

## *Signatures*

The signature menu of THE LOUNGE  
where you can savor the flavor of the sea.

바다의 향을 음미할 수 있는 시그니엘 부산 더 라운지의 대표 메뉴입니다.

### DOM PÉRIGNON WITH CAVIAR SET

HOURS : 18:00 ~24:00 (LAST ORDER 23:00)

2008 Dom Pérignon with Caviar (30g) Sturia Oscietra caviar, blinis, lemon, egg, chives, sour cream 돔 페리뇽, 캐비아 세트	680,000
Caviar (30g) Sturia Oscietra caviar, blinis, lemon, egg, chives, sour cream 캐비아	300,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## Afternoon Tea

HOURS : 14:00 ~17:00 (LAST ORDER 16:00)

RESERVATION REQUIRED

사전 예약 필수

SIGNIEL with 2 Glasses of Tea or Coffee 100,000  
: hot scones, mix of 9 small sweet pastries, 4 savory bites, chocolate fondu bio & ice cream choux  
시그니엘 애프터눈 티: 스콘, 아홉 종류의 스위트 디저트, 네 종류의 세이보리, 초콜릿 풍듀, 두 잔의 차 또는 커피

SIGNIEL with 2 Glasses of Champagne 150,000  
: hot scones, mix of 9 small sweet pastries, 4 savory bites, chocolate fondu bio & ice cream choux  
시그니엘 애프터눈 티: 스콘, 아홉 종류의 스위트 디저트, 네 종류의 세이보리, 초콜릿 풍듀, 두 잔의 샴페인

### SWEET PASTRY

Chocolate vanilla marble cube pound cake 초콜릿 큐브 마블 파운드

Bergamot Earl grey macaron 얼그레이 베르가못 마카롱

Mont-Blanc 몽블랑

Tropezienne 트로페지앤느

Cream brulée 크림 브뤼레

Macao chocolate praline glass 마카오 초콜릿 프랄린 글라스

Caramel mille-feuille 카라멜 밀푼유

Lemon Madeleine 레몬 마들렌

Florentin 플로랑탱

### SAVORY

King crab croquettes 킹크랩 크로켓

Croissant sandwich 크루아상 샌드위치

SIGNIEL mini burger 시그니엘 미니 버거

Cubic riviera with tuna 참치를 얹은 토마토 큐빅 리비에라

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.

알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Soup & Salad*

Sweet Pumpkin Soup pumpkin, cardamom milk foam 카다멈 밀크폼을 얹은 단호박 수프	19,000
Burrata Salad burrata cheese, red pepper, yuzu coulis 유자 쿨리와 레드페퍼를 곁들인 크리미 부라타	26,000
Chicken Caesar Salad chicken, homemade caesar dressing, bacon, eggs, tomato, anchovy, crouton, parmesan 치킨 시저 샐러드	28,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Light Meals*

Club Sandwich tomato, hard-boiled egg, lettuce, bacon, served with french fries 클럽 샌드위치	29,000
SIGNIEL Beef Burger homemade BBQ sauce, caramelized onion, gruyere cheese, served with french fries 시그니엘 비프 버거	35,000
Fettuccine Pasta homemade tomato sauce, sun-dried tomatoes and basil 선드라이 토마토와 바질을 곁들인 토마토 소스 페투치니	29,000
Ricotta and Spinach Raviolis sage butter and roasted pine nuts 세이지버터와 구운 잣을 곁들인 시금치 리코타 라비올리	34,000
Seafood Spaghetti Jagalchi market seafood spaghetti in a creamy lobster sauce 자갈치 시장 해산물 크림리 랍스터 소스 스파게티	43,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Main Dish*

Fish & Chips Catch of the day, crispy fish and chips with homemade wasabi tartar sauce 피쉬 앤 칩스	33,000
Pan-fried Beef Tenderloin beef tenderloin with cacao vinegar sauce, beetroot couscous 카카오 비니거 소스를 곁들인 안심구이와 비트 쿠스쿠스	60,000
Signature Abalone Pot (for two) abalone, white steamed rice, clam stock, garlic oil, assorted mushroom 시그니처 전복 솔밥 2 인	80,000

HOURS : 12:00 ~15:00 (LAST ORDER 14:30)

## *Additions*

French Fries 감자 튀김	7,000
Sautéed Mushrooms 버섯 볶음	7,000
Sautéed French Beans 그린 빈스 볶음	7,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Dessert*

