



**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, 우 목뼈(호주산), 등심, 아롱사태(미국산),
- Tenderloin, right neck bone (Australian), sirloin, Aron situation (American) / 소갈비 (호주/미국) / Beef ribs (Australia/United States)
- 삼겹살(벨기에산) / Pork belly (made in Belgium)
- 돼지고기(국내산, 수입산) / pork : Korea, Imported
- 차돌박이(호주산) / Beef brisket (Australia)

☆기타 식재료 / (Other ingredients) ☆

- 동태(러시아) / 대두(외국산) / 절단꽃게(중국산, 바레인산)
Dried beans: Russia, ~ Soybeans: foreign, cut crab: Chinese, Bahrain.
- 문어(모리타리아) / 능이버섯(중국산)
Octopus(Mauritania) / Mushroom(Chinese)
- 모시조개, 바지락(국내산, 중국산) / 새우(베트남) / 홍가리비(국내산)
Ramie clam, Clams(Korea, China) / Shrimp (Batnam) / Red Scallop (Korea)
- 왕새우(말레이시아) / 고등어(노르웨이) / 갈치(국내산)
Shrimp(Malaysia) / Mackerel(Norway) / Hairtail (Korea)
- 베이컨(외국산) / 관자(중국산) / 명란젓(러시아산)
Bacon (foreign) / ladle (Chinese) / salted pollack roe (Russian)
- 송화버섯, 닭가슴살, 전복(국내산)
Songhwa mushrooms, chicken breast, abalone(Korea)
- 다슬기, 농어(중국산) / 옥돔(국내산) / 훈제연어(칠레산)
Marsh snail, sea bass (Chinese) / jade dome (Korea) / smoked salmon (Chiles)



Pastas & Main Dishes 파스타 & 메인요리



- | | |
|--|--------|
| 👑 알리 오 올리오 파스타
Aglio e olio Pasta | 20,000 |
| 👑 해산물 스파게티 (토마토, 크림 소스 중 선택)
Seafood Spaghetti
(One Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce) | 22,000 |
| 👑 소고기 안심 스테이크와 모듬 구이 야채(150g)
Beef tenderloin steak and grilled seasonal vegetables | 45,000 |
| 👑 소고기 등심 스테이크와 모듬 구이 야채(150g)
Beef Sirloin Steak and Assorted Grilled Vegetables | 45,000 |

<스테이크 제공 메뉴 Steak Side Menu>

빵, 스프, 샐러드 제공 / Bread, soup, salad served

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



A La Carte Menu
Oriental Specialty Menu
동양특산물메뉴



- | | |
|---|--------|
| 👑 전복.꽃게 해물 뚝배기반상
Abalone, crab, and seafood Hot Pot | 25,000 |
| 👑 한방 갈비탕 반상
Beef short Rib soup Meat Set | 25,000 |
| 👑 제주 옥돔구이 반상
Jeju Okdom Grilled Side Dishes | 27,000 |
| 👑 소백산 더덕을 곁들인 전복 돌솥비빔밥
Abalone Dolsot Bibimbap with Sobaeksan Deodeok | 25,000 |
| 👑 소백산 표고버섯을 곁들인 뚝배기 불고기정식
Ttukbaegi Bulgogi Set with Sobaeksan Shiitake Mushrooms | 25,000 |
| 👑 능이버섯과 모듬버섯. 차돌박이 전골(2인 이상)
Neungi mushrooms and assorted mushrooms. Marbled stew
(Order for 2 or more people) | 35,000 |

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



제이원 시그니처 양식 코스메뉴
j~ONE SIGNATURE Western Course Menu



2인 이상

You can order more than 2 servings.



Tomato caprese salad
토마토 카프레제 샐러드

2 kind of bread
2종류 빵

Truffle oil Mushroom Cream Soup
송로버섯 오일 양송이 크림 수프

Grilled steak (Beef tenderloin and sirloin) caponata & Grilled Asparagus
이태리 구운야채와 구운아스파라거스 곁들인 스테이크
(소고기 안심, 등심 중 택일)

Blueberry sauce & Tiramisu
블루베리 티라미수

Coffee or Tea
커피 또는 차

₩55,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



제이원 시그니처 한식코스 메뉴 j~ONE SIGNATURE Korean Course Menu



2인 이상

You can order more than 2 servings.



