

On The Cloud



On The Cloud

아래 식품에 대하여 알레르기가 있으신 고객께서는 저희에게 미리 말씀해주시기 바랍니다.

문제를 일으킬 수 있는 알레르기 유발 물질

난류, 우유, 쇠고기, 돼지 고기, 닭고기, 토마토, 복숭아, 아황산류, 조개류(홍합·전복·굴 포함), 오징어, 고등어, 새우, 게, 메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩

식품 알레르기 증상은 아래와 같습니다.

아래의 증상이 나타나시는 경우 직원에게 곧바로 말씀해주세요.

피부	두드러기, 혈관부종, 아토피 피부염, 소양성 피부염
호흡기	천식, 비염
위장관	구토, 설사, 복통
전신적	아나필락시스(과민성 쇼크), 구강 알레르기 증후군

- 윈덤 그랜드 부산의 '온 더 클라우드' 바&그릴은 남은 음식물을 절대 재사용하지 않습니다.
- 저희는 식품위생관리에 최선을 다하며 안내견을 제외한 반려동물의 출입은 엄격하게 금지하고 있습니다.

On The Cloud

If you are allergic to the following foods, please tell us in advance.

Allergenic substances that can cause problems

Egg, Milk, Beef, Pork, Chicken, Tomato, Peach, Sulfurous Acid, Shellfish, Squid, Mackerel, Shrimp, Crab, Buckwheat, Wheat, Beans, Walnut, Peanut

If you have the below symptoms, please tell the staff immediately.

Skin	Rash, Angioedema, Atopy, Dermatitis Pruritis
Respiratory	Asthma, Rhinitis
Gastrointestinal	Sickness, Diarrhea, Stomachache
Body	Anaphylaxis, Oral Allergy Syndrome

- 'On The Cloud', Wyndham Grand Busan's Bar&Grill, does not reuse leftover.
- Pet access is strictly prohibited, except for assistance dogs for the disabled.



❖ AFTERNOON TEA SET | 애프터눈 티 세트 (14:00/16:00)

1 SET | 65,000원

구성 | 가을을 담은 디저트 & 티 샌드위치 & 커피 (아메리카노/라떼/카푸치노), 티 (홍차/녹차/허브차), 와인 (레드/화이트) 中 택 2

1ST FLOOR

CANNULE | 까눌레

디플로마 소스, 레인보우 톱톡

CHEST NUT SCONE | 밤 스콘

+ STRAWBERRY JAM, CLOTTED CREAM

+ 딸기 잼, 클로티드 크림

TURKEY & CRANBERRY SANDWICH | 칠면조 & 크랜베리 샌드위치

ROASTED TURKEY, LETTUCE, CRANBERRY SAUCE, SALT BREAD

구운 칠면조, 샐러드, 크랜베리 소스, 소금 빵

FIG & BRIE CHEESE BRUSCHETTA | 무화과 & 브리 치즈 브루스케타

HONEY MUSTARD, FIG COMPORT, PARMESAN CHEESE TUILLE

허니 머스터드, 무화과 콤포트, 파마산 치즈 튜일

2ND FLOOR

PERSIMMON PANNA COTTA

with Yogurt Pudding and Condensed Milk Cream

| 홍시 파나코타, 홍시와 석류, 연유크림

SWEET POTATO MONT BLANC, MERINGUE COOKIE, GOLD

| 고구마 몽블랑, 머랭 쿠키, 금박

MINI PECAN PIE with Chest Nut Cream and Egg Syrup

| 미니 피칸 파이

APPLE MOUSSE, CHOCOLATE FEUILLETINE, APPLE CARAMEL GLAZE

| 사과 무스, 초콜릿 포요틴, 사과 캐러멜 글레이즈

AUTUMN LEAVES COOKIE

| 단풍 쿠키

* 본 상품은 조기 마감 될 수 있으며, 당일 예약은 온 더 클라우드로 문의 바랍니다.