Vanilla Creme Brulée 바닐라 크림 브뤼레	18,000
SIGNIEL Tiramisu 시그니엘 티라미수	26,000
Ice-cream Cone (Choice of Mango, Green Tea, Vanilla, Oreo) 아이스크림 콘 (망고, 녹차, 바닐라, 오레오)	13,000
Gold Leaf Vanilla Ice-cream Cone (Vanilla, Crunch, Caramel, Milk Ganache) 골드 아이스크림 콘 (바닐라, 크런치, 카라멜, 밀크가나슈)	22,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Pastry Salon*

### SMALL CAKE

Exoctic Glass 엑소티크 글라스	9,000
Chocolate Glass 초콜릿 글라스	9,000
Strawberry Glass 스트로베리 글라스	9,000
Frisbee Strawberry Vanilla 스트로베리 타르트	14,000
Mille-feuille 밀피유	16,000
Mont-Blanc 몽블랑	16,000
Religieuse 를르지유	16,000
Coffee Tarte 커피 타르트	16,000
Chocolate Caramel Bahibe 초콜릿 바히브	16,000
White Sesame Dacquoise 흰 깨 다쿠아즈	16,000
Original Raspberry Tarte 라즈베리 타르트	16,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## LARGE CAKE

Frisbee Strawberry Vanilla 스트로베리 타르트	68,000
White Sesame Dacquoise 흰 깨 다쿠아즈	72,000
Chocolate Caramel Bahibe 초콜릿 바히브	75,000

## PASTRY

Saint-bernard 세인트 버나드	42,000
Mable Pound Chocolate 마블 파운드	50,000
Vanilla Madeleine 바닐라 마들렌	4,700
Blueberry Financier 블루베리 피낭시에	4,200
Chocolate Financier 초콜릿 피낭시에	4,200
Dark Chocolate Macaron 다크 초콜릿 마카롱	4,400
Raspberry Macaron 라즈베리 마카롱	4,400
Earl grey, Bergamote Macaron 얼그레이, 베르가못 마카롱	4,400

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.



Caramelized Nuts 카라멜라이즈드 너트	13,000
Diamond Cookie Vailla 다이아몬드 쿠키 바닐라	20,000
Diamond Cookie Chocolate 다이아몬드 쿠키 초콜릿	20,000

#### BAKERY

Butter Croissant 크로아상	5,800
Almond Croissant 아몬드 크로아상	5,800
Pain au Chocolate 빵 오 쇼콜라	6,100

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Bar Menu*

HOURS : 18:00 ~ 24:00 (LAST ORDER 23:00)

Crab Croquette crab meat croquette with potato mayonnaise and homemade tomato salsa 게살 크로켓	35,000
Deluxe Seasonal Fruits 계절 과일 플래터	50,000
Cheese and Charcuterie Platter selection of hard and soft cheese, assortment of meats with cracker, dried fruits, walnuts 치즈와 샤퀴테리 플래터	50,000

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements. All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
알레르기 등의 음식 관련 민감 또는 특별한 식이 조절식이 있으시면, 저희 직원에게 알려주시기 바랍니다. 모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## SIGNIEL Coffee

SIGNIEL Coffee only uses coffee beans that have passed strict quality control.  
Taste the flavor and fragrance of freshly brewed coffee,  
an encounter between high quality coffee beans and a coffee master.

시그니엘 커피는 엄격한 품질관리를 통과한 원두만을 사용합니다.  
갓 볶은 원두의 풍미와 커피 마스터의 정성을 음미해 보시기 바랍니다.

	Hot	Iced
Espresso 에스프레소	15,000	
Espresso Macchiato 에스프레소 마키아토	16,000	17,000
Americano 아메리카노	15,000	16,000
Cafe Latte 카페 라떼	16,000	17,000
Cappuccino 카푸치노	16,000	17,000
Cafe Mocha 카페 모카	16,000	18,000
Affogato 아포가토		18,000
Milk Chocolate 밀크 초콜릿	16,000	17,000

\*SIGNIEL 123: Beans with soft body and rich flavor 부드러운 바디감과 풍부한 향미가 특징인 커피

\*SIGNIEL 79: Beans with balanced body and with light acidity 균형 잡힌 바디감과 약간의 산미가 있는 커피

## *SIGNIEL Tea Collection*

There is always time for tea.

