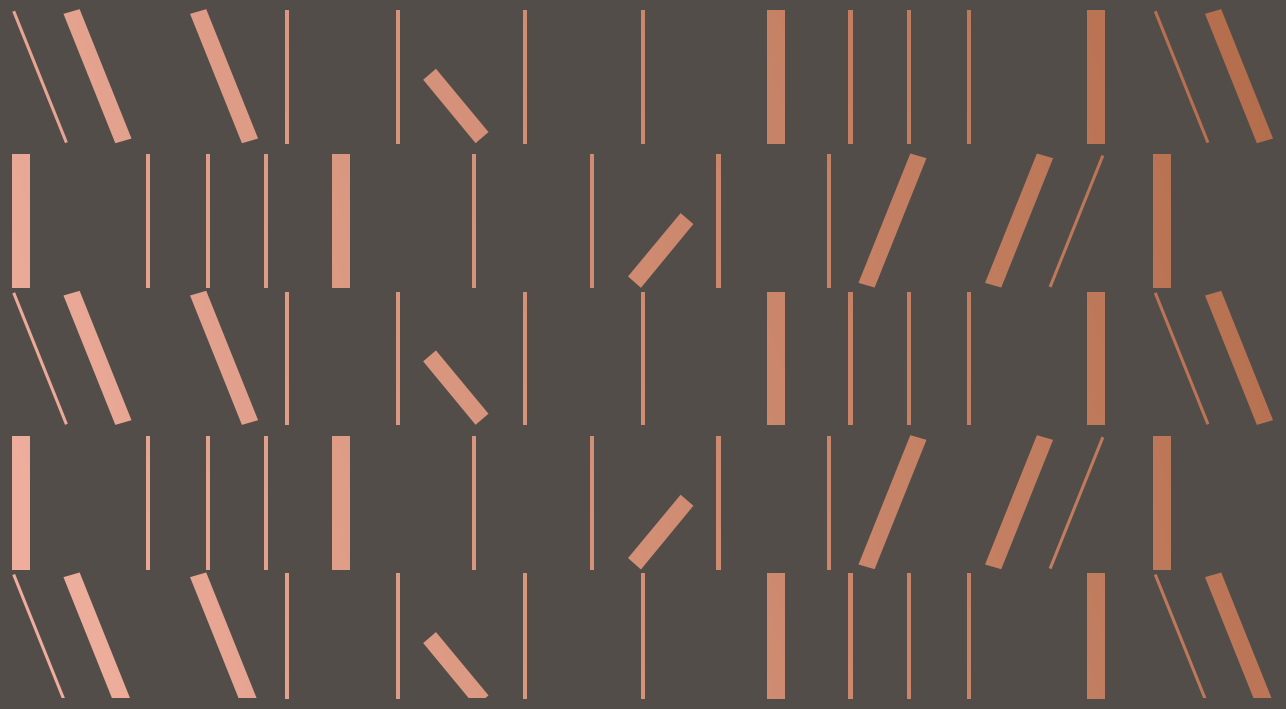


# IN-ROOM DINING MENU



菜品



룸서비스 주문이 필요하시면 [0]번으로 문의하여 주십시오.  
如果您需要预订客房用餐服务, 请拨打[0]号键进行咨询。

특정음식에 대해 알러지가 있는 고객께서는 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.  
如果您对特定的食物过敏, 请提前告知。

룸서비스에 제공되는 쌀, 콩(두부), 닭고기, 오징어, 전복, 민물장어, 배추김치(배추/고춧가루)는 국내산을 사용하고, 꽃게는 바레인산을 사용합니다.  
客房用餐服务使用的大米、黄豆(豆腐)、鸡肉、鱿鱼、鲍鱼、鳗鱼  
辛奇(白菜/辣椒末)为韩国产、花蟹为巴林产。

기본 소스류는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
主要酱料类是混合使用的韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉。

기본 육수류는 국내산 닭고기, 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
主要肉汤是混合使用的韩国产鸡肉韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉

곰탕 육수와 갈비탕 육수는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
牛骨汤底和排骨汤底是混合使用的韩国产牛肉和澳大利亚产牛肉。

