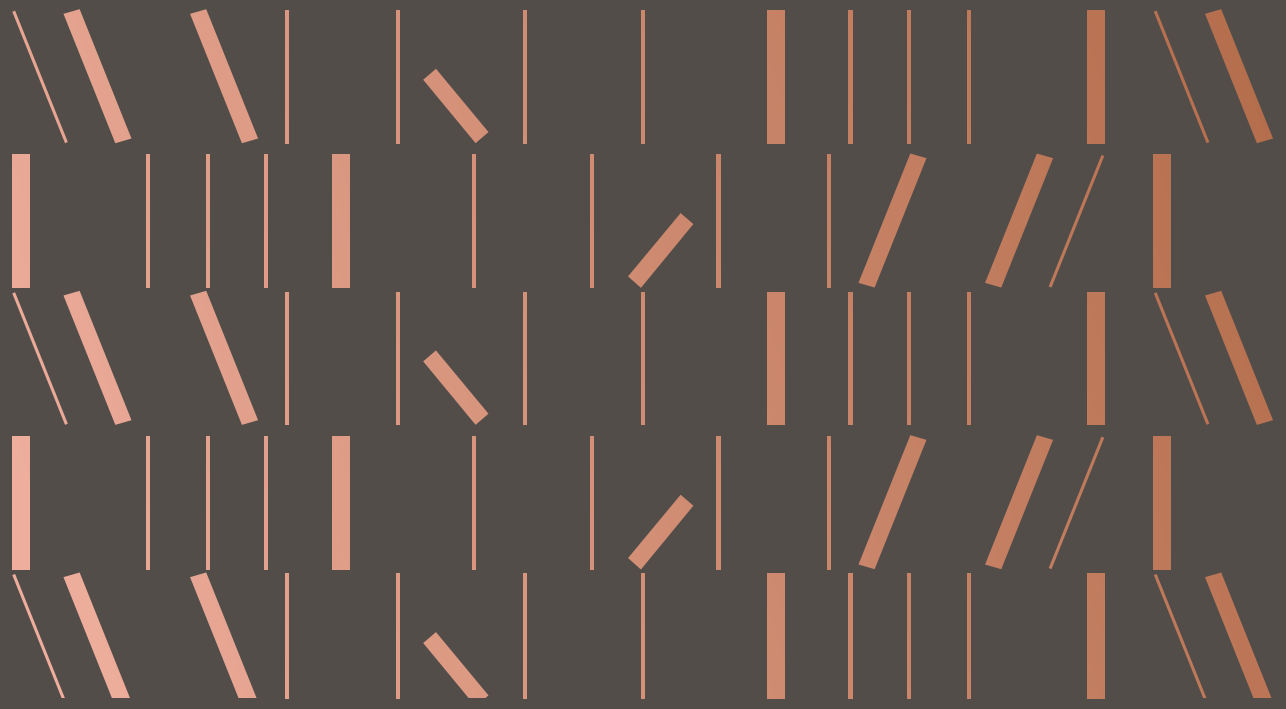


# IN-ROOM DINING MENU



メニュー



룸서비스 주문이 필요하시면 [0]번으로 문의하여 주십시오.  
ルームサービスのご注文の際には[0]を押してお問い合わせください。

특정음식에 대해 알러지가 있는 고객께서는 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.  
食物アレルギーがある場合や、特別に希望されるメニューがございましたら、  
前以ってお申しつけください。

룸서비스에 제공되는 쌀, 콩(두부), 닭고기, 오징어, 전복, 민물장어, 배추김치(배추/고춧가루)는  
국내산을 사용하고, 꽃게는 바레인산을 사용합니다.  
ルームサービスで提供されるお米、豆(豆腐)、鶏肉、イカ、アワビ、ウナギ、白菜キムチ(白菜/唐辛子粉)は  
国内産を使用して、渡り蟹はバーレーン産を使用します。

기본 소스류는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
基本ソース類は、国内産韓牛とオーストラリア産牛肉を混合して使用します。

기본 육수류는 국내산 닭고기, 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
基本スープ類は、国内産鶏肉、国内産韓牛とオーストラリア産牛肉を混合して使用します。

곰탕 육수와 갈비탕 육수는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.  
コムタンのだし汁とカルビタンのだし汁は、国産韓牛と豪州産牛肉を混合して使用します。

