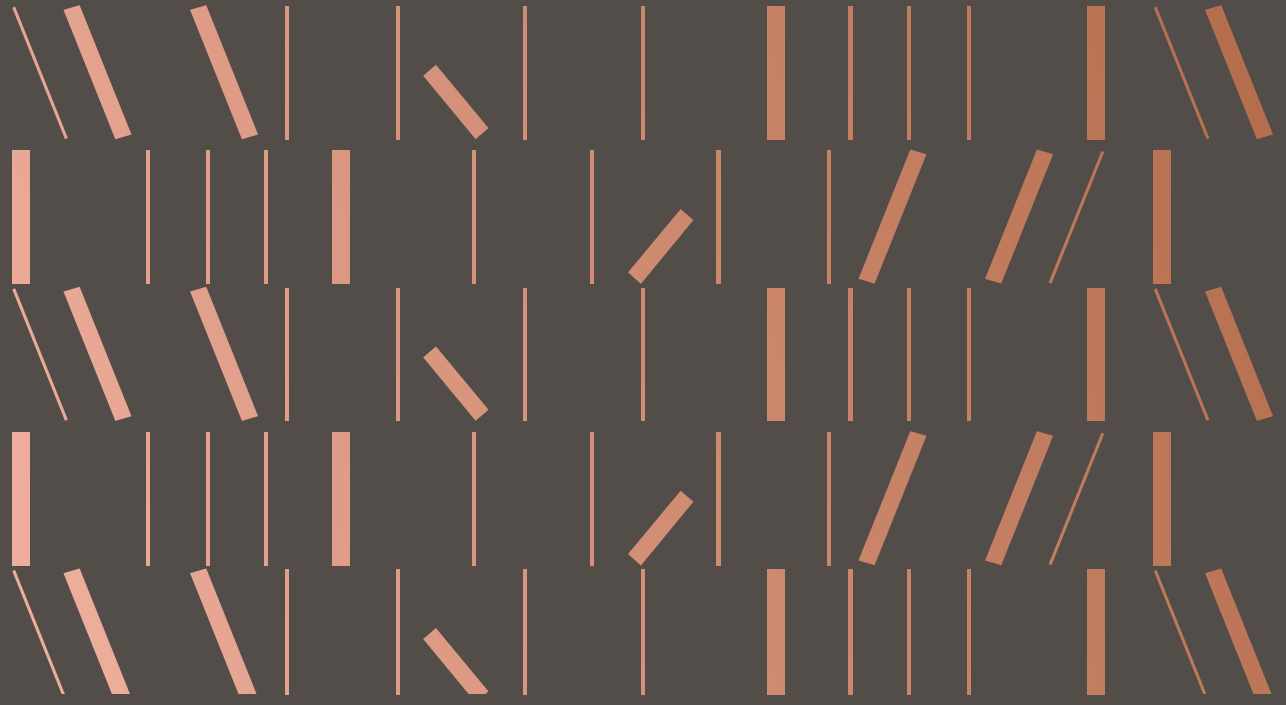


IN-ROOM DINING MENU

.....

룸서비스 메뉴



룸서비스 주문이 필요하시면 [0]번으로 문의하여 주십시오.
Please press [0] button for any inquiries for in-room dining order.

특정음식에 대해 알려지가 있는 고객께서는 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.
If you have any food allergies, please advise one of our staff in advance.

룸서비스에 제공되는 쌀, 콩(두부), 닭고기, 오징어, 전복, 민물장어, 배추김치(배추/고춧가루)는 국내산을 꽂게는 바레인산을 사용합니다.

Boiled Rice, soybeans (tofu), chicken, squid, abalone, freshwater eel, and cabbage kimchi (cabbage/red pepper powder) used in the room service menu are sourced from Korea, and blue crab is sourced from Bahrain.

기본 소스류는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
Basic sauces are made with Korean Hanwoo beef and Australian beef.

기본 육수류는 국내산 닭고기, 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
Basic broth is made with Korean chicken, Korean Hanwoo beef, and Australian beef.