* 예약 및 문의 : 051.933.6876 or 네이버 예약 (원템 그랜드 부산 온 더 클라우드)

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



❖ Oktoberfest Menu | 옥토버페스트 메뉴 (17:00 - 24:00 / LAST ORDER | 23:00)

| 60,000원

SCHWEINSHAXE | 슈바인학센

Roasted Pork Knuckle, Fried knödel, Mustard Gravy sauce,
Roasted seasonal vegetable, Sauerkraut
오븐에 구운 독일식 돼지 족발, 튀긴 크넨델, 머스타드 그레이비 소스,
구운 계절 야채, 사우어크라우트
(돼지고기 | 국내산)

Germany Handmade Sausages + Germany Beer (Paulaner, Weihenstephaner Hefe) SET

| 수제 독일 소시지 + 독일 맥주 2종 SET

Grilled Bratwurst, Kabanos, Nuremberg Bratwurst, Baked potato, Sauerkraut
그릴에 구운 북부어스트, 카바노스, 뉘른베르거 브랏부어스트, 구운 감자, 사우어크라우트
(돼지고기 | 국내산)

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ SALAD & APPETIZER | 샐러드 & 애피타이저

CAESAR SALAD | 시저 샐러드 19.

Romaine Lettuce, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Orange Zest, Parmesan Cheese Dressing
로메인 레터스, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앵초비, 오렌지 제스트, 파마산 치즈 드레싱 (베이컨 | 미국산)

* Add a PROTEIN to your salad:

- Grilled Beef Sirloin Steak | 그릴에 구운 소고기 스테이크 15. (소고기 | 호주산)
- Grilled Chicken | 그릴에 구운 닭고기 (닭고기 | 국내산) 10.
- Grilled Shrimp | 그릴에 구운 새우 10.

GREEN SALAD | 그린 샐러드 19.

Ice-berg Lettuce, Rucola, Chicory, Green Vitamin, Radicchio, Cherry Tomato, Red Onion
양상추, 루콜라, 치커리, 그린 비타민, 라디치오, 체리 토마토, 적양파

* Choose From French Dressing, Balsamic Dressing, Thousand Island Dressing
프렌치 드레싱, 발사믹 드레싱, 싸우전 아일랜드 드레싱 중 택1

CAPRESE | 카프레제 19.

Mozzarella Cheese, Tomato, Pine-apple, Basil Pesto, Balsamic Reduction, Parmesan Tuille
모짜렐라 치즈, 토마토, 파인애플, 바질 페스토, 발사믹 리덕션, 파마산 튜일

COBB SALAD | 콧 샐러드 19.

Grilled Chicken, Cucumber, Red Onion, Romaine Lettuce, Cherry Tomato, Caper, Boiled Egg, Bacon, Avocado, Chick peas, Quinoa, Mustard Dressing
그릴에 구운 닭고기, 오이, 적 양파, 로메인 레터스, 체리 토마토, 케이퍼, 삶은달걀, 베이컨, 아보카도, 병아리 콩, 퀴노아, 머스터드 드레싱 (닭고기 | 국내산, 베이컨 | 미국산)

ITALIAN ROASTED EGGPLANT PARMESAN | 이탈리아 구운 가지 파마산 치즈 19.

Onion, Garlic, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Basil, Brie Cheese, Rucola
양파, 마늘, 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈, 바질, 브리 치즈, 루콜라

❖ SOUP | 수프

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프 15.

Croutons, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

❖ RISOTTO | 리조토

STEAK RISOTTO | 스테이크 리조토 34.

Beef Sirloin, Mushroom, Mascarpone Cheese, Parmesan Cheese, Chimichurri Sauce
소고기 등심, 버섯, 마스카포네 치즈, 파마산 치즈, 치미추리 소스 (소고기 | 호주산, 쌀 | 국내산)

ABALONE RISOTTO | 전복 리조토 32.

Mascarpone Cheese, Seaweed, Parmesan Cheese, Sorrel Leaf
마스카포네 치즈, 해초, 파마산 치즈, 소렐 샐러드 (전복 | 국내산, 쌀 | 국내산)

❖ PASTA | 파스타

SPAGHETTINI ALLE LOBSTER VONGOLE | 랍스터 봉골레 스파게티 32.