※멤버십 할인 및 적립 불가  
メンバーシップ割引およびポイント付与の対象外

※세금 및 봉사료 포함  
消費税およびサービス料を含む

아침식사 메뉴 06:00 - 10:00  
朝食メニュー 06:00 - 10:00

올 데이 다이닝 10:00 - 24:00  
オールデイダイニング 10:00 - 24:00  
[ラストオーダー 23:30]

음료 리스트 06:00 - 24:00  
ドリンク 06:00 - 24:00  
[ラストオーダー 23:30]

IN-ROOM DINING MENU

[아침식사 메뉴]  
朝食メニュー

| 06:00 - 10:00



## 조식세트 朝食セット

## 한국식 조식 韓国式朝食

황태 미역국  
スケトウダラのわかめスープ

은대구 간장구이  
銀ダラの醤油焼き

진지  
お食事

3가지 기본찬  
3種類の基本のおかず

김치, 깍두기  
キムチ、カクテキ

계절 차, 계절과일  
季節のお茶、季節の果物

56,000

## 일본식 조식 和風朝食

은대구 간장구이  
銀ダラの醤油焼き

계란마끼와 타카나  
玉子焼きと高菜

нат또, 우메보시, 썬보즈케, 노리(김)  
納豆、梅干、つぼ漬け、のり(海苔)

조식 샐러드와 오리엔탈 드레싱  
朝食サラダ オリエンタルドレッシング付き

진지와 유부 된장국  
ご飯と味噌汁

녹차와 계절과일  
緑茶、季節の果物

59,000

## 조식세트 朝食セット

## 미국식 조식 アメリカン朝食

### 계란요리

프라이드 에그, 스크램블 에그, 플레인 오믈렛, 야채 오믈렛 중 선택

### 卵料理

フライドエッグ、スクランブルエッグ、プレーンオムレツ、野菜オムレツより選択

베이컨, 소시지 제공 구운 야채, 토마토 콩피, 해쉬 브라운 제공

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

베이컨、ソーセージ/焼き野菜、トマトコンフィ、ハッシュドポテトをご提供

### 야채 주스와 모닝빵 2종류 잼, 버터

野菜ジュースとモーニングパン、2種類のジャム、バター

### 유기농 그래놀라와 우유

オーガニックグラノーラと牛乳

### 계절과일

季節の果物

### 커피 또는 차

コーヒーまたはお茶

58,000

## 한국식 누룽지 조식

## 韓国式ヌルンジ(お焦げご飯)朝食

### 구수한 누룽지

香ばしいヌルンジ(お焦げご飯)

### 은대구 간장 구이

銀ダラの醤油焼き

### 유부 된장국

味噌汁

### 계절 차

季節のお茶

### 2가지 기본 찬

2種類の基本おかず

### 계란 프라이(완숙, 반숙 선택), 김치

目玉焼き(半熟 完熟から選択)、キムチ

50,000

## 조식세트 朝食セット

## 조식 수프 세트 朝食スープセット

모닝빵과 2종류 잼, 버터  
モーニングパンと2種類のジャム、バター

오늘의 수프  
本日のスープ

오렌지 주스 또는 커피 또는 차 선택  
オレンジジュースまたはコーヒー、あるいは紅茶から選択

45,000

## 조식 샐러드 세트 朝食サラダセット

그린 샐러드  
발사믹, 이탈리아, 오리엔탈 드레싱 중 선택  
グリーンサラダ  
バルサミコ、イタリアン、オリエンタルドレッシングから選択

모닝빵과 2종류 잼, 버터  
モーニングパンと2種類のジャム、バター

오렌지 주스 또는 커피 또는 차 선택  
オレンジジュースあるいはコーヒー、または紅茶から選択

49,000

## 조식 단품 메뉴 朝食単品メニュー

### 유기농 시리얼과 우유 オーガニックシリアルと牛乳

유기농 그래놀라 또는 유기농 통곡물 블랙 선택  
オーガニックグラノーラ、またはオーガニック全粒粉ブラックから選択

23,000

### 요거트 ヨーグルト

딸기, 블루베리, 플레인 중 선택  
イチゴ、ブルーベリー、プレーンから選択

15,000

### 워커힐 수제 프렌치 토스트 ウォーカーヒル手作りフレンチトースト

파인애플 처트니, 견과류, 휘핑크림  
パイナップルチャツネ、ナッツ類、ホイップクリーム

35,000

## 소도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)

### 牛の膝軟骨コムタンとお食事

은행, 마늘, 탕파, 3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
銀杏、ニンニク、白ネギ、3種類の基本のおかず、  
キムチ、カクテキ、季節のお茶