SIGNIEL brings forth an elegant assortment of teas curated for the comforting and ravishing taste. From traditional Korean tea with a modern twist to artisan-crafted tea with organic harvests of varieties. And our upscale French tea adhering to 320-year customary boasts a symphony of bountiful aroma and color. Enjoy an everyday indulgence with SIGNIEL Tea Collection-delivering the enlivening energy to your day.

도심 속 오아시스, 바쁜 일상을 벗어나 누리는 평온한 휴식

곡물, 채소, 잎을 우리고 덥혀 마시는 한국 고유의 차 문화를 현대적 감각으로 풀어낸 차부터  
재래종 차나무 잎을 채취해 전통 제다법에 따라 만든 명인의 차,  
그리고 320년 전통의 프랑스 명품 차까지 일상에 생기를 부여할 시그니엘 티 컬렉션입니다.

## KOREAN TEA

	Hot	Iced
<p>Yuzu Ginger Rosemary 유자 생강 로즈마리</p> <p>SIGNIEL Signature Tea infused with Goheung yuzu, Hadong ginger, and aromatic rosemary for a refreshing day 고흥 유자와 하동 생강, 향긋한 로즈마리가 어우러진 리프레시를 위한 시그니엘 시그니처 티</p>	16,000	17,000
<p>Red Bellflower Black Tea 홍도라지 홍차</p> <p>Black tea blended with red bellflower half fermented from green tea grown in Hadong in May 5 월 중 재배된 하동 녹차를 반발효 시킨 홍차에 홍도라지를 블렌딩한 차</p>	16,000	17,000
<p>Persimmon Leaf Tea 감잎차</p> <p>Tea rich in vitamin C, close to 20 times that of grapefruit, brewed from a collection of organic baby leaves grown on persimmon trees in early April 4 월 초 감나무에 피는 유기농 어린 순만 채집하여 만들어 자몽의 20 배에 달하는 풍부한 비타민 C 를 지닌 차</p>	16,000	17,000
<p>Pumpkin Tea 호박차</p> <p>Sweet and savory tea from domestic organic sweet pumpkin and old pumpkin using a distinct processing method 국내산 유기농 단호박과 늙은 호박을 독자적인 가공 방법으로 만든 단맛과 고소함을 담은 차</p>	16,000	17,000
<p>Mugwort Tea 쑥차</p> <p>Delicately scented and flavored tea brewed from natural baby mugwort grown in the fields of Agyang, known as Slow City 슬루우시티 악양면 들판에서 나는 어린 자연 쑥을 채취하여 만든 은은한 향과 맛이 탁월한 차</p>	16,000	17,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## KOREAN TEA

	Hot	Iced
Mixed Grain Drink 미숫가루		17,000
<p>A savory and light mixed grain drink made from organic barley, stir-fried brown rice, brown glutinous rice, soybeans, and black soybeans 유기농 보리, 볶음현미, 현미 찹쌀, 메주콩, 쥐눈이콩 등 곡물로 만든 고소하고 담백한 미숫가루</p>		
Green Tea (roasted tea: non-fermented tea) 청향 (뒤음차: 불발효차)	16,000	17,000
<p>Tea leaves handpicked from native wild tea trees and roasted 9 to 10 times in a firewood cauldron during Soman, the 8th of 24 solar terms 24 절기 중 소만에 재래종 야생차나무에서 손수 한잎 한잎 채취한 찻잎을 장작 가마솥에 9~10 번 뒤어낸 뒤음차</p>		
Wild Flower Tea 야생 꽃차	16,000	17,000
<p>Tea with various flavors, colors, and beauty blended with chrysanthemum, marigold, peach blossom and green tea flowers grown from tea trees during the fall 가을에 피는 실화상봉수 차나무에서 피어난 녹차꽃과 국화꽃, 금잔화, 도화꽃을 블렌딩하여 다채로운 향, 색,미를 느낄 수 있는 차</p>		
Root Tea 뿌리차	16,000	17,000
<p>Classy yet down-to-earth flavored tea made from a delightful and healthy blend of green tea fermented for 5 years after roasting, green tea flowers, artichokes, burdock, and licorice 뒤어낸 후 5년 발효한 녹차와 녹차꽃에 돼지감자, 우엉, 감초를 조화롭게 블렌딩하여 건강함을 더하여 고급스러운 구수함을 느낄 수 있는 차</p>		