Manila Clam, Garlic, Pepperoncino, Zucchini, Extra-virgin Olive Oil
바지락, 마늘, 페페론치노, 애호박, 엑스트라 버진 올리브 오일

SPAGHETTINI ALLA PESCATORA | 해산물 스파게티 29.

Clam, Mussel, Shrimp, Scallop, Garlic, Basil
모시조개, 홍합, 새우, 관자, 마늘, 바질 (관자 | 중국산)

* Choose From Tomato Sauce, Cream Sauce, Rose Sauce
토마토 소스, 크림 소스, 로제 소스 중 택1

FUSSILI AL RAGÙ BOLOGNESE | 볼로네제 푸질리 29.

Fussili Pasta Served with Neapolitan Beef Ragu Sauce
볼로나풍 소고기 라구 소스 (소고기 | 국내산 한우)

SPAGHETTI AL MARA | 마라 스파게티 29.

Beef Brisket, Ear Mushroom, Shiitake Mushroom, Starch Noodle, Dried Tofu, Spicy Mara Sauce
차돌박이, 목이 버섯, 표고 버섯, 분모자, 포두부, 매운 마라 소스 (소고기 | 미국산)

SPAGHETTI AL POMODORO | 뽀모도로 스파게티 27.

Mozzarella Cheese, Eggplant, Cherry Tomato, Basil, Tomato Sauce
모짜렐라 치즈, 그릴에 구운 가지, 체리 토마토, 바질, 토마토 소스

* All Pasta Menus Can Be Changed To Penne Noodles.
모든 파스타는 펜네면으로 바꾸어 선택 할 수 있습니다.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

PIZZA | 피자

CON PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA | 32.
프로슈토 에 루콜라

Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Prosciutto Ham
모짜렐라 치즈, 파마산 치즈, 프로슈토 햄 (돼지고기 | 미국산)

DIAVOLA | 디아볼로 32.

Chorizo, Herb Marinated Chicken, Red Onion, Pepperoncini,
Mozzarella Cheese, Smoked Cheese
초리조, 허브에 마리네이드한 닭고기, 적 양파, 페퍼론치니, 모짜렐라 치즈, 훈제 치즈
(돼지고기 | 스페인산, 닭고기 | 국내산)

QUATTRO FORMAGGI | 콰트로 포르마지 32.

Mozzarella Cheese, Provolone Cheese, Gorgonzola Cheese,
Parmesan Cheese, Basil
모짜렐라 치즈, 프로볼로네 치즈, 고르곤졸라 치즈, 파마산 치즈, 바질

MARGHERITA | 마르게리타 29.

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil
모짜렐라 치즈, 토마토 소스, 바질

ENTRÉE STEAK | 메인 스테이크

FLORENTINE T-BONE STEAK 190.
| 피오렌티나 티본 스테이크 (1kg)

Charcoal Grilled and Marinated T-bone Steak with Garlic, Rosemary,
Thyme, Sage, Lemon
마늘, 로즈마리, 타임, 세이지로 마리네이트 한 참숯으로 구운 티본 스테이크, 레몬
(소고기 | 미국산)

HANWOO TENDERLOIN STEAK 76. | 89.
| 한우 안심 스테이크 (180g | 220g)

Charcoal Grilled Korean Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

LAMB CHOP STEAK | 양갈비 스테이크 (300g) 64.

Charcoal Grilled and Marinated Frenched Lamb with Herb Mint Pesto
허브 민트 페스토로 마리네이드 한 후에 참숯으로 구운 프렌치드 양 갈비
(양고기 | 호주산)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Asparagus,

Tomato, Pine-apple, Red Onion, Red Wine Sauce,

Bearnaise Sauce, Whole Grain Mustard

모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 아스파라거스, 토마토, 파인애플, 적양파,

레드와인 소스, 베어네즈 소스, 씨 겨자가 제공됩니다.