59,000

## 백김치 갈비탕과 진지(소고기: 미국산)

### 白キムチとカルビタン、お食事

은행, 마늘, 탕파, 지단, 3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
銀杏、ニンニク、白ネギ、錦糸卵、3種類の基本のおかず、  
キムチ、カクテキ、季節のお茶

59,000

## 진한 황태탕과 진지

### 濃厚スケトウダラスープとお食事

3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
3種類の基本のおかず、キムチ、カクテキ、季節のお茶

50,000

## 전복죽과 유부된장국

### アワビ粥と油揚げ入り味噌汁

김가루, 통깨, 2가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
海苔ふりかけ、ゴマ、2種類の基本のおかず、キムチ、  
カクテキ、季節のお茶

55,000

## 계란 요리와 모닝빵

### 卵料理とモーニングパン

프라이드 에그, 스크램블 에그, 플레인 오믈렛, 야채 오믈렛 중 선택  
フライドエッグ、スクランブルエッグ、プレーンオムレツ、野菜オムレツより選択  
베이컨, 소시지, 구운 야채, 토마토 콩피, 해시브라운, 2종류 잼, 버터 제공  
(베이컨: 돼지고기 미국산, 소시지: 돼지고기 국내산,  
소고기 호주산/국내산 육우 혼합 사용)  
ベーコン、ソーセージ/焼き野菜、トマトコンフィ、ハッシュドポテト、  
2種類のジャム、バターを提供

42,000



## Side Dishes

메인요리 주문시에만  
가능합니다  
メイン料理をご注  
文の場合のみ  
追加可能です

계란 프라이(완숙,반숙) 目玉焼き(半熟 完熟から選択)	6,000
공기밥 ご飯	7,000
수펙스 배추김치 Supexキムチ	12,000
구운 치즈 아보카드 焼きチーズアボカド	12,000
구운 아스파라거스 焼きアスパラガス	9,000
조식 소시지 朝食ソーセージ	6,600
베이컨 ベーコン	7,000
해시브라운 ハッシュブラウン	5,000
잼 ジャム	6,000
꿀 はちみつ	6,000
케첩 ケチャップ	6,000
포션 조미김 ポーション海苔	3,000

과일과 각종 주스  
果物とジュース

조식 계절과일  
朝食 季節の果物

37,000

프레시 골드키위 주스  
フレッシュゴールドキウイジュース

28,000

프레시 토마토 주스  
フレッシュトマトジュース

26,000

오렌지 주스  
オレンジジュース

26,000

우유  
牛乳

10,000

うなぎの焼き物

IN-ROOM DINING MENU

[추천 메뉴]

おすすめメニュー

11:00 - 23:00

うなぎの焼き物 11:00 - 22:00



## 치킨 & 수제 소시지 チキン & 手作りソーセージ

프라이드 치킨, 수제 소시지 구이, 감자 튀김, 모듬 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩  
 フライドチキン、ソーセージのグリル、フライドポテト、ピクルスの盛り合わせ、ハニーマスタード、スイートチリ、ケチャップ

84,000

## 치킨 & 수제 소시지 & 음료 세트 チキン & 手作りソーセージのドリンクセット

프라이드 치킨, 수제 소시지 구이, 감자 튀김, 모듬 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩, 하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능  
 フライドチキン、ソーセージのグリル、フライドポテト、ピクルスの盛り合わせ、ハニーマスタード、スイートチリ、ケチャップ、ハイネケン缶ビール(330ml)、コカコーラ、ゼロコーラ、スプライト(250ml)から2本選択

99,000

하이네켄 캔맥주(330ml) \* 프로모션 판매가

하이네켄缶ビール(330ml) \* 프로모션販売価格

7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) \* 프로모션 판매가

コカコーラ、ゼロコーラ、スプライト(250ml) \* 프로모션販売価格

7,500

\* 상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.