※ 멤버십 할인 및 적립 불가  
Not applicable for membership discount and point savings.  
无法享受会员折扣并累积积分。

※ 세금 및 봉사료 포함  
Inclusive of tax and service charge.  
包含税金及服务费

IN-ROOM DINING MENU

[아침식사 메뉴]  
早餐菜品

| 06:00 - 10:00



조식세트  
朝食套餐

한국식 조식  
韩式早餐

황태 미역국  
明太鱼海带汤

은대구 간장구이  
酱烤银鳕鱼

진지  
米饭

계절 차, 계절과일  
应季茶和时鲜水果

3가지 기본찬  
三种小菜

김치, 깍두기  
辛奇、萝卜块辛奇

56,000

일본식 조식  
日式早餐

은대구 간장구이  
酱烤银鳕鱼

계란마끼와 타카나  
鸡蛋卷和腌雪菜

нат또, 우메보시, 썬보즈케, 노리(김)  
纳豆、梅干、腌萝卜干、海苔

조식 샐러드와 오리엔탈 드레싱  
早餐沙拉和东方式酱汁

진지와 유부 된장국  
米饭和油豆腐酱汤

녹차와 계절과일  
绿茶和时鲜水果

59,000

## 조식세트 早餐套装

## 미국식 조식 美式早餐

### 계란요리

프라이드 에그, 스크램블 에그, 야채 오믈렛, 플레인 오믈렛 중 선택  
베이컨, 소시지 제공 / 구운야채, 토마토 콩피, 해시 브라운 제공  
(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)  
蛋类料理

可以在煎蛋、炒蛋、原味煎蛋饼、蔬菜煎蛋饼中选择、  
提供培根和香肠/提供烤蔬菜、油渍番茄干、炸薯饼

유기농 야채주스와 오늘의 빵, 잼, 버터  
蔬菜汁配早餐面包、果酱两种、黄油

유기농 그래놀라와 유기농 우유  
有机格兰诺拉麦片和牛奶

계절과일  
时鲜水果

커피 또는 차  
可以选择咖啡或茶

58,000

## 한국식 누룽지 조식 韩式锅巴粥早餐

구수함 누룽지  
香醇锅巴粥

은대구 간장 구이  
酱烤银鳕鱼

유부 된장국  
油豆腐酱汤

계절 차  
应季茶

3가지 기본 찬  
三种小菜

계란 프라이, 김치  
煎蛋选择(半熟、全熟)、辛奇

50,000

## 조식세트 早餐套装

## 조식 수프 세트 早餐汤品套餐

모닝빵과 2종류 잼, 버터  
早餐面包配果酱两种、黄油

오늘의 수프  
今日汤品

오렌지 주스 또는 커피 또는 차 선택  
可以选择橙汁、咖啡或茶

45,000

## 조식 샐러드 세트 早餐沙拉套餐

그린샐러드  
발사믹, 오리엔탈, 이탈리아인 드레싱 중 선택  
田园沙拉  
可以选择意大利香醋、意式或是东方式酱汁

모닝 빵과 2종류 잼, 버터  
早餐面包配果酱两种、黄油

오렌지 주스, 커피 또는 차 선택  
可以选择橙汁、咖啡或茶

49,000

조식 단품 메뉴  
早餐单品

유기농 씨리얼과 우유  
有机麦片和牛奶

유기농 그레놀라 또는 유기농 통곡물 블랙 중 선택  
可以选择有机格兰诺拉麦片或是有机谷物黑麦片

23,000

요거트  
酸奶

딸기, 블루베리 또는 플레인 중 선택  
可以选择草莓、蓝莓或原味

15,000

워커힐 수제 프렌치 토스트  
华克山庄手工法式吐司

파인애플 처트니, 견과류, 휘핑크림  
菠萝果酱、坚果类、淡奶油

35,000

**소 도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)**

**牛膝骨汤和米饭**

은행, 마늘, 탕파, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
银杏、大蒜、葱、三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

59,000

**백김치 갈비탕 과 진지(소고기: 미국산)**

**白辛奇牛排汤和米饭**

은행, 마늘, 탕파, 지단, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
银杏、大蒜、葱、鸡蛋丝、三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