ENTRÉE SEAFOOD | 메인 해산물

GRILLED LOBSTER | 그릴에 구운 랍스터 98.

Sautéed Spinach, Cauliflower Puree, Grilled Lemon, Salsa Verde
시금치, 컬리플라워 퓨레, 구운 레몬, 살사 베르데

AQUA PAZZA | 아쿠아 파짜 54.

Braised Red Snapper with Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul,
Extra-virgin Olive Oil
훤넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미,
엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

DESSERT | 디저트

TIRAMISU | 티라미수 15.

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture
with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

CHOCOLATE CAKE | 초콜릿 케이크 15.

Flavored with Melted Chocolate, Cocoa Powder, Lemon Syrup,
Glazed Chocolate
초콜릿, 코코아 파우더, 레몬 시럽, 초콜릿 글레이즈

ICE CREAM | 아이스크림 12.

Strawberry, Chocolate, Mango, Salt (Choose Two Flavors)
딸기, 초콜릿, 망고, 소금

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ WEEKDAY LUNCH COURSE MENU | 주중 런치 코스 메뉴

49.

TRUFFLE CAESAR SALAD | 트러플 시저 샐러드

Grilled Chicken, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Parmesan Cheese Dressing
 그릴에 구운 닭고기, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앵초비, 파마산 치즈 드레싱
 (닭고기 | 국내산, 베이컨 | 미국산)

SPAGHETTI ALLA PESCATORE | 해산물 스파게티

Clam, Mussel, Shrimp, Scallop, Garlic, Basil
 모시조개, 홍합, 새우, 관자, 마늘, 바질 (관자 | 중국산)

* Choose From Tomato Sauce, Cream Sauce, Rose Sauce
 토마토 소스, 크림 소스, 로제 소스 중 택1

or

ABALONE RISOTTO | 전복 리조토

Mascarpone Cheese, Seaweed, Parmesan Cheese, Basil
 마스카포네 치즈, 해초, 파마산 치즈, 바질 (전복 | 국내산, 쌀 | 국내산)

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 59.

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

AQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
 웬델, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

or

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 69.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Asparagus, Tomato, Pine-apple, Red Onion, Red Wine Sauce
 모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 아스파라거스, 토마토, 파인애플, 적양파, 레드와인 소스가 제공됩니다.

SEASONAL FRUITS | 계절과일

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
 상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ WEEKDAY DINNER COURSE MENU | 주중 디너 코스 메뉴

79.

KING CRAB SALAD | 킹크랩 샐러드

Mango salsa, Tomato confit, Caper, Salmon roe, Balsamic reduction, Dill
 망고 살사, 토마토 콘피, 연어알, 발사믹 리덕션, 딜

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
 쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

AQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
 웬넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

or

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 89.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Asparagus, Tomato, Pine-apple, Red Onion, Red Wine Sauce
 모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 아스파라거스, 토마토, 파인애플, 적양파, 레드와인 소스가 제공됩니다.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
 커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
 상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ WEEKEND LUNCH COURSE MENU | 주말 런치 코스 메뉴

79.

KING CRAB SALAD | 킹크랩 샐러드

Mango salsa, Tomato confit, Caper, Salmon roe, Balsamic reduction, Dill
 망고 살사, 토마토 콘피, 연어알, 발사믹 리덕션, 딜

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
 쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

AQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
 웬넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

or

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 89.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
 참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Asparagus, Tomato, Pine-apple, Red Onion, Red Wine Sauce
 모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 아스파라거스, 토마토, 파인애플, 적양파, 레드와인 소스가 제공됩니다.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
 커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
 상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❁ WEEKEND DINNER COURSE MENU | 주말 디너 코스 메뉴

89.

