



J-One Hotel
Sky Lounge & Wine Bar

Menu



J-One Hotel

식재료 원산지 표기

Labeling of origin of food ingredients

☆쇠고기 & 돼지고기 / (Beef & pork) ☆

- 안심, 등심, LA 갈비, 소갈비 (호주산) /
Tenderloin, Ribeye, LA shotrib, Beef rib : Australia
- 양갈비(뉴질랜드산) / Lamb chops : New Zealand
- 돈까스, 삼겹살(스페인산) / Pork cutlet, Pork belly : Spain
- 돼지고기(국내산, 수입산) / pork : Korea, Imported
- 등심, 스테이크, 차돌박이, 척 플랩 테일(미국산)
Sirloin, Sripioin, Beef brisket, chuck flap tail : U.S.A

☆기타 식재료 / (Other ingredients) ☆

- 동태(러시아) / 대두(외국산) / 절단꽃게(중국산, 바레인산)
Dried beans: Russia, ~ Soybeans: foreign, cut crab: Chinese, Bahrain.
- 문어(모리타리아) / 능이버섯(티벳)
Octopus: Mauritaria, ~Mushroom: Tibet
- 모시조개(중국산) / 바지락(국내산, 중국산)
Ramie clam: China / Clams: Korea, China
- 새우(페루, 말레이시아) / 고등어(노르웨이)
Shrimp: Peru, Malaysia, Mackerel: Norway
- 베이컨(외국산) / 관자(중국산) / 랍스타(캐나다)
Bacon: foreign, scallops: Chinese, lobster: Canadian.
- 송화버섯, 닭가슴살, 전복, 민물장어(국내산)
Songhwa mushrooms, chicken breast, abalone, freshwater eel
: Korea






호텔개관 3주년 기념 고객 사은 할인 대행사

Spring lunch special menu

봄맞이 점심 특선메뉴



-  **봄나물 멧게 또는 육회 비빔밥과 달래 된장찌개** 30,000 → 23,000
Spring green sea squirt or raw beef bibimbap and soybean paste stew
-  **원기회복 한방 뽕부기.전복 갈비탕** 33,000 → 27,000
Rejuvenating herbal medicine for swelling and abalone rib stew
-  **제주옥돔구이와 돼지삼합두루치기(2인기준)** 37,000 → 30,000
Grilled Jeju tilefish and pork Samhap Duruchi(2 People)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.



The above amount is included in Korean won with 10% VAT .



Western Food & STEAK MENU

양식 & 스테이크 메뉴



-  **계절 야채와 로즈마리 소스 양갈비 구이(뉴질랜드산 250g)** 55,000 → 44,000
 Grilled Rack of Lamb with Rosemary Sauce and Seasonal Vegetables
-  **계절 야채와 트러플 소스 안심 구이(호주산 150g)** 50,000 → 40,000
 Grilled Beef Tenderloin with Truffle Sauce and Seasonal Vegetables
-  **계절 야채와 블랙 페퍼 소스 채끝등심구이(미국산 150g)** 50,000 → 40,000
 Grilled Beef Strip loin with Black Pepper Sauce and Seasonal Vegetables
-  **샴페인 소스 랍스터 구이와 레드 와인 소스 안심 구이(호주산 150g)** 80,000 → 64,000
 Grilled Lobster Tail with Champagne Sauce and Beef Tenderloin with Red Wine Sauce and Seasonal Vegetables
-  **왕 돈까스 (돼지고기: 국내산)** 27,000 → 22,000
 King Pork Cutlet

* **상기 메뉴에는 스프, 마늘 빵, 샐러드가 제공됩니다.**
 (The above menu includes soup, garlic bread and salad.)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
 The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