59,000

**진한 황태탕과 진지**

**明太鱼浓汤和米饭**

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

50,000

**전복죽과 유부된장국**

**鲍鱼粥和油豆腐酱汤**

김가루, 통깨, 2가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
海苔碎、芝麻、两种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

55,000



## 계란 요리와 모닝빵 蛋类料理和早餐面包

### 계란요리

프라이드 에그, 스크램블 에그, 야채오믈렛, 플레인 오믈렛 중 선택  
베이컨, 소시지 제공 / 구운 야채, 토마토 콩피, 헤시 브라운, 2종류 잼, 버터 제공  
(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)  
可以在煎蛋、炒蛋、原味煎蛋饼、蔬菜煎蛋饼中选择、提供培根、香肠、  
烤蔬菜、油渍番茄干、炸薯饼、果酱两种和黄油

42,000

另加菜品  
메인요리 주문시에만  
가능합니다  
仅限点主菜时加点

계란 프라이(완숙,반숙) 煎蛋 选择 (半熟、全熟)	6,000
공기밥 米饭	7,000
수펙스 배추김치 SUPEX辛奇	12,000
구운 치즈 아보카도 芝士烤牛油果	12,000
구운 아스파라거스 烤芦笋	9,000
조식 소시지 早餐香肠	6,000
베이컨 培根	7,000
해시브라운 炸薯饼	5,000
잼 果酱	6,000
꿀 蜂蜜	6,000
케첩 番茄酱	6,000
포션 조미김 小包海苔	3,000

과일과 각종 주스

早餐水果&  
各种果汁&  
牛奶

조식 계절과일

早餐时鲜水果

37,000

프레시 골드키위 주스

鲜榨黄金猕猴桃汁

28,000

프레시 토마토 주스

鲜榨番茄汁

28,000

오렌지 주스

橙汁

26,000

우유

牛奶

10,000

IN-ROOM DINING MENU

[추천 메뉴]  
推荐菜单

| 11:00 - 23:00  
| 烤鳗鱼 11:00 - 22:00





## 치킨 & 수제 소시지

### 炸鸡 & 手工香肠

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클  
 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩  
 炸鸡、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

84,000

## 치킨 & 수제 소시지 & 음료 세트

### 炸鸡 & 手工香肠和饮料套餐

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클  
 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩  
 하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능  
 炸鸡、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱  
 可以在喜力罐装啤酒 (330ml)、可口可乐、零度可乐、雪碧 (250ml) 中选择两罐

99,000

하이네켄 캔맥주(330ml) \* 프로모션 판매가  
 喜力罐装啤酒 (330ml) \*活动价  
 7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) \* 프로모션 판매가  
 可口可乐、零度可乐、雪碧 (250ml) \*活动价  
 7,500

\* 상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.  
 \* 以上菜品可以在11:00 - 23:00期间点餐



## 라임 데리야끼 양념치킨 & 수제 소시지

青柠照烧辣鸡肉 & 手工香肠

라임 데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자 튀김, 모듬 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

青柠照烧辣鸡肉、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱

85,000

\* 본 메뉴에 제공되는 닭고기는 100% 국내산 생닭의 다리 부위만을 사용하며, 소시지는 국내산 돼지고기, 소고기는 국내산 육우와 호주산을 혼합해서 사용합니다.

\* 상기 메뉴는 11:00-23:00까지 주문이 가능합니다.

\* 以上菜品中使用的猪肉为进口 (西班牙、加拿大、德国等)

香肠混合使用了韩国产猪肉、牛肉和澳大利亚产牛肉。

德式烤猪蹄 可以在10:00-22:00下单、下单后约需要等待50分钟



## 라임 데리야끼 양념치킨 & 수제 소시지 & 음료세트

青柠照烧辣鸡肉 & 手工香肠和饮料套餐

라임 데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자 튀김, 모듬 피클 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능  
 青柠照烧辣鸡肉、烤香肠、炸薯条、什锦酸黄瓜、蜂蜜芥末酱、甜辣酱、番茄酱  
 可以在喜力罐装啤酒 (330ml)、可口可乐、零度可乐、雪碧 (250ml)  
 中选择两罐

100,000

하이네켄 캔맥주(330ml) \* 프로모션 판매가

喜力罐装啤酒 (330ml) \*活动价

7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) \* 프로모션 판매가

可口可乐、零度可乐、雪碧 (250ml) \*活动价

7,500

\* 상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.