CAPRESE | 카프레제

Mozzarella Cheese, Tomato, Pine-apple, Basil Pesto, Balsamic Reduction
모짜렐라 치즈, 토마토, 파인애플, 바질 페스토, 발사믹 리덕션

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

GRILLED LOBSTER TAIL | 그릴에 구운 랍스터

Saffron Risotto, Poached Potato, Herb, Lobster Bisque Sauce
사프론 리조토, 포우칭한 감자, 허브, 비스크 소스 (쌀 | 이탈리아산)

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

LAMB CHOP STEAK | 양갈비 스테이크

Charcoal Grilled and Marinated Frenched Lamb with Herb Mint Pesto
허브 민트 페스토로 마리네이드 한 후에 참숯으로 구운 프렌치드 양갈비 (양고기 | 호주산)

or

AQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
헨넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

or

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 99.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Asparagus, Tomato, Pine-apple, Red Onion, Red Wine Sauce
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 아스파라거스, 토마토, 파인애플, 적양파, 레드와인 소스가 제공됩니다.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Beet, Apple | 비트, 사과
16,000원

Yam, Banana | 마, 바나나
16,000원

Orange, Carrot | 오렌지, 당근
16,000원

Honey Tomato | 꿀 토마토
16,000원

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

리프레셔 패션 에이드
Refresher Passion Ade
13,000원



그린 폰 에이드
Green Grape Ade
13,000원



시그널 라이트 에이드
Signal Light Ade
13,000원



All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ COFFEE

HOT ICE

Espresso
에스프레소

12.

Americano
아메리카노

12. 13.

Cappuccino
카푸치노

13. 14.

Cafè Latte
카페 라떼

13. 14.

Vanila Latte
바닐라 라떼

13. 14.

Cinnamon Latte
시나몬 라떼

14. 15.

Shakerrato
샤커레토

15.

❖ SPECIAL LATTE

HOT ICE

Sea Salt Cream Latte
씨솔트 크림 라떼

15.

Sea Salt Matcha Latte
씨솔트 말차 라떼

15.

Matcha Latte
말차 라떼

14. 15.

Valrhona Chocolate Latte
발로나 초콜릿 라떼

15. 16.

All Kinds of Coffee Can be Served as Decaffeinated
모든 종류의 커피는 디카페인으로 제공 가능합니다.

❖ TEA

HOT ICE

[FORTNUM&MASON] 포트넘 앤 메이슨 14. 15.
: 1707년부터 시작된 유서 깊은 왕실의 로얄 워런트를 받은 영국의 대표적인 브랜드

• Royal Blend (assam, ceylon)
로얄 블렌드

• Fortmason (darjeeling tea, chinese tea, orange blossom)
포트메이슨

[DAMMANN PRERES] 다만 프레르
: 320년 역사의 프랑스 명품 티

• Passion de Fleurs (white tea, apricot, passion fruit, rose, cornflower)
빠씨옹 드 플레흐

• Jardin bleu (black tea, natural luvar, raspberry, sunflower)
자랭 블루

[TWG TEA]

: 동서양 차 무역의 중심지 였던 싱가포르에서 탄생한 Luxury & Premium 브랜드

• 1837 Black tea (black tea, ripe berries)
1837 블랙 티

• French Earl Grey (black tea, bergamot)
프렌치 얼그레이

• Rooibos Vanilla Bourbon Tea (red tea, sweet vanilla)
루이보스 바닐라 버번 (DE)

• Chamomile tea (chamomile flower, honey aroma)
카모마일 (DE)

• Green tea
하동 세작 녹차

❖ HOMEMADE

HOT ICE

Beet & Lemon
비트 레몬차

15. 16.

Ginger & Lemon
진저 레몬차

15. 16.

Pear & Omija
배 오미자차

15. 16.

Grapefruit
자몽차

15.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ BEER – DRAFT

Oryukdo Busan Beer (330ml) 오륙도 부산 맥주	12.
IPA Busan Beer (330ml) IPA 부산 맥주	12.
Heineken (350ml) 하이네켄	16.

❖ BEER – BOTTLE

Hoegaarden (Belgium, 330ml) 호가든 (벨기에)	13.
Budweiser (America, 330ml) 버드와이저 (미국)	13.
Stella Artois (Belgium, 330ml) 스텔라 아르투아 (벨기에)	13.