곰탕 육수와 갈비탕 육수는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
The broth for beef-bone soup and short rib soup is made by mixing Korean Hanwoo beef with Australian beef.

※멤버십 할인 및 적립 불가
Not applicable for membership discount and point savings.

※세금 및 봉사료 포함
Inclusive of tax and service charge.

아침식사 메뉴 06:00 - 10:00
Breakfast Menu 06:00 - 10:00

올 데이 다이닝 10:00 - 24:00
All Day Dining 10:00 - 24:00
[마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]

음료 리스트 06:00 - 24:00
Beverage List 06:00 - 24:00
[마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]

IN-ROOM DINING MENU

[아침식사 메뉴]
BREAKFAST MENU

| 06:00 - 10:00



조식세트 BREAKFAST SET MENU

한국식 조식 Korean Breakfast

황태 미역국
Dried Pollack and Seaweed Soup

은대구 간장구이
Grilled Black Cod with Soy Sauce

진지
Boiled Rice

계절 차, 계절과일
Seasonal Tea and Fruit

3가지 기본 찬
3 Kinds of Side Dishes

김치, 깍두기
Kimchi, Diced Radish Kimchi

56,000

일본식 조식 Japanese Breakfast

은대구 간장구이
Grilled Black Cod with Soy Sauce

계란마끼와 타카나
Japanese Rolled Egg and Takana (pickled leaf mustard)

낫또, 우메보시, 찜보즈케, 노리(김)
Natto, Umeboshi, Tsubozuke, Seasoned Laver

조식 샐러드와 오리엔탈 드레싱
Breakfast Salad with Oriental Dressing

진지와 유부 된장국
Boiled Rice and Fried Tofu Miso Soup

녹차와 계절과일
Green Tea and Seasonal Fruit

59,000

조식세트 BREAKFAST SET MENU

미국식 조식 American Breakfast

계란요리

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

Choice of Fried Egg, Scrambled Egg, Plain Omelette, or Vegetable Omelette
Served with Bacon, Sausage, Grilled Vegetables, Tomato Confit,
and Hash Brown Potato.

야채 주스와 모닝빵 2종류 잼, 버터

Vegetable Juice, Morning Breads, 2 types of Jam, Butter

유기농 그래놀라와 우유

Organic Granola and Milk

계절과일

Seasonal Fruit

커피 또는 차

Coffee or Tea

58,000

한국식 누룽지 조식 Korean-style Scorched Rice Breakfast

구수한 누룽지

Savory Scorched Rice

은대구 간장 구이

Grilled Black Cod with Soy Sauce

유부 된장국

Fried Tofu Miso Soup

계절 차

Seasonal Tea

2가지 기본 찬

2 Kinds of Side Dishes

계란 프라이(완숙, 반숙)선택, 김치

Fried Egg(choice of over easy, over hard), Kimchi

50,000

조식세트 BREAKFAST SET MENU

조식 수프 세트 Breakfast Soup Set

모닝빵과 2종류 잼, 버터
Morning breads served with 2 types of Jam, butter

오늘의 수프
Soup of the Day

오렌지 주스 또는 커피 또는 차 선택
Choice of Orange Juice, Coffee or Tea

45,000

조식 샐러드 세트 Breakfast Salad Set

그린샐러드
발사믹, 이탈리아, 오리엔탈 드레싱 중 선택
Green salad
Choice of Balsamic, Italian, Oriental Dressing

모닝빵과 2종류 잼, 버터
Morning Breads with 2 Types of Jam, Butter

오렌지 주스 또는 커피 또는 차 선택
Choice of Orange Juice, Coffee or Tea

49,000

조식 단품 메뉴
BREAKFAST
A LA CARTE MENU

유기농 시리얼과 우유
Organic Cereals & Milk

유기농 그래놀라 또는 유기농 통곡물 블랙 중 선택
Choice of Organic Granola or Organic Whole Grain Black
23,000

요거트
Yogurt

딸기, 블루베리 또는 플레인 중 선택
Choice of Strawberry, Blueberry, Plain
15,000

워커힐 수제 프렌치 토스트
Walkerhill Homemade French Toast

파인애플 처트니, 견과류, 휘핑 크림
Pineapple chutney, nuts, whipping cream
35,000

소 도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)