Korean food & Pasta Menu

한식 & 파스타 메뉴



- | | |
|--|------------------------|
| <p>👑 능이버섯과 송화버섯 차돌박이 전골정식
(계절샐러드)/(2인이상)
Neungi Mushroom and Matsutake Mushroom Marbled Hotpot Set</p> | <p>37,000 → 30,000</p> |
| <p>👑 베이컨 크림 파스타
Bacon Cream Sauce Pasta</p> | <p>27,000 → 22,000</p> |
| <p>👑 감베리티 토마토 파스타 또는 감베리티 로제 파스타
Gamberetti tomato sauce Pasta or Gamberetti Rose sauce Pasta</p> | <p>27,000 → 22,000</p> |
| <p>👑 송화버섯을 곁들인 왕 갈비탕 정식
King rib stew set meal with pine flower mushrooms</p> | <p>30,000 → 24,000</p> |
| <p>👑 LA 양념갈비구이와 씨 된장으로 맛을 낸 된장찌개정식
Grilled LA Galbi and Soybean Paste Stew</p> | <p>3,7000 → 30,000</p> |
| <p>👑 씨 된장으로 맛을 낸 전복 뚝배기 정식
Abalone(7Piece) Ttukbaegi Set with Soybean Paste</p> | <p>33,000 → 26,000</p> |
| <p>👑 전복 돌솥비빔밥 정식(오늘의 국, 계절샐러드)(1인)
Abalone Dolsot Bibimbap Set (Today's Soup, Seasonal salad)</p> | <p>24,000 → 20,000</p> |

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



J-One Hotel Sky Lounge Bar Snacks Menu

감바스

Shrimp, Scallop, Pepperocini, Garlic, Olive oil, Tomatoes

35,000



프리미엄 스페인 햄과 치즈 플레이트

Ham & Cheese Platter

35,000



소고기 찹스테이크

Beef Chop Steak

40,000



신선한 계절과일

Seasonal fruit fresh

35,000



모듬 마른안주

Dried Snack

30,000



허브를 곁들인 훈제 연어

Herbs Smoked Salmon

35,000



상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



J-One Hotel
Westurn Course Lunch & Dinner
양식 코스(A-COURSE)



2인 이상

You can order more than 2 servings.

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터
 Freshly baked breads with butter

캐비아와관자세비체
 Caviar and Scallop Ceviche

고르곤졸라치즈 또띠아피자
 Gorgonzola Cheese Tortilla Pizza

Or

마늘토마토 소스로 맛을 낸 매콤한 스파게티
 Spicy spaghetti seasoned with garlic tomato sauce



양송이소스로 맛을낸 안심 스테이크
 Tenderloin steak seasoned with button mushroom sauce



스페셜 디저트
 Special dessert

커피 또는 홍차
 Coffee or Tea

₩75,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



J-One Hotel
Westurn Course Lunch & Dinner
양식 코스(B~COURSE)



2인 이상

You can order more than 2 servings.

따뜻하게 갓 구운 빵과 버터
 Freshly baked breads with butter

캐비아와 관자세비체
 Caviar and Scallop Ceviche

송로향의 포치니 버섯 스프
 Porcini Mushroom soup

토마토와 보코치니 샐러드
 Tomato and bocconcini salad



트러플향을넣은 안심 스테이크와 양갈비구이
허브향을 가미한 구운 야채
 Truffle flavored tenderloin steak and grilled lamb ribs
 Roasted vegetables with herb flavor



스페셜 디저트
 Special dessert

커피 또는 홍차
 Coffee or Tea

₩95,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



J-One Hotel
Sky Lounge & Wine Bar

Beverage Menu



J-One Hotel Sky Lounge Beverage Menu

Beer & Soju 맥주 / 소주

참이슬 소주 Chamisul Soju	330ml	7,000
처음처럼 소주 Chumchurum Soju	330ml	7,000
순한 한라산 16 Zero Sugar Hallasan 16	330ml	9,000
화요 17 Hwayo 17	375ml	35,000
화요 25 Hwayo 25	375ml	40,000
화요 41 Hwayo 41	375ml	65,000
일품진로 25 Premium Soju 25	375ml	40,000
신례명주 Shillye Myeongju	500ml	70,000
카스 Cass	330ml	7,000
테라 Terra	330ml	7,000
하이네켄 Heineken	330ml	10,000
하이네켄 논알콜 Heineken non alcoholic	330ml	10,000
하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer	330ml	10,000
타이거 생맥주 Tiger Draft Beer	330ml	10,000
하이네켄 실버 생맥주 Heineken Silver Draft Beer	430ml	10,000