❖ HOUSE WINE

GLASS BOTTLE

Sparkling Wine • Oyster Bay Sparkling Cuvee Brut N/V (New Zealand)	20.	88.
Red Wine • Villa Antinori Rosso 2021 (Italy)	18.	75.
White Wine • Zenato Soave Classico 2023 (Italy)	15.	68.

❖ MOCKTAIL

GLASS

Shirley Temple (Lemon Juice, Grenadine Syrup, Ginger Ale) 셜리 템플	15.
Non Mojito (Fresh Lime, Mint leaves, Sugar, Soda) 논 모히또	
Virgin Pina Colada (Pina Colada Syrup, Cream, Pineapple Juice) 버진 피나콜라다	

❖ CLASSIC COCKTAIL

15.

Cosmopolitan (Vodka, Orange Liqueur Fresh Lime Cranberry Juice) 코스모폴리탄
Mojito (Rum, Fresh Lime, Mint leaves, Sugar, Soda) 모히또
Daiquiri (Rum, Fresh Lime, Sugar) 다이퀴리
Cuba Libre (Rum, Fresh Lime, Coke) 쿠바 리브레
Gin&Tonic (Gin, Fresh Lime, Tonic Water) 진토닉
Matini (Gin, Dry Vermouth) 마티니
Gimlet (Gin, Fresh Lime, Sugar) 김렛
Margarita (Tequila, Orange Liqueur, Fresh Lime) 마가리타
Batanga (Tequila, Fresh Lime, Coke, Salt) 바탕가
Whisky Highball (Scotch Whisky, Club Soda) 위스키 하이볼
God Father (Scotch Whisky, Amaretto) 갓 파더
Manhattan (Bourbon Whiskey, Sweet Vermouth) 맨해튼
Old Fashioned (Bourbon whisky, Soda water, Sugar, Angostura) 올드패션드
Side car (Cognac, Orange Liqueur, Fresh Lemon) 사이드 카
Pina Colada (Rum, Pina Colada Syrup, Cream, Pineapple Juice) 피나콜라다

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ SINGLE MALT

GLASS BOTTLE

Balvenie 21 Years 발베니 21		1,400.
Macallan 18 Years Double Cask 맥캘란 18 더블 캐스크	45.	950.
Glenmorangie Signet 글렌모렌지 시그넷		800.
Dalmore 15 Years 달모어 15	33.	550.
Macallan 15 Years 맥캘란 15	30.	550.
Balvenie Caribbean Cask 14 Years 발베니 캐리비안 캐스크 14	30.	520.
Ardbeg Uigeadail 아드벡 우가달	27.	480.
Oban 14 Years 오반 14	25.	460.
Glenfiddich 15 Years 글렌피딕 15	25.	420.
Lagavulin 8 Years 라가불린 8	21.	410.
Macallan 12 Years Double Cask 맥캘란 12	21.	380.
Balvenie Doublewood 12 Years 발베니 더블우드 12	21.	360.
Dalmore 12 Years 달모어 12	20.	380.
Glenfiddich 12 Years 글렌피딕 12	18.	350.
Talisker 10 Years 탈리스커 10	18.	350.

❖ BLENDED WHISKY

GLASS BOTTLE

Royal Salute 38 로얄살루트 38		4,500.
Ballantine's 30 발렌타인 30	120.	2,600.
Johnnie Walker Blue Label 조니 워커 블루	43.	900.
Royal Salute 21 로얄살루트 21	38.	750.
Ballantine's 21 발렌타인 21	35.	720.
Ballantine's 17 발렌타인 17	27.	480.
Johnnie Walker Black Label 조니 워커 블랙	15.	250.

❖ AMERICAN WHISKEY

GLASS BOTTLE

Maker's Mark 메이커스 마크	16.	280.
Buffalo Trace 버팔로 트레이스	16.	280.
Jack Daniel's 잭 다니엘	15.	250.