## BLACK & WHITE TEA

	Hot	Iced
Earl Grey 얼 그레이	16,000	17,000
A blended flavor tea to have unique scent by adding bergamot orange oil extract to tea leaves 홍차 잎에 베르가모트 오렌지의 껍질로부터 추출한 기름을 첨가함으로써 특이한 향을 내도록 블렌드한 가향차		
Breakfast 블랙퍼스트	16,000	17,000
A blend of Ceylon, Darjeeling and Assam teas, provides balanced flavor & perfect bodiness with scent of the nature 실론, 다즐링, 아쌈티의 블렌딩으로 나무와 식물의 향과 함께 완벽한 바디감과 균형 있는 맛		
Darjeeling 다즐링	16,000	17,000
As known as champagne of black tea, produced from Darjeeling, India. Has light, delicate flavor with muscat scent 인도 다즐링 마을 일대에서 생산되며 홍차의 샴페인이라는 별명을 가짐. 가볍고 섬세한 맛과 머스캣 향이 특징		
Passion de Fleurs 빠씨옹 드 플레흐	16,000	17,000
A flavored white tea which its delicate rose and sweet apricot scent are especially appealing 섬세한 장미와 달콤한 살구 향이 특히 매력적인 가향 백차		

## HERBAL TEA

	Hot	Iced
Camomile 캐모마일	16,000	17,000
A herb tea for your body and heart that helps to improve insomnia and fatigue 숙면에 도움을 주어 불면증 개선 및 피로 회복 등 몸과 마음을 위한 허브 차		
Peppermint 페퍼민트	16,000	17,000
A herb tea that helps to digest with a feeling of refreshment 상쾌한 청량감으로 소화 촉진에 도움이 되는 허브 차		



## *Fresh Juice*

Freshly Squeezed Juice 신선한 주스	20,000
- Choice of Orange, Grapefruit, Apple, Carrot 오렌지, 자몽, 사과, 당근 중 선택	
Balanced Vital Juice (apple, beetroot, carrot) 디톡스 주스 (사과, 비트, 당근)	20,000

## *Soft Drink*

Cider, Coke 사이다, 콜라	8,000
Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Soda Water, Thomas Henry Ginger Ale 토마스 헨리 토닉워터, 토마스 헨리 소다워터, 토마스 헨리 진저에일	9,000

## *Still Water*

Aqua Panna (500ml) 아쿠아 파나	8,000
Kona Deep (500ml) 코나 딥	8,000
Evian (500ml) 에비앙	8,000

## *Sparkling Water*

Perrier (330ml) 페리에	8,000
San Pellegrino (500ml) 산 펠레그리노	8,000

## Champagne & Wine

### CHAMPAGNE

	Glass	Bottle
NV Veuve Cliquot, Rosé 뵈브 클리코, 로제	36,000	140,000
2008 Dom Pérignon 돔 페리뇽	68,000	380,000

### WHITE WINE

2018 La Tour d'Arche Grave Blanc 라 투르 다르쉐 그라브 블랑	22,000	85,000
2018 Remy Pannier Sancerre 레미 파니에르 상세르	29,000	110,000
2014 Chablis 1er Cru "Fourchaume", William Fèvre 윌리엄 페브르, 샤블리 프리미에 크뤼 푸르숨	48,000	185,000

### RED WINE

2016 La Tour d'Arche Margaux 라 투르 다르쉐 마고	22,000	85,000
2017 Chianti Classico, Banfi, Toscana 반피 끼안티 클라시코	28,000	100,000
2015 100+ Parras Viejas Santa Helena, Central Valley 산타 헬레나 100+ 빠라스 비에야스	34,000	125,000
2016 Cabernet Sauvignon One Point Five Shafer, Napa Valley 쉐이퍼 원 포인트 파이프 까베르네 쇼비뇽	75,000	280,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Draft Beer*

Asahi (360ml) 아사히	15,000
Blue Moon (360ml) 블루문	15,000

## *Bottle Beer*

Kloud (330ml) 클라우드	12,000
Asahi Super Dry (330ml) 아사히	14,000
Heneiken (330ml) 하이네켄	14,000

## *Signature Cocktail*

123 Espresso Martini 123 에스프레소 마티니	22,000
Grey Goose, Espresso, Cointreau, Sweet Vermouth, Vanilla Syrup	
Mochato 모카토	22,000
Frangelico, Fresh Lime, Brown Sugar	
Roseniel 로즈니엘	22,000
Star of Bombay, ST.Germain, Lemon Juice, Rose Syrup	
SIGNIEL Royal 시그니엘 로얄	22,000
Hennessy XO, Coffee, Brown Sugar	