Whisky 위스키

Scotch Whisky

발렌타인 30년 Ballantine's 30 Year old	750ml	1,700,000
발렌타인 21년 Ballantine's 21 Year old	750ml	650,000
발렌타인 17년 Ballantine's 17 Year old	750ml	450,000
조니워커 블랙 라벨 Johnnie waker black label	750ml	190,000
조니워커 블루 라벨 Johnnie waker blue label	750ml	900,000

Single malt Whisky

글렌피딕 21년 Glenfiddich 21 years old	750ml	700,000
글렌피딕 18년 Glenfiddich 15 years old	750ml	550,000
글렌피딕 15년 Glenfiddich 15 years old	750ml	350,000
글렌피딕 12년 Glenfiddich 12 years old	750ml	280,000
맥켈란 18년 Macallan 18 years old	750ml	550,000
맥켈란 12년 Macallan 12 years old	750ml	270,000

Juice (Regular) 주스/Soft Drink 음료

과일 주스 Regular Juice	5,000
토닉워터 Tonic Water	5,000
코카콜라 Coca cola	5,000
사이다 Cider	5,000



J-One Hotel Special Wine Promotion



Bend Cabernet Sauvignon
벤드 까베르네 소비뇽

55,000 → 45,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 데일리 와인 / 당도 분류 : 드라이 와인 / 미국(U.S.A) / 생산 지역 : California / 생산지 : 리더포드, 오크빌 / 맛과 향 : 블랙 체리, 타바코 노트 은은함 조화
품종 : Cabernet Sauvignon 100% / 어울리는 음식 : 블루치즈, 버섯요리, 갈비찜



La Croisade Black Cabernet-Syrah
라 크라사드, 블랙 까베르네 시라

61,000 → 50,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / 당도 분류 : 드라이 와인 / 생산국 : 프랑스(France) / 생산 지역 : Languedoc Roussillon / 생산자 : 라 크라사드 / 맛과 향 : 과일, 바닐라, 오크 향 / 품종 : Cabernet Sauvignon 50%, Syrah/Shiraz 50% / 당도 : 낮은 / 산도 : 중간 / 바디 : 무거운 / 탄닌 : 많은 / 어울리는 음식 : 육류, 스테이크, 불고기, 치즈



Montes, Classic Cabernet Sauvignon
몬테스 클래식 까베르네 소비뇽

73,000 → 60,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / BODY & 탄닌 : 중간 바디, 탄닌 / 생산국 : 칠레(Chile) / 생산 지역 : Rapel Valley / 맛과 향 : 진한 루비 빛, 카라멜, 계피, 박하, 체리의 자극적인 뒷맛 / 음식 매칭 : 붉은 육류, 돼지 갈비, 파스타, 참치회의 붉은 살
품종 : Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15% / 당도 : 낮은 / 산도 : 중간 산도



Iter Cabernet Sauvignon
이터 까베르네 소비뇽

69,000 → 55,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / BODY : Medium to Full Body / 생산국 : 미국(US) / 생산 지역 : 나파벨리 와인 / 맛과 향 : 블랙베리와 은은한 향신료의 향과 바닐라향 / 음식 매칭 : 구운 스테이크, 양고기와 매칭
품종 : Cabernet Sauvignon 100% / 당도 : 중간 당도 / 산도 : 중간 산도 / 탄닌 : 부드러운 탄닌



J-One Hotel Wine Menu


House Wine



와일드스톤 까베르네쇼비뇽

25,000

Wildstone Cabernet Sauvignon

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽

영롱한 붉은 빛에 가장자리에는 보라 빛을 띠며, 주시한 검붉은 과실의 향과 섬세한 꽃 향이 잘 어우러짐, 입에서는 칠레 와인 다운 바디감과 라운드한 탄닌이 조화롭게 느껴 짐


LIGHT ●●○○○○○ HEAVY DRY ●○○○○○ SWEET



코스타베라 까베르네쇼비뇽

30,000

COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽

우아한 카시스, 버터, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며 야생 블랙 베리, 담배, 블랙 페퍼의 맛을 느낄 수 있고 부드러운 탄닌이 특징.