❖ COGNAC

GLASS BOTTLE

Remy Martin Louis XIII 레미마틴 루이 13세		12,000.
Hennessy X.O 헤네시 X.O	43.	930.
Remy Martin X.O 레미마틴 X.O	41.	880.
Hennessy V.S.O.P 헤네시 V.S.O.P	18.	320.
Remy Martin V.S.O.P 레미마틴 V.S.O.P	17.	320.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ GIN

GLASS BOTTLE

Monkey 47
몽키 47

Hendrick's
핸드릭스

Bombay Sapphire
봄베이 사파이어

19. 330.

17. 280.

13. 200.

❖ VODKA

GLASS BOTTLE

Beluga Noble
벨루가 노블

Grey Goose
그레이 구스

Absolute
앱솔루트

18. 250.

17. 230.

13. 180.

❖ TEQUILA

GLASS BOTTLE

Patron Anejo
패트론 아네호

Patron Reposado
패트론 레포사도

Patron Silver
패트론 실버

Jose Cuervo Especial
호세쿠엘보 에스페셜

30. 480.

28. 450.

21. 430.

15. 220.

❖ MINERAL WATER & SPARKLING

Evian (500ml)
에비앙 8.

Perrier (330ml)
페리에 9.

Vellamo Still (750ml)
벨라모 스틸 13.

Vellamo Sparkling (750ml)
벨라모 스파클링 13.

❖ SOFT DRINK

[Thomas Henry] 토마스 헨리 8.
• Tonic Water / Soda Water / Ginger ale
토닉워터 / 소다워터 / 진저에일

Coke
코카콜라 6.

Zero Coke
제로콜라 6.

Sprite
스프라이트 6.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ BAR MENU (17:00 – 23:00)

CHARCUTERIE PLATTER 사퀴테리 플래터	59.
Fois-gras Terrine, Salami, Jamon, Mortadella, Chorizo, Grissini, Cracker, Olive, Nut, Dried Fruit 푸아그라 테린, 살라미, 하몽, 모르타델라, 초리조, 그리시니, 크래커, 올리브, 너츠, 건과일 (푸아그라 오리간: 국내산, 닭고기: 국내산, 살라미 돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 하몽 돼지고기: 스페인산, 모르타델라 돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 초리조 돼지고기: 스페인산, 프로슈토 돼지고기 : 미국산)	
CHEESE PLATTER 치즈 플래터	59.
Gorgonzola Cheese, Smoked Cheese, Camembert, Cheddar Cheese, Balsamic Tomato, Rucola, Cracker, Olive, Nut 고르곤졸라 치즈, 훈제 치즈, 카망베르 치즈, 체다 치즈, 발사믹 토마토, 루콜라, 크래커, 올리브, 너츠	
FRUIT PLATTER 과일 플래터	49.
Assorted Seasonal Fruits 계절 과일 모듬	
CHOP STEAK 찹 스테이크	42.
Beef Sirloin, Garlic, Onion, Bell Pepper, Mushroom, Steak Sauce, Pineapple 소고기 안심, 마늘, 양파, 피망, 버섯, 스테이크 소스, 파인애플 (소고기 호주산)	
QUESADILLA 퀘사디아	35.
Beef, Jalapeno, Onion, Garlic, Tomato, Cumin, Mozzarella Cheese, Tortillas Served with French Fries, Tomato Salsa, Sour Cream, Avocado Puree 소고기, 할라피뇨, 양파, 마늘, 토마토, 큐민, 모짜렐라 치즈, 또띠아 감자 튀김, 토마토 살사, 사워 크림, 아보카도 퓨레 (소고기 호주산)	
SOFT SHELL CRAB SLIDER 소프트 셸 크랩 슬라이더	24.
Cabbage Slaw, Old Bay Sauce, French Fry 양배추 슬로우, 올드 베이 소스, 프렌치 프라이 (꽃게 미얀마산)	
CALAMARI 칼라마리	24.
Marinated-fried Squid with Flour & Cayenne Pepper, Lemon, Tartar Sauce 케이엔 페퍼로 마리네이드한 오징어 튀김, 레몬, 타르타르 소스 (오징어 원양산)	
TRUFFLE FRIES 트러플 감자 튀김	19.
Mega Crunch Potato, Parmesan Cheese, Truffle Oil, Truffled Sea Salt, Truffle Aioli 메가 크런치 감자, 파마산 치즈, 트러플 오일, 트러플 향의 소금, 파마산 라임 아이올리	