\* 以上菜品可以在11:00 - 23:00期间点餐

# 장어구이

烤鳗鱼

工作时间 (11:00-22:00)

진지, 유부 된장국, 단무지, 초생강, 우메보시, 기본 3찬, 녹차  
米饭、油豆腐酱汤、日式腌萝卜、日式红姜、梅干、三种小菜、绿茶

130,000



\*상기 메뉴는 11:00 - 22:00까지 주문이 가능합니다.

\*上記メニューのご注文受付時間は、11:00～22:00です。

\*주문 후 최소 30분이 소요됩니다.

\*ご注文受付後お料理のご提供まで、30分以上お待ち頂きますのでご了承下さい。

IN-ROOM DINING MENU

[올 데이 다이닝]  
全天菜品

10:00 - 24:00  
[下单截止时间 23:30]





수프 & 샐러드  
汤品&沙拉

오늘의 수프와 빵  
今日的汤品和面包

24,000

시저샐러드(베이컨: 돼지고기 미국산)  
凯撒沙拉

37,000

훈제 닭가슴살 샐러드(닭고기: 국내산)  
烟熏鸡胸肉沙拉

발사믹 드레싱  
意式酱汁

38,000

워커힐 수제 훈제연어 샐러드  
华克山庄手工熏三文鱼沙拉

이탈리안 드레싱  
意式酱汁

45,000

샌드위치 & 버거  
三明治&汉堡

클럽샌드위치와 감자튀김  
(베이컨: 돼지고기 미국산, 닭고기: 국내산)  
俱乐部三明治和炸薯条

43,000

브리오슈 치즈버거와 감자튀김  
(패티: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용,  
베이컨: 돼지고기 미국산)  
布里欧修芝士汉堡和炸薯条

46,000

워커힐 수제 치킨버거와 감자튀김(닭고기: 국내산)  
华克山庄手工鸡肉汉堡和炸薯条

46,000

파스타, 면 &  
볶음밥  
意面、面&炒饭

파스타 새우 갈라마리 토마토  
鲜虾鱿鱼番茄意面  
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油

49,000

파스타 새우 갈라마리 크림  
鲜虾鱿鱼奶油意面  
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油

51,000

파스타 야채 토마토 소스  
蔬菜番茄意面  
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油

44,000

파스타, 면 &  
볶음밥  
意面、面&炒饭

파스타 수제 미트볼 로제  
(미트볼: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용)  
手工肉丸奶油番茄意面

수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油  
51,000

파스타, 새우, 갈라마리, 비스큐  
鲜虾鱿鱼浓汤意面

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱、面包、黄油  
58,000

나가사끼 짬뽕  
长崎炒码面

김치, 단무지  
辛奇、日式腌萝卜  
50,000

크림 우동 새우 갈라마리  
鲜虾鱿鱼奶油乌冬

김치, 단무지  
辛奇、日式腌萝卜  
50,000

치즈 크러스트 페퍼로니 피자  
意大利辣香肠奶酪比萨饼

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코  
手工酸黄瓜、帕玛森奶酪、塔巴斯科辣酱  
58,000

새우 아스파라거스 볶음밥  
鲜虾芦笋炒饭

김치, 단무지, 유부된장국  
辛奇、日式腌萝卜、油豆腐酱汤  
45,000

## 그릴 & 해산물 烤制&海鲜

### 소고기 안심 스테이크(소고기: 미국산) 菲力牛排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스  
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、红酒酱汁  
120,000

### 소고기 꽃등심 스테이크(소고기: 미국산) 肋眼牛排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스  
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、红酒酱汁  
115,000

### 활 랍스터 구이 烤活龙虾

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터  
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油  
260,000

### 전복버터구이 黄油烤鲍鱼

구운 아스파라거스, 구운 야채, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터  
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油  
200,000

