru Clos Blanc, Domaine Launay Horiot, Bourgogne 2015	520,000
Tignanello, Marchesi Antinoro, Toscana 2014	500,000
Châteauneuf du Pape Cuvée Tradition, Domaine de la Janasse, Rhône 2015	450,000
Vosne - Romanée, Domaine Denis Berthaut, Bourgogne 2017	400,000
Cabernet Sauvignon, Duckhorn, Napa Valley 2014	340,000
Brunello di Montalcino, Tenuta Fanti, Toscana 2013	280,000
Mas La Plana Cabernet Sauvignon, Torres, Penedes 2012	250,000
Barolo, Giacomo Fenocchio, Piemonte 2012	210,000
Single Vineyard Pinot Noir, Nocton, Tasmanian 2018	190,000
Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Napa Valley 2016	185,000
Château Gloria, St-Julien, Bordeaux 2014	180,000
Manso de Velasco Cabernet Sauvignon, Miguel Torres, Curico Valley 2012	170,000
The Boxer Shiraz, Mollydooker, Barossa Valley 2016	160,000
Palazzo Della Torre, Allegrini, Veneto 2014	150,000

Montegrilli, Langhe, Elvio Cogno, Piemonte 2019	145,000
Chianti Classico Riserva, Toscolo, Toscana 2013	140,000
Coste di Moro Riserva, Montepulciano d'Abruzzo, Lunaria 2012	130,000
Landae Mineraliae, Zero Puro, Abruzzo 2016	125,000
Logistilla Nerello Mascalese, Luna Gaia, Sicilia 2018	120,000
Le Petit Clos Malbec, Jean - Luc Baldès, Cahors 2016	118,000
Casale Vecchio, Montepulciano d'Abruzzo, Farnese 2019	110,000
Shiraz, Chocolate Box, Barossa Valley 2019	105,000
LZ, Bodega Lanzaga, Rioja 2019	100,000
Casamatta Rosso, Bibi Gratz, Toscana 2019	95,000
Zabu Nero d'Avola, Vigneti Zabu, Sicilia 2019	87,000
Cabernet Sauvignon Reserva, Vina Perez Cruz, Maipo Valley 2018	80,000
Private Bin Shiraz, Mcguigan Wines, South Eastern Australia 2018	75,000
Cabernet Sauvignon, Villa Saint Gris, Pays d'Oc 2019	65,000
Marques de Requena Crianza, Torre Oria, Valencia 2017	60,000

DESSERT WINE

Moscato d'Asti, Paolo Saracco, Piemonte 2016	85,000
--	--------

SOJU

화요25	Hwayo 25 (375ml)	54,000
화요41	Hwayo 41 (375ml)	82,000

GANGWONDO CRAFT BEER



화이트크로우 평창

14,000

평창 골든 에일 부드러운 홉향, 토스트 같은 맛의 바디감이 완벽하게 밸런스를 이룬 마시기 편한 골든 에일
엘티튜드 앰버 에일 캐러멜, 비스킷과 고소한 견과류향이 은은한 진한 호박색을 지닌 앰버 에일
고라니 브라운 에일 혀끝에 살짝 감도는 초콜릿과 커피, 캐러멜 향이 풍부한 브라운 에일

White Crow Brewing from Pyeongchang

Pyeongchang Gold Ale Soft texture with a perfect balance of smooth hops toast scent.

Altitude Amber Ale Dark pumpkin color with caramel, biscuits and savory nutty scents.

Gorani Brown Ale Brown ale with a smooth touch of chocolate, coffee and rich in caramel flavor.

LOCAL DRAFT BEER

강릉 버드나무 크래프트 맥주

12,000

즈므 블랑 국화와 산초가 가미되어, 국화향, 바나나향, 스파이시함이 어우러진 부드러운 밀맥주
하슬라 IPA 풍부한 향의 IPA에 상큼한 시트러스향이 가미되어 씹살한 맛과 균형을 이루는 인디안 페일 에일

Budnamu Craft beer from Gangneung

Zeumeu Blanc Chrysanthemum flowers and Korean Sancho brings out unique spiciness and banana flavor from wheat beer yeast

Haslla IPA Strong citrus aroma and nice bitterness are balanced well with the sweetness of malt

클라우드

8,000

Klound

상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있으며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.

Prices include 10% government tax. No service charge applies.

COCKTAIL

복분자 스피릿 정선 복분자주, 마티니 로쏘, 오렌지, 레몬, 클럽 소다 Jeongseon Raspberry Spirit Jeongseon raspberry liqueur, Martini rosso, Orange, Lemon, Club soda	18,000
오미자 브리즈 봄베이 진, 오미자 효소, 레몬, 토닉워터 Omija Breeze Bombay gin, Omija enzyme, Lemon, Tonic water	18,000
이탈리안 무드 아마레토 디 사르노, 아마레나 체리, 레몬 Italian Mood Amaretto di saronnon, Amarena cherries, Lemon	18,000
숙암 헤네시 XO, 바카디 카르타 오로, 레몬 Sugam Hennessy XO, Barcadi Carta Oro, Lemon	20,000
오렌지 블라썸 봄베이 진, 캐모마일, 오렌지, 레몬, 토닉 워터 Orange Blossom Bombay gin, Chamomile, Orange, Tonic water	20,000
정선 로얄 루스티코 발로디아데네 프로세코, 정선 블루베리 리큐르 Jeongseon Royal Rustico valdobbiadene prosecco, Homemade Jeongseon blueberry liqueur	25,000

NON – ALCOHOLIC COCKTAIL

버진 마가리타 레몬, 라임, 소금, 토닉워터 Virgin Margarita Lemon, Lime, Salt, Tonic Water	15,000
---	--------

ORIGIN

브리 치즈 (프랑스산), 에멘탈 치즈 (스위스), 고다 치즈 (네덜란드), 프로볼로네 치즈 (이탈리아),
그뤼에르 치즈 (스위스), 모짜렐라 치즈 (이탈리아),
초리조(이탈리아), 한치(태국)

Brie cheese (France), Emmental cheese (Swiss), Gouda cheese (Netherlands),
Provolone cheese (Italy), Gruyere cheese (Swiss), Mozzarella cheese (Italy)
Chorizo (Italy), Cuttlefish (Tailand)

상기 가격은 10%의 세금이 포함되었으며, 별도의 봉사료는 부가되지 않습니다.
Prices include 10% government tax. No service charge applies.