



**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, 등심(호주산), 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) / 육회(호주산) / Raw beef (Australia), 천엽(호주산) / Australian

#### ☆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)
- 꼬막, 멍게(국내산) / 주꾸미(베트남) / 장어(중국산)  
cockles, sea squirts(Korea) / Webfoot octopus (Batnam) / Eel (China)



**제이원 시그니처 한식코스 메뉴**  
**j~ONE SIGNATURE Korean Course Menu**



**2인 이상**

You can order more than 2 servings.



**Chef's Special Porridge of The Day**  
**쉐프 특선 죽**

**Spring Special Salad**  
**봄 특선 샐러드**

**Spring vegetable Beef Tartare(Beef: Korean beef)**  
**봄나물 육회 (소고기 : 국내산 한우)**

**Seasoned LA Grilled Galbi/(Beef: American. Australian)**  
**양념 LA 갈비구이(소고기: 호주산)**

**Spring Dalrae Bean Paste Stew with Steamed Meal**  
**봄 달래 된장찌개 와 진지**

**Fruits with Traditional Tea**  
**과일과 전통차**

**₩66,000(1인)**

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.



Olive focaccia bread  
식전빵 올리브포카치아

Grilled Mushroom Salad with Caesar dressing and Truffle Oil  
트러플오일을 곁들인 버섯 구이와 시저 드레싱이 어우러진 봄 샐러드

Spinach Cream Soup  
시금치 크림수프

Beef tenderloin steak and grilled spring vegetables  
안심 스테이크와 봄 야채구이

Tiramisu with Strawberry  
딸기와 티라미수

Coffee or Tea  
커피 또 차

₩66,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



## Oriental Specialty Menu (A La Carte) 동양 특산물메뉴



- |  |        |
|--|--------|
| 👑 봄내음 가득한 달래 꼬막비빔밥<br>Dallae cockle bibimbap full of spring scent.   | 23,000 |
| 👑 봄나물 멥게비빔밥<br>Spring vegetable sea squirt bibimbap.   | 23,000 |
| 👑 제주 옥돔구이 반상<br>Grilled Jeju Okdom   | 27,000 |
| 👑 원기회복 철판장어구이<br>Grilled fresh water Eel   | 27,000 |
| 👑 제이원 특선 보양갈비탕<br>(능이버섯.전복. 천엽. 도가니.갈비)<br>J-ONE Specialty Boyang Galbi Soup<br>(Neungi mushroom. Abalone. Cheonyeop. OXkhee. Galbi) | 27,000 |
| 👑 봄내음 가득한 쭈꾸미 차돌박이 전골 (2인 이상)<br>Spring-scented webfoot octopus beef brisket hot pot<br>(Order for 2 or more people)                 | 20,000 |
| 👑 제주은갈치조림 (2인 이상)<br>Braised Jeju silver hairtail (Order for 2 or more people)   | 20,000 |

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



## Pastas & Main Dishes 파스타 & 메인요리



- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 👑 | <b>빠네 전복 까르보나라</b><br>Pane Abalone Carbonara   | 23,000 |
| 👑 | <b>봄나물 바지락살 파스타(토마토, 크림 소스 중 선택)</b><br>Spring vegetable clam pasta<br