### 치킨 스테이크(닭고기: 국내산) 烤鸡排

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 트러플 발사믹 소스  
法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆、面包、黄油、松露意式酱汁  
70,000

### 치킨 커틀릿정식(닭고기: 국내산) 炸鸡排套餐

진지, 유부 된장국, 유자&미소 마요네즈, 2가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 녹차  
米饭、油豆腐汤、柚子&味噌蛋黄酱、两种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、绿茶  
58,000

한국식 특선  
韩式特选

전복 소 도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)  
鲍鱼牛膝骨汤和米饭

은행, 마늘, 탕파, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
银杏、大蒜、葱、三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

72,000

뚝배기 차돌박이 갈비탕과 진지  
(소고기: 미국산/국내산 한우 혼합 사용)  
砂锅牛肉排骨汤和米饭

은행, 마늘, 탕파, 지단, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
银杏、大蒜、葱、鸡蛋丝、三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

72,000

전복죽과 유부된장국  
鲍鱼粥和油豆腐酱汤

김가루, 통깨, 2가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
海苔碎、芝麻、两种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지(소고기: 국내산 한우)  
牛肉大酱汤和米饭

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

58,000

황태 전복 미역국과 진지  
明太鱼鲍鱼海带汤和米饭

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차  
三种小菜、辛奇、萝卜块辛奇、应季茶

55,000

추가메뉴  
메인요리 주문시에만  
가능합니다  
配菜  
(仅限点主菜时加点)

계란 프라이(완숙,반숙) 煎蛋 选择 (半熟、全熟)	6,000
공기밥 米饭	7,000
구운 아스파라거스 烤芦笋	9,000
구운 치즈 아보카도 芝士烤牛油果	12,000
수펙스 배추김치 SUPEX辛奇	12,000
감자튀김 炸薯条	8,000
잼 果酱	6,000
꿀 蜂蜜	6,000
케첩 番茄酱	6,000
포션 조미김 小包海苔	3,000
빵 面包	6,000
레몬슬라이스 柠檬片	10,000
올데이 소시지 全天香肠	8,000

IN-ROOM DINING MENU

[디저트]  
甜品

10:00 - 24:00  
[下单截止时间 23:30]



디저트  
甜品

디저트 계절과일  
时鲜水果甜品

39,000

오늘의 디저트 케이크  
今日的蛋糕甜品

33,000

하겐다즈 아이스크림과 마카롱  
哈根达斯冰淇淋和马卡龙

바닐라, 초콜릿, 딸기 중 선택  
可以选择香草、巧克力或草莓口味

33,000



IN-ROOM DINING MENU

[특선안주류]  
特选下酒菜

10:00 - 24:00  
[下单截止时间 23:30]



특선안주류  
特选下酒菜

닭다리살 구이와 아스파라거스(닭고기: 국내산)  
烤鸡腿和芦笋

허니 머스터드, 스위트 칠리  
蜂蜜芥末酱、甜辣酱

130,000

모듬 계절과일  
时鲜什锦水果

140,000

워커힐 수제 훈제연어  
华克山庄手工熏三文鱼

케이퍼, 홀스레디쉬, 양파, 레몬, 믹스 야채  
酸豆、山葵酱、洋葱、柠檬、什锦时蔬

160,000

모듬치즈와 계절과일  
什锦芝士和时鲜水果

160,000

활랍스터 구이와 전복구이  
烤活龙虾和烤鲍鱼

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운감자  
烤芦笋、法式杂菜烩、油渍番茄干、烤土豆

390,000

IN-ROOM DINING MENU

[음료 리스트]  
饮品单

10:00 - 24:00  
[下单截止时间 23:30]



## COFFEE

House Blending	20,000
Decaffeinated Coffee	20,000
Espresso	20,000
Café Latte	23,000
Iced Coffee	22,000
Iced Café Latte	25,000
Cappuccino	25,000

## TEA

Black Tea	20,000
English Breakfast Tea	22,000
Green Tea	22,000
Chamomile	23,000
Peppermint	23,000
Iced Tea	22,000