Daily porridge
오늘의 특선 죽

Abalone, shrimp, and grilled deodeok Three kinds
전복, 새우, 더덕구이 3종

Broiled AUS beef short ribs, steamed rice and soup
with side dishes
호주산 소갈비 찜, 진지와 탕
기본찬

Healthy Omija Tea
건강식 오미자차

₩55,000(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 Bar Snacks Menu



감바스
Gambas

35,000

전복 & 바지락 술찜
Abalone & Clams Steamed in Wine

35,000

햄 치즈 살라미
Ham & Cheese & Salami

35,000

모듬 계절과일
Assorted Seasonal Fruits

35,000

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
Sky Lounge & Wine Bar

Beverage Menu



J-One Hotel Sky Lounge Beverage Menu

Soju 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

Beer 맥주

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

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



Danlevent Cabernet-Syrah
당르병 카베르네 시라

55,000 → 45,000

종류 : 레드와인 / 생산국 : 랑그독 (Languedoc) - 프랑스(France) / 품종 : 카베르네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon) 50%, 시라 (Syrah) 50% / 색상 : 진한 루비색 / 맛과 향 : 블랙 체리, 삼나무, 자두 향이 지배적이며 타바코, 바닐라향이 함께 어우러짐 . 입 안 가득 신선한 과실을 느낄 수 있으며 부드러운 탄닌과 긴 피니쉬가 기분 좋게 이어짐



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

61,000 → 50,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블와인 / 당도 분류 : 드라이와인 / 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 : 테이블와인 / 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 : 테이블와인 / 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



베라몬테 콜로레스 레세르바 까베르네쇼비뇽

30,000

Veramonte Colores Reserva Cabernet Sauvignon

CHILE / 14.0 % / 까베르네 쇼비뇽

열은 바닐라와 삼나무 향이 라즈베리 등 붉은 과실의 풍미가 훌륭한 밸런스를 지닌 와인으로 파스타류, 치킨, 피자 등과 잘 어울리는 와인

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, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 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



오토리타스 로제 스파클링

30,000

Autoritas Rose Sparkling

 CHILE / 12.5 % / Chardonnay 85%, Pinot Noir 15%


섬세한 버블이 지속적으로 올라오며, 딸기와 라즈베리, 장미 향수의 향이 특징/ 혀에서는 지속적인 버블감과 리프레싱한 산도가 마지막까지 맛과 향을 이끌어주는 피니쉬를 느낄수 있음



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.



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.



드 샹세니 소뮤 | 르 브뤼

45,000

De Chanceny Saumur Brut N/V

 FRANCE/ 12% / 슈냉 블랑(Chenin Blanc), 카베르네 프랑(Cabernet Franc), 샤도네이(Chardonnay)

빛나는 벗짚 컬러/ 풍성한 흰 꽃다발 부케, 머금으면 느껴지는 신선하고 활기찬 팔레트에 뒤따르는 우아한 잔미로 기분 좋게함/ 저온발효를 통해 과실의 신선한 아로마를 잘 보존함/ 스시, 회, 해산물, 굴, 다양한 치즈, 샐러드, 아시아요리, 동남아요리, 과일, 디저트 등과 잘 어울린다.





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



드 샹세니 소뮤 | 르 브뤼

45,000

De Chanceny Saumur Brut N/V

 FRANCE / 12% / 슈냉 블랑(Chenin Blanc), 카베르네 프랑(Cabernet Franc), 샤도네이(Chardonnay)

빛나는 벗짚 컬러/ 풍성한 흰 꽃다발 부케, 머금으면 느껴지는 신선하고 활기찬 팔레트에 뒤따르는 우아한 잔미로 기분 좋게함/ 저온발효를 통해 과실의 신선한 아로마를 잘 보존함/ 스시, 회, 해산물, 굴, 다양한 치즈, 샐러드, 아시아요리, 동남아요리, 과일, 디저트 등과 잘 어울린다.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu


White Wine



베라몬테 콜로레스 레세르바 샤도네이

30,000

Veramonte Colores Reserva Chardonnay

 CHILE / 14.0 % / 샤도네이

산뜻하고 배, 모과, 레몬 커드 향과 오크향이 잘어우러지며 생동감 넘치는 과실의 풍미가 매력적인 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

55,000

INDOMITA GRAN RESERVA Sauvignon Blanc

 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

60,000

Bianco "Levantae"

 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

69,000

Old Soul Chardonnay

 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



베라몬테 콜로레스 레세르바 까베르네쇼비농

30,000

Veramonte Colores Reserva Cabernet Sauvignon



CHILE / 14.0 % / 까베르네 쇼비농

열은 바닐라와 삼나무 향이 라즈베리 등 붉은 과실의 풍미가 훌륭한 밸런스를 지닌 와인으로 파스타류, 치킨, 피자 등과 잘 어울리는 와인

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

LIGHT ●●○○○ HEAVY DRY ●●●●● SWEET



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

LIGHT ●●○○○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET



노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비농

45,000

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

CHILE / 13.5 % / 까베르네 쇼비농

적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해준다.

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



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.

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



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

 Australia / 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