❖ DESSERT

TIRAMISU 티라미수	15.
Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder 커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더	
CHOCOLATE CAKE 초콜릿 케이크	15.
Flavored with Melted Chocolate, Cocoa Powder, Lemon Syrup, Glazed Chocolate 초콜릿, 코코아 파우더, 레몬 시럽, 초콜릿 글레이즈	
ICE CREAM 아이스크림	12.
Strawberry, Chocolate, Mango, Salt (Choose Two Flavors) 딸기, 초콜릿, 망고, 소금	

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ Champagne

Bottle

 France

Louis Roederer, Cristal 2015	900.
Dom Perignon, Brut 2013	580.
Moet & Chandon Grand Vintage 2015	240. 168.
Henri Giraud, Esprit Nature N/V	180.
Louis Roederer, Collection 244 N/V	180.
Drappier, Rose Brut N/V	170. 119.
Duval Leroy, Brut Réserve N/V	150.
Champagne Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs N/V	140.

❖ Sparkling Wine

 France

Domaine Pignier Cremant du Jura Brut Nature N/V	90.
Bouvet Cremant Rose N/V	80.

 Italy

Ruggeri, Quartese Brut N/V	75.
----------------------------	-----

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

 White Wine

Bottle

 France

Domaine Denis Carre, Meursault "Les Tillets" 2018	200.
Domaine Barraud, Pouilly-Fuisse Alliance Vieilles Vignes 2022	110.
Jean-Marc Brocard, Chablis 'Saint Claire' 2023	95. 57.

 Italy

Prunotto Langhe Arneis 2021	80.
-----------------------------	-----

 Spain

Terras Gauda, O'Rosal 2022	75.
----------------------------	-----

 USA

Three Sticks, Gap's Crown Chardonnay 2021	190.
Spellbound, Chardonnay 2021	75.

 Germany

Dönnhoff Riesling Trocken 2022	80.
--------------------------------	-----

 New Zealand

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 2023	90. 54.
'Soho, 'Stella' Sauvignon Blanc 2023	70. 42.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ Red Wine

Bottle

France

Chateau Talbot 2021	290.
Rene Bouvier, Marsannay Rouge Le finage 2020	140.
Domaine Gramenon, La Sagesse 2022	115.
Domaine Combier, Crozes Hermitage 'Cuvee L' 2022	90.
Domaine Saint Patrice, Côtes du Rhône 2019	75.

Italy

Gaja, Ca'Marcanda Magari 2020	240.
Rivetto, Serralunga d'Alb Baroloa DOCG 2019	220.
Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2019	150.
Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2022	100.
Allegrini, Palazzo della Torre 2020	85. 54.
Castellare, Chianti Classico 2021	80.

Spain

Valderiz, Valdehermoso 2022	80.
-----------------------------	-----

USA

Pine Ridge, Napa Valley Cabernet Sauvignon 2021	250.
Textbook, Napa Cabernet Sauvignon 2021	130. 78.
Seghesio, Sonoma County Zinfandel 2019	90.

Australia

Mollydooker, Blue Eyed Boy 2021	140. 98.
---------------------------------	---------------------

New Zealand

Prophet's Rock Wines, Home Vineyard Pinot Noir 2021	150.
---	------

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ Sweet Wine

Bottle

 France

Moulin Touchais 2004 _____ 125.

 ItalySaracco, Moscato d'Asti 2023 _____ ~~70.~~ → 49.

❖ By The Glass

Glass Bottle

 New Zealand | Sparkling Wine

Oyster Bay Sparkling Cuvee Brut N/V _____ 20. 88.

 Italy | Red Wine

Villa Antinori Rosso 2021 _____ 18. 75.

 Italy | White Wine

Zenato Soave Classico 2023 _____ 15. 68.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.