## JUICES

Orange	26,000
Fresh Tomato	28,000
Fresh Golden Kiwi	28,000

## SOFT DRINK [CAN / 250ML]

Coke	9,500
Sprite	9,500
Coca Cola Zero	9,500
Canada Dry Tonic Water	9,500
Ginger-Ale	9,500

## OTHERS

Hot Chocolate	20,000
Iced Chocolate	22,000
Milk	10,000

## BEER

Asahi [CAN / 350ml]	18,000
Cass [CAN / 355ml]	12,000

## Korean Liquor

Hwayo 25 [375ml]	55,000
Hwayo 41 [200ml]	60,000

## WATER

Perrier Lemon [330ml]	10,500
Evian [500ml]	10,500
Evian Sparkling[330ml]	11,000

## Cocktail

	Single	Double
High Ball	25,000	45,000
Dewar's White Label	35,000	65,000
Johnnie Walker Black Label		

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon "Dom Pérignon", France <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	900,000
Laurent Perrier Brut Rosé, France <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	450,000
Bollinger "Spécial Cuvée", France <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	390,000
Veuve Clicquot "Yellow Label", France <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	250,000
Taittinger Brut Reserve, France <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	210,000

## SPARKLING

Bellavista "Alma Grande Cuvée Non Dosato", Lombardia, Italy <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	160,000
Henkell Trocken, Germany <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc</i>	105,000

## WHITE

Anselmi "San Vincenzo", Veneto, Italy <i>Garganega, Trebbiano, Chardonnay</i>	95,000
Domaine Nathalie & Gilles FEVRE "Chablis", Chablis, France [VEGAN WINE] <i>Chardonnay</i>	165,000
Gerard Duplessis Chablis 1er Cru "Montmains", Chablis, France <i>Chardonnay</i>	295,000
Chene Blue "Astralabe Blanc", Rhone, France [WALKERHILL SIGNATURE WINE] <i>Grenache Blanc, Rolle</i>	98,000
Château de Potiron , Bordeaux, France <i>Sauvignon Gris</i>	75,000
Robert Hall "Chardonnay", California, USA <i>Chardonnay</i>	120,000
Lake Chalice "The Nest", Marlborough, New Zealand <i>Sauvignon Blanc</i>	83,000



## RED

Pio Cesare "Barbaresco", Piemonte, Italy <i>Nebbiolo</i>	380,000
Capanelle "Solare", Toscana, Italy <i>Sangiovese</i>	210,000
Château de Pez, Saint Estephe, France <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	195,000
Alex Gambal "Bourgogne Rouge", Bourgogne, France <i>Pinot Noir</i>	185,000
Chene Blue "Astralabe", Rhone, France [WALKERHILL SIGNATURE WINE] <i>Grenache, Syrah</i>	98,000
Château Potiron "Cuvee Privilege", Bordeaux, France <i>Merlot</i>	85,000
Valenciso "Cabama", Rioja, Spain [VEGAN WINE] <i>Tempranillo</i>	100,000

## RED

Robert Mondavi "Opus One", Napa Valley, USA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	2,200,000
Flowers "Pinot Noir", Sonoma, USA <i>Pinot Noir</i>	245,000
Bogle Phantom, California, USA <i>Petite Sirah, Zinfandel</i>	155,000
Robert Hall "Cabernet Sauvignon", California, USA <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	130,000
Bleasdale "Frank Potts", South Australia, Australia <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	115,000
Vina Ventisquero "Pangea", Apalta Valley, Chile <i>Syrah</i>	265,000
ODFJELL "Aliara", Maipo Valley, Chile <i>Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec</i>	170,000

## DESSERT WINE

Marcel Deiss Gewurztraminer Vendanges Tardives	190,000
--	---------

## PREMIUM WHISKY

Ballantine's 30Y	2,700,000
Johnnie Walker Blue	1,200,000
Royal Salute 21Y	890,000
Ballantine's 17Y	510,000
Chivas Regal 12Y	360,000
Johnnie Walker Black	360,000

## AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	380,000
Jack Daniel's Black Label	360,000

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original, Highland	400,000
---------------------------------	---------

## COGNAC

Hennessy X.O	900,000
Hennessy V.S.O.P	440,000