## Cocktail

Cosmopolitan 코스모폴리탄	20,000
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice	
Lime Mojito 라임 모히토	20,000
Rum, Fresh Lime, Fresh Mint, Tonic Water	
Long Island Iced Tea 롱 아일랜드 아이스 티	20,000
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Coke	
Highland Cooler 하이랜드 쿨러	20,000
Malt Whisky, Lemon Juice, Ginger Ale	
Old Fashioned 올드 패션드	20,000
Bourbon Whiskey, Cube Sugar, Angostura Bitter	
Dry Martini 드라이 마티니	18,000
Gin, Dry Vermouth	

Gimlet 김렛	18,000
Gin, Lime Juice, Plain Syrup	
Valencia 발렌시아	18,000
Apricot Brandy, Orange Juice, Lemon Juice	

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Spirits*

### GIN

	Glass	Bottle
Tanqueray No.10 탱커레이 넘버 텐	17,000	250,000
Hendrick's 헨드릭스	18,000	280,000
Star of Bombay 스타 오브 봄베이	25,000	360,000

### VODKA

Grey Goose 그레이 구스	23,000	300,000
Ciroc 시락	24,000	350,000
Beluga Noble 벨루가 노블	25,000	360,000

### RUM

Bacardi Blanca 바카디 블랑카	14,000	240,000
Zacapa 23 자카파 23	18,000	280,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.



## *Spirits*

### TEQUILA

	Glass	Bottle
Olmecca 올메카	12,000	230,000
Don Julio Anejo 돈 훌리오 아네호	13,000	300,000
Patron Silver 패트론 실버	21,000	470,000

## *Single Malt Whiskey Set*

Oban 14, Lagavulin 16, Macallan 18 오반 14, 라가불린 16, 맥켈란 18		65,000
Balvenie 12, Glenmorangie 18, The Glenrothes 18 발베니 12, 글렌모린지 18, 더 글렌로티스 18		80,000
Glenmorangie 18, Macallan 18, The Glenrothes 18 글렌모린지 18, 맥켈란 18, 더 글렌로티스 18		105,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

# Spirits

## SINGLE MALT WHISKEY

	Glass	Bottle
Bowmore 12 (Islay) 보모어 12	14,000	320,000
Balvenie 12 (Islay) 발베니 12	14,000	320,000
Lagavulin 16 (Islay) 라가볼린 16	22,000	490,000
Oban 14 (Highland) 오반 14	21,000	470,000
Glenmorangie 18 (Highland) 글렌모렌지 18	25,000	580,000
Macallan 12 (Speyside) 맥켈란 12	18,000	350,000
Macallan 18 (Speyside) 맥켈란 18	33,000	670,000
The Glenrothes 12 (Speyside) 더 글렌로티스 12	21,000	470,000
The Glenrothes 18 (Speyside) 더 글렌로티스 18	54,000	850,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## *Spirits*

### BLENDDED WHISKY

	Glass	Bottle
Johnnie Walker Black 조니 워커 블랙	15,000	280,000
Johnnie Walker Blue 조니 워커 블루	42,000	880,000
Ballantine 17 years 발렌타인 17 년	32,000	470,000
Scotch Blue 21 years (500ml) 스카치블루 21 년	28,000	450,000

### AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's Black 잭 다니엘 블랙	15,000	280,000
Jack Daniel's Single Barrel (500ml) 잭 다니엘 싱글 배럴	31,000	484,000

### COGNAC

Hennessy V.S.O.P. 헤네시 V.S.O.P.	24,000	375,000
Hennessy X.O. 헤네시 X.O.	72,000	1,125,000
Remy Martin X.O. 레미 마틴 X.O.	58,000	907,000

All prices are in Korean Won (KRW) and inclusive of service charge and VAT.  
모든 메뉴 가격은 원화이며, 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

## 원산지 안내

쌀: 국내산

쇠고기: 미국산

닭고기: 국내산

오징어: 연근해산

시푸드 스파게티 소스(꽃게): 국내산

참치를 얹은 큐빅 리비에라(참다랑어): 말타산

베이컨(돼지고기): 외국산

살지춘(돼지고기): 스페인산

초리조(돼지고기): 스페인산

치킨 브레스트 햄(닭고기): 국내산

프로슈토 파르마 햄(돼지고기): 이탈리아산

시그니엘 버거-패티(쇠고기): 미국산, 국내산 한우 섞음

시그니엘 버거-카라멜라이즈 어니언(오리): 프랑스산

술밥육수-가쓰오부시(가다랑어): 일본산