Ox Knee Soup with Boiled Rice

은행, 마늘, 양파, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차

Ginkgo Nut, Garlic, Green Onion Slice

3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea

59,000

백김치 갈비탕과 진지(소고기: 미국산)

White Kimchi Short Rib Soup with Boiled Rice

은행, 마늘, 양파, 지단, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차

Ginkgo Nut, Garlic, Green Onion Slice, Egg Garnish

3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea

59,000

진한 황태탕과 진지

Rich Dried Pollack Soup With Boiled Rice

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차

3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea

50,000

전복죽과 유부된장국

Abalone Porridge and Fried Tofu Miso Soup

김가루, 통깨, 2가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차

Seaweed Flakes, Sesame Seeds

2 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea

55,000

계란 요리와 모닝빵

Egg Dish and Morning Breads

프라이드 에그, 스크램블 에그, 플레인 오믈렛, 야채 오믈렛 중 선택
베이컨, 소시지, 구운 야채, 토마토 콘피, 해시 브라운, 2종류 잼, 버터 제공.

(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)

Choice of Fried Egg, Scrambled Egg, Plain Omelette, or Vegetable Omelette
Served with Bacon, Sausage, Grilled Vegetables, Tomato Confit,
Hash Brown Potato, 2 Types of Jam, and Butter.

42,000

추가메뉴
 메인요리 주문시에만
 가능합니다
 ADDITIONAL MENU
 (AVAILABLE ONLY
 WITH
 MAIN COURSE
 ORDER)

계란 프라이(반숙,완숙) Fried Egg (choice of over easy, over hard)	6,000
공기밥 Boiled Rice	7,000
수펙스 배추김치 SUPEX Cabbage Kimchi	12,000
구운 치즈 아보카도 Grilled Cheese Avocado	12,000
구운 아스파라거스 Grilled Asparagus	9,000
조식 소시지 Breakfast Sausage	6,000
베이컨 Bacon	7,000
해시브라운 Hash Brown Potato	5,000
잼 Jam	6,000
꿀 Honey	6,000
케첩 Ketchup	6,000
포션 조미김 Seasoned Laver	3,000

(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)

조식 과일 &
각종 주스 &
우유
BREAKFAST
FRUIT &
VARIOUS
JUICES &
MILK

조식 계절과일

Seasonal Fruit

37,000

프레시 골드키위 주스

Fresh Gold Kiwi Juice

28,000

프레시 토마토 주스

Fresh Tomato Juice

28,000

오렌지 주스

Orange Juice

26,000

우유

Milk

10,000

IN-ROOM DINING MENU

[추천 메뉴]

RECOMMENDED MENU

| 11:00 - 23:00
| 장어구이 11:00 - 22:00





치킨 & 수제 소시지

Chicken & Homemade Sausage

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클
 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
 Fried Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles
 Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

84,000

치킨 & 수제 소시지 & 음료 세트

Chicken & Homemade Sausage Beverage Set

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클
 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩
 하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능
 Fried Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles
 Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup
 Choice of 2 Beverages: Heineken Canned Beer (330ml),
 Coca-Cola, Coca-Cola Zero, or Sprite (250ml)

99,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가
 Heineken Canned Beer (330ml) * Promotional Price
 7,500
 코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가
 Coca Cola, Zero Cola, Sprite(250ml) * Promotional Price
 7,500

* 상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.

*The above menu is available from 11:00 to 23:00





라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지

Lime Teriyaki Seasoned Chicken & Homemade Sausage

라임데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

Lime Teriyaki Seasoned Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles, Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

85,000



라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지 & 음료세트

Lime Teriyaki Seasoned Chicken & Homemade Sausage Beverage Set

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
Lime Teriyaki Seasoned Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles
Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup
Choice of 2 Beverages: Heineken Canned Beer (330ml), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, or Sprite (250ml)

100,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가
Heineken Canned Beer * Promotional Price
7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가
Coca Cola, Zero Cola, Sprite(250ml) * Promotional Price
7,500

*상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.

*The above menu is available from 11:00 to 23:00.

장어구이

Grilled Eel

운영 시간(11:00~22:00)

진지, 유부 된장국

단무지, 초생강, 우메보시

기본 3찬, 녹차

Boiled Rice, Fried Tofu Miso Soup

Pickled Radish, Pickled Ginger, Umeboshi

3 Kinds of Side Dishes

Green Tea

130,000



*상기 메뉴는 11:00 ~ 22:00까지 주문이 가능합니다.

*The above menu is available from 11:00 to 22:00.

*주문 후 최소 30분이 소요됩니다.

*It takes a minimum of 30 minutes after ordering.

IN-ROOM DINING MENU

[올 데이 다이닝]
ALL DAY DINING

| 10:00 - 24:00
| [마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]



수프 & 샐러드
SOUP & SALAD

오늘의 수프와 빵
Soup of the Day with Bread

24,000

시저샐러드(베이컨: 돼지고기 미국산)

Caesar Salad

37,000

훈제 닭가슴살 샐러드(닭고기: 국내산)

Smoked Chicken Breast Salad

발사믹 드레싱

Balsamic Dressing

38,000

워커힐 수제 훈제연어 샐러드

Walkerhill Homemade Smoked Salmon Salad

이탈리안 드레싱

Italian Dressing

45,000

샌드위치 & 버거
SANDWICHES &
BURGERS

클럽샌드위치와 감자튀김
(베이컨: 돼지고기 미국산, 닭고기: 국내산)
Club Sandwich with French Fries
43,000

브리오슈 치즈버거와 감자튀김
(패티: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용,
베이컨: 돼지고기 미국산)
Brioche Cheeseburger with French Fries
46,000

워커힐 수제 치킨버거와 감자튀김(닭고기: 국내산)
Walkerhill Homemade Chicken Burger with French Fries
46,000

파스타 & 면,
볶음밥
PASTA & NOODLES,
FRIED RICE

파스타 새우 칼라마리 토마토
Shrimp Calamari Tomato Pasta
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
49,000

파스타 새우 칼라마리 크림
Shrimp Calamari Cream Pasta
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
51,000

파스타 야채 토마토 소스
Vegetable Tomato Sauce Pasta
수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
44,000

파스타 & 면,
볶음밥
PASTA & NOODLES,
FRIED RICE

파스타 수제 미트볼 로제
(미트볼: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용)

Homemade Meatball Rosé Pasta

수제피클, 파마산치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter

51,000

파스타 새우 갈라마리 비스큐

Shrimp Calamari Bisque Pasta

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter

58,000

나가사키 짬뽕

Nagasaki Seafood Noodle Soup

김치, 단무지
Kimchi, Pickled Radish

50,000

크림 우동 새우 갈라마리

Cream U-don with Shrimp and Calamari

김치, 단무지
Kimchi, Pickled Radish

50,000

치즈 크러스트 페퍼로니 피자

Cheese Crust Pepperoni Pizza

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco

58,000

새우 아스파라거스 볶음밥

Shrimp Asparagus Fried Rice

김치, 단무지, 유부 된장국
Kimchi, Pickled Radish, Fried Tofu Miso Soup

45,000

그릴 & 해산물
GRILL &
SEAFOOD

소고기 안심 스테이크(소고기: 미국산)

Beef Tenderloin Steak

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스
Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Red Wine Sauce

120,000

소고기 꽃등심 스테이크(소고기: 미국산)

Beef Ribeye Steak

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스
Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Red Wine Sauce

115,000

활 랍스터 구이

Grilled Live Lobster

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터
Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter

260,000

전복 버터 구이

Grilled Abalone with Butter

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터
Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter

200,000

치킨 스테이크(닭고기: 국내산)

Chicken Steak

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 트러플 발사믹 소스
Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Truffle Balsamic Sauce

70,000

치킨 커틀릿정식(닭고기: 국내산)

Chicken Cutlet Set

진지, 유부 된장국, 유자&미소 마요네즈, 2가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 녹차
Boiled Rice, Fried Tofu Miso Soup, Yuzu & Miso Mayonnaise
2 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Green Tea

58,000

한국식 특선
KOREAN SPECIALS

전복 소 도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)
Abalone and Ox Knee Soup with Boiled Rice

은행, 마늘, 탕파, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차
Ginkgo Nut, Garlic, Green Onion Slice,
3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea
72,000

뚝배기 차돌박이 갈비탕과 진지
(소고기: 미국산/국내산 한우 혼합 사용)
Beef Brisket and Short Rib Soup in Stone Pot with Boiled Rice

은행, 마늘, 탕파, 지단, 3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차
ginkgo, garlic, Green Onion Slice, Egg Garnish, 3 kinds of side dishes
Kimchi and cubed radish kimchi, seasonal tea
72,000

전복죽과 유부된장국
Abalone Porridge with Fried Tofu Miso Soup

김가루, 통깨, 2가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차
Seaweed Flakes, Sesame Seeds
2 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea
55,000

차돌박이 된장찌개와 진지(소고기: 국내산 한우)
Beef Brisket Soybean Paste Stew with Boiled Rice

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차
3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea
58,000

황태 전복 미역국과 진지

Dried Pollack and Abalone Seaweed Soup with Boiled Rice

3가지 기본찬, 김치, 깍두기, 계절차

3 Kinds of Side Dishes, Kimchi, Diced Radish Kimchi, Seasonal Tea

55,000

추가메뉴
메인요리 주문시에만
가능합니다
ADDITIONAL MENU
(AVAILABLE ONLY
WITH
MAIN COURSE
ORDER)

계란 프라이(반숙,완숙) Fried Egg (choice of over easy, over hard))	6,000
공기밥 Boiled rice	7,000
구운 아스파라거스 Grilled Asparagus	9,000
구운 치즈 아보카도 Grilled Cheese Avocado	12,000
수펙스 배추김치 SUPEX Cabbage Kimchi	12,000
감자튀김 French Fries	8,000
잼 Jam	6,000
꿀 Honey	6,000
케첩 Ketchup	6,000
포션 조미김 Seasoned Laver	3,000
빵 Bread	6,000
레몬 슬라이스 Sliced Lemon	10,000
올데이 소시지 All-Day Sausage	8,000

(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)

IN-ROOM DINING MENU

[디저트]
DESSERT

| 10:00 - 24:00
| [마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]



디저트
DESSERTS

디저트 계절과일
Seasonal Fruit Dessert

39,000

오늘의 디저트 케이크
Dessert Cake of the Day

33,000

하겐다즈 아이스 크림과 마카롱
Häagen-Dazs Ice Cream with Macarons

바닐라, 초콜릿, 딸기 중 선택
Choice of Vanilla, Chocolate, or Strawberry

33,000

IN-ROOM DINING MENU

[특선안주류]
SPECIAL RELISHES

| 10:00 - 24:00
| [마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]



특선안주류
SPECIAL RELISHES

닭다리살 구이와 아스파라거스(닭고기: 국내산)
Grilled Chicken Drumsticks with Asparagus

허니 머스터드, 스위트 칠리
Honey Mustard, Sweet Chili

130,000

모듬 계절과일
Assorted Seasonal Fruits

140,000

워커힐 수제 훈제연어
Walkerhill Homemade Smoked Salmon

케이퍼, 홀스레디쉬, 양파, 레몬, 믹스 야채
Capers, Horseradish, Onion, Lemon, Mixed Vegetables

160,000

모듬치즈와 계절과일
Assorted Cheeses with Seasonal Fruits

160,000

활랍스터 구이와 전복구이
Grilled Live Lobster and Abalone

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자
Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato

390,000

IN-ROOM DINING MENU

[음료 리스트]
BEVERAGE LIST

| 06:00 - 24:00
| [마지막 주문 23:30, Last Order 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
Coffee Shot 추가	5,000

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		
Dewar's White Label	25,000	45,000
Johnnie Walker Black Label	35,000	65,000

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
Capannelle "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