\* 上記メニューのご注文受付時間は、11:00 ~ 23:00です。



## 라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지

ライム照り焼きヤンニョムチキン & 手作りソーセージ

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

라이ム照り焼きスパイシーチキン、ソーセージのグリル、フライドポテト、ピクルスの盛り合わせ、ハニーマスタード、スイートチリ、ケチャップ

85,000



## 라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지 & 음료세트

라이ム照り焼きヤンニョムチキン & 手作りソーセージ의 드링크세트

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

라이ム照り焼きスパイシーチキン、ソーセージのグリル、フライドポテト、ピクルスの盛り合わせ、ハニーマスタード、スイートチリ、ケチャップ

100,000

하이네켄 캔맥주(330ml) \* 프로모션 판매가

하이네켄缶ビール(330ml) \* 프로모션販売価格

7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) \* 프로모션 판매가

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) \* 프로모션販売価格

7,500

\* 상기 메뉴는 11:00 - 23:00까지 주문이 가능합니다.

\* 上記メニューのご注文受付時間は、11:00～23:00です。

# 장어구이

うなぎの焼き物

營業時間 (11:00~22:00)

진지, 유부 된장국단무지, 초생강, 우메보시, 기본 3찬, 녹차  
ご飯、味噌汁、たくあん、酢生姜、梅干、3種類の基本おかず、緑茶

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]  
オールデイ ダイニング

| 10:00 - 24:00  
| [ラストオーダー 23:30]



수프 & 샐러드  
スープ&サラダ

오늘의 수프와 빵  
本日のスープとパン

24,000

시저 샐러드(베이컨: 돼지고기 미국산)  
シーザーサラダ

37,000

훈제 닭가슴살 샐러드(닭고기: 국내산)  
燻製鶏むね肉サラダ

발사믹 드레싱  
バルサミコドレッシング

38,000

워커힐 수제 훈제연어 샐러드  
ウォーカーヒル手作りスモークサーモンサラダ

이탈리안 드레싱  
イタリアンドレッシング

45,000



샌드위치 & 버거  
サンドウィッチ&  
バーガー

클럽 샌드위치와 감자튀김  
(베이컨: 돼지고기 미국산, 닭고기: 국내산)  
クラブサンドとフライドポテト  
43,000

브리오슈 치즈버거와 감자튀김  
ブリオッシュチーズバーガーとフライドポテト  
(패티: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합 사용,  
베이컨: 돼지고기 미국산)  
46,000

위커힐 수제 치킨버거와 감자튀김(닭고기: 국내산)  
ウォーカーヒル手作りバーベキューチキンバーガーと  
フライドポテト  
46,000

파스타 &  
면, 볶음밥  
パスタ&  
麺、チャーハン

파스타 새우 갈라마리 토마토  
エビとイカのトマトソースパスタ  
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ、パン、バター  
49,000

파스타 새우 갈라마리 크림  
エビとイカのクリームソースパスタ  
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ、パン、バター  
51,000

파스타 야채 토마토 소스  
野菜のトマトソースパスタ  
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ、パン、バター  
44,000

파스타 &  
면, 볶음밥  
パスタ&  
麺、チャーハン

파스타 수제 미트볼 로제  
(미트볼: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합 사용)  
手作りミートボールのロゼソースパスタ

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ、パン、バター  
51,000

파스타, 새우, 깔라마리, 비스큐 소스  
海老、イカ、ビスキュソース入りパスタ

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ、パン、バター  
58,000

나가사끼 짬뽕  
長崎ちゃんぽん

김치, 단무지  
白菜キムチ、たくあん  
50,000

크림 우동 새우 깔라마리  
海老とイカのクリームうどん

김치, 단무지  
キムチ、たくあん  
50,000

치즈 크러스트 페퍼로니 피자  
チーズクラストペパロニピザ

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코  
手作りピクルス、パルメザンチーズ、タバスコ  
58,000

새우 아스파라거스 볶음밥  
エビとアスパラガスのチャーハン

배추김치, 단무지, 유부 된장국  
白菜キムチ、たくあん、油揚げ入り味噌汁  
45,000

그릴 & 해산물  
グリル &  
シーフード

소고기 안심 스테이크(소고기: 미국산)

牛肉ヒレステーキ

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스  
ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクドポテト、パン、バター、  
レッドワインソース

120,000

소고기 꽃등심 스테이크(소고기: 미국산)

霜降り牛ロースステーキ

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스  
ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクドポテト、パン、バター、  
レッドワインソース

115,000

활랍스터 구이

活ロブスター焼き

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터  
焼きアスパラガス、ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクドポテト、  
パン、バター

260,000

전복버터구이

アワビのバター焼き

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터  
焼きアスパラガス、ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクドポテト、  
パン、バター

200,000

치킨 스테이크(닭고기: 국내산)