LIGHT ●●○○○○○ HEAVY DRY ●○○○○○ SWEET



코스타베라 멜롯

30,000

Costa Vera Merlot

 CHILE / 13.0 % / 멜롯

우아한 카시스, 버터, 스카치위스키, 코코넛과 붉은베리류의 아로마가 인상적이며 블랙베리의 맛을 느낄 수 있으며 부드러운 탄닌이 특징.


LIGHT ●●○○○○○ HEAVY DRY ●○○○○○ SWEET



코스타베라 샤도네이

30,000

COSTA VERA CHARDONNAY

 CHILE / 13.0 % / 샤도네이

바닐라와 열대과일 특히 바나나 향과 복숭아향이 혼합된 아로마 새콤하면서도 신선한 느낌을 주는 파인애플 맛이 일품


LIGHT ●●○○○○○ HEAVY DRY ●○○○○○ SWEET



와일드 스톤 쇼비뇽 블랑

25,000

Wildstone Sauvignon Blanc

 CHILE / 12.0 % / 쇼비뇽 블랑

열은 노란빛에 맑은 초록색이 감도는 색을 지녔으며, 시트러스와 허브 그리고 열대과일류의 향과 크리스피한 산도를 지닌 화이트 와인/ 신선한 씨푸드 요리와 마일드한 치즈, 크림파스타 와도 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●○○○○○ HEAVY DRY ●○○○○○ SWEET

House Wine Glass

7,000

하우스 와인 글라스



J-One Hotel Wine Menu


Sparkling Wine



카스텔블랑 D.O. 까바 브뤼

30,000

Castellblanc D.O. Cava Brut

 SPAIN / 11.5 % / 마카베오,빠레야다,사렐로

입 안을 섬세하게 가득 채우는 기포가 끊임없이 힘 있게 피어 오르며 숙성된 효모의 우아한 아로마가 섬세하고 다양한 풍미에 아름다운 균형감을 가진 와인이다. 잘 익은 과일의 단맛이 가볍게 느껴지며 바삭하게 구운 빵을 연상시킴


LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



람부르스코 델 아마빌레 화이트

37,000

Lambrusco dell'emilia frizzante

 ITALY / 8.0 % / 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 백포도주로 열린 청포도색을 띄우며, 강한 과일 향과 신선하고 달콤한맛이 특징. 디저트류와 궁합이 좋다.


LIGHT ●○○○○ HEAVY DRY ●●●●● SWEET



람부르스코 델 아마빌레 레드

37,000

Lambrusco dell'emilia frizzante

 ITALY / 8.0 % / 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 발효로 얻어지며, 좋은 강도의 밝은 붉은색을 띄며, 포도나무의 강렬한 아로마가 풍부하고 육류, 치즈와 궁합이 좋다.


LIGHT ●○○○○ HEAVY DRY ●●●●● SWEET



콜라브리고 프로세코 DOC 브뤼

55,000

Collalbrigo Prosecco DOC Brut NV

 ITALY / 11.0 % / 클레라

토착효모를 사용한 첫 번째 발효가 이뤄지고 필터링 후 선별된 효모를 주입해 두 번째 발효를 진행 후 온도를 차갑게 낮추고 마이크로 필터링을 거친 와인

식전주, 전채요리, 회, 스시, 해산물, 건육, 살라미, 하몽, 스낵 등과 잘 어울린다.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

White Wine



와일드 스톤 쇼비농 블랑

25,000

Wildstone Sauvignon Blanc

CHILE / 12.0 % / 쇼비농 블랑

열은 노란빛에 맑은 초록색이 감도는 색을 지녔으며, 시트러스와 허브 그리고 열대과일류의 향과 크리스피한 산도를 지닌 화이트 와인/ 신선한 씨푸드 요리와 마일드한 치즈, 크림파스타 와도 잘 어울리는 와인

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



폴레로 쇼비농 블랑

30,000

POLERO Sauvignon Blanc

CHILE / 12.5 % / 쇼비농 블랑

파인애플과 구즈베리 같은 복합적인 향을 가지고 있으며 신선한 산도가 인상적이고 뒷맛은 미네랄과 라임의 맛을 느낄수 있는 와인.