若鳥のステーキ

라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자, 빵, 버터, 트러플 발사믹 소스  
ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクドポテト、  
アスパラガス、パン、トリプルバルサミソース

70,000

치킨 커틀릿정식(닭고기: 국내산)

チキンカツレツ定食

진지, 유부 된장국, 유자&미소 마요네즈, 2가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 녹차  
ご飯、味噌汁、柚子&味噌のマヨネーズソース、  
2種類の基本おかず、キムチ、カクテキ、緑茶

58,000

한국식 특선  
特選韓国料理

전복 소 도가니 곰탕과 진지(소고기: 호주산)  
アワビ入り牛の膝軟骨コムタンとお食事

은행, 마늘, 탕파, 3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
人參、銀杏、ニンニク、3種類の基本のおかず、キムチ、  
カクテキ、季節のお茶

72,000

뚝배기 차돌박이 갈비탕과 진지  
(소고기: 미국산/국내산 한우 혼합 사용)  
牛のともばら肉入り土鍋カルビタンとお食事

은행, 마늘, 탕파, 지단, 3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
銀杏、ニンニク、白ネギ、錦糸卵、3種類の基本おかず、  
キムチ、カクテキ、季節のお茶

72,000

전복죽과 유부된장국  
アワビ粥と油揚げ入り味噌汁

김가루, 통깨, 2가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
海苔ふりかけ、ゴマ、2種類の基本のおかず、キムチ、  
カクテキ、季節のお茶

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지(소고기: 국내산 한우)  
牛のともばら肉入りテンジャンチゲとお食事

3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
3種類の基本のおかず、キムチ、カクテキ、季節のお茶

58,000

황태 전복 미역국과 진지  
アワビ入りスケトウダラのわかめスープとお食事

3가지 기본 찬, 김치, 깍두기, 계절 차  
3種類の基本のおかず、キムチ、カクテキ、季節のお茶

55,000

## Side Dishes

메인요리 주문시에만  
가능합니다  
メイン料理をご注文  
の場合のみ  
追加可能です

계란 프라이(완숙,반숙) 目玉焼き(半熟 完熟から選択)	6,000
공기밥 ご飯	7,000
구운 아스파라거스 焼きアスパラガス	9,000
구운 치즈 아보카도 焼きチーズアボカド	12,000
수펙스 배추김치 Supexキムチ	12,000
감자튀김 フライドポテト	8,000
잼 ジャム	6,000
꿀 はちみつ	6,000
케첩 ケチャップ	6,000
포션 조미김 ポーション海苔	3,000
빵 パン	6,000
레몬 슬라이스 レモンのスライス	10,000
올데이 소시지 オールデイソーセージ	8,000

IN-ROOM DINING MENU

[디저트]  
デザート

| 10:00 - 24:00  
| [ラストオーダー 23:30]



디저트  
デザート

디저트 계절과일  
デザート 季節の果物

39,000

오늘의 디저트 케이크  
本日のデザートケーキ

33,000

하겐다즈 아이스 크림과 마카롱  
ハーゲンダッツアイスクリームとマカロン

바닐라, 초콜릿, 딸기 중 선택  
バニラ、チョコレート、イチゴの中から選択

33,000

IN-ROOM DINING MENU

[특선안주류]  
特選おつまみ

| 10:00 - 24:00  
| [ラストオーダー 23:30]





**특선안주류**  
特選おつまみ

**닭다리살 구이와 아스파라거스(닭고기: 국내산)**  
鶏もも肉焼きとアスパラガス

허니 머스터드, 스위트 칠리  
ハニーマスタード、スイートチリソース

130,000

**모듬 계절과일**  
季節のフルーツ盛り合わせ

140,000

**워커힐 수제 훈제연어**  
ウォーカーヒルの手作りスモークサーモン

케이퍼, 홀스레디쉬, 양파, 레몬, 믹스 야채  
ケッパー、ホースラディッシュ、玉ねぎ、レモン

160,000

**모듬 치즈와 계절과일**  
チーズの盛り合わせと季節の果物

160,000

**활랍스터 구이와 전복구이**  
活ロブスターとアワビのグリル

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토 콩피, 구운 감자  
焼きアスパラガス、ラタトゥイユ、トマトコンフィ、ベイクトポテト

390,000

IN-ROOM DINING MENU

[음료 리스트]  
ドリンク

| 06:00 - 24:00  
| [ラストオーダー 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