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



카사레토 세미스위트 화이트

30,000

Casaletto Bianco SEMI SWEET

ITALY / 10.5% / 트레비아노,가르가네가

열대과일향에서 나오는 상쾌한 향이 나고, 상큼하고 가벼우며 적당히 플로랄하고 생기가 넘치는 와인이다.

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

DRY ● ● ● ○ ○ SWEET



코스타베라 샤도네이

30,000

COSTA VERA CHARDONNAY

CHILE / 13.0 % / 샤도네이

바닐라와 열대과일 특히 바나나 향과 복숭아향이 혼합된 아로마 새콤하면서도 신선한 느낌을 주는 파인애플 맛이 일품

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

White Wine



인도미타 그랑 리제르바 쇼비농블랑
INDOMITA GRAN RESERVA Sauvignon Blanc

55,000

 CHILE / 12.5 % / 쇼비농 블랑


옐로우 골드빛을 지니고 있으며 부드러운 버터향, 멜론, 사과, 달콤한 아카시아 향이 풍부하며 신선한 산도와 미네랄의 느낌이 훌륭한 와인.

LIGHT ●●●○ ○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



르반테 비앙코
Bianco "Levantae"

60,000

 ITALY / 13.0 % / 트레비아노, 쇼비농블랑,비오니에

오묘한 초록색을 띤 밀짚노랑, 아름답고 균형잡인 신선함과 이국적인 과일과 꽃의 맛 향기가 잘 어우러진 열정의 화이트 와인

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



올드 소울 샤도네이
Old Soul Chardonnay

69,000

 USA / 13.0 % / 샤도네이

스틸 탱크에서 발효 후 오크통에서 숙성하여 과실이 간직한 열대과일의 상큼함과 오크가 주는 풍부한 부드러움을 담아낸 와인
해산물, 피자, 치즈, 연어, 참치 등과 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu


Red Wine



와일드스톤 까베르네쇼비농

25,000

Wildstone Cabernet Sauvignon

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비농

영롱한 붉은 빛에 가장자리에는 보라 빛을 띠며, 주시한 검붉은 과실의 향과 섬세한 꽃 향이 잘 어우러짐, 입에서는 칠레 와인 다운 바디감과 라운드한 탄닌이 조화롭게 느껴 짐


LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



퀘르체토 토스카나 레드

30,000

Querceto Toscana Red

 ITALY / 13.0% / 시라, 멀롯, 산지오베제

신선하고 과실향이 풍부하며 약간의 잔당감이 있어, 마시기 편한 스타일을, 블랙베리, 레드베리와 말린 체리의 향이 풍부하게 느껴지며 코에서는 로즈마리등의 허브향과 함께 시라(Syrah) 포도품종이 추가되어 스파이시한 맛과 와인에 좀 더 복합미가 넘치는 와인


LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



카이켄 테루아 시리즈 말백

60,000

Kaiken Terroir Series Malb

 ARGENTIN / 13.5 % / 말백, 보나르다, 뿌띠베르도

말백의 묵직하고 섬세한 터치미를 가미하였으며 붉은 과일 향이 지배적인 와인 / 견고하면서도 우아한 와인의 맛을 느낄수 있으며 깊은 맛을 내기위해 저온 발효한 와인


LIGHT ●●●○○ HEAVY DRY ●●●○○ SWEET



올드 소울 까베르네쇼비농

67,000

Old Soul Cabernet Sauvignon

 USA / 13.0 % / 까베르네쇼비농 100%

부드러운 질감과 달콤하게 익은 검은 과실, 바닐라 향이 조화로우며, 입안 가득 탄닌과 블랙베리의 여운이 머무는 와인
구운 소고기 및 돼지고기와 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●●○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET




J-One Hotel Wine Menu

Red Wine



코스타베라 까베르네쇼비뇽
COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON

30,000

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽


우아한 카시스, 버터, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며 야생 블랙 베리, 담배, 블랙 페퍼의 맛을 느낄 수 있고 부드러운 탄닌이 특징.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



코스타베라 멜롯
Costa Vera Merlot

30,000

 CHILE / 13.0 % / 멜롯


우아한 카시스, 버터, 스카치위스키, 코코넛과 붉은베리류의 아로마가 인상적이며 블랙베리의 맛을 느낄 수 있으며 부드러운 탄닌이 특징.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



폴레로 까베르네쇼비뇽
Polero Cabernet Sauvignon

35,000

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽


아로마가 풍부하며 적당한 탄닌과 산도의 밸런스가 좋은 와인.

LIGHT ●●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



폴레로 멜롯
POLERO MEROT

35,000

 CHILE / 13.0 % / 멜롯

블랙베리의 붉은색의 과실향이 풍부하며 적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해주며 캐주얼한 느낌이 들고데일리 또는 하우스 와인으로 많이 사용함

LIGHT ●●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

Red Wine



아브라치오(SWEET)

37,000

ABBRACCIO

ITALY / 10.0% / 람부르스코,멜롯

풍부한 과일향의 멜롯향과 람부르스코 특유의 은은한 딸기향 순하고 부드러우며 감미로우며 고급스러운 스위트한 맛이 일품인 와인



카사레토 세미스위트 레드

37,000

Casaletto Rosso SEMI SWEET

ITALY / 10.5% / 산지오배제,멜롯

스트로베리,라즈베리,열대과일의 약간의 민트향이나고, 순하고 부드러운 고급스러운 감미로운 스위트맛이 일품인 와인



노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비농

45,000

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

CHILE / 13.5 % / 까베르네 쇼비농

적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해준다.



엘 오페라 디 로쏘

60,000

Vino Rosso "L'Opera"

ITALY / 14.0 % / 산지오배제, 프리미티보, 쉬라, 까베르네 쇼비농

검붉은 열대과일의 색, 풍성한 과일향과 맛, 달콤함, 신맛과 탄닌은 줄이고 잘 익은 블랙베리와 다크 초콜릿 파티에 초대된 신비로움. 특히 여성분들이 가장 선호할 수 있는 맛과 향이 특징이다.





J-One Hotel Wine Menu


Red Wine



그랑 까스틸로 미디움스위트 쉬라즈

55,000

GRAN CASTILLO MEDIUM SWEET SHIRAZ

 SPAIN / 12.0 % / 쉬라즈

스페인 토착품종의 레드와인으로 메화, 체리향기와 적당한 달콤함이 입안을 가득 채우고 부담스럽지 않은 부드러운 탄닌이 편안함을 주는 와인


LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET



샤또 라 그루제 보르도

55,000

Chateau lagrugere bordeaux

 FRANCE / 12.5 % / 까베르네 쇼비농, 멜롯,

선명하고 밝은 레드딥 빛을 띠며 신선한 과일, 레드 체리, 매실, 크랜베리의 아로마가 풍부하며 산도와 부드러운 탄닌이 느껴지는 미디움 바디의 와인


LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET



본자 리저브 까쇼 쉬라즈

60,000

THE GREAT BONZA RESERVE

 Austrailia / 14.5 % / 까베르네 쇼비농, 쉬라즈

풍미가 풍부한 체리와 로스팅 원두의 맛의 길고 부드러운 마무리를 가진 매운 오크와 균형을 이루는 바디감이 높은 와인

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET



락하트 피노누아

75,000

LocfiHart PinotNoir

 USA / 14.0 % / 피노누아 100%

검은 색과 빨간색 체리가 모두 붉은 건포도와 함께 있으며, 체리, 매실 및 크랜베리 과일의 달콤한 탄닌을 가지고 있다.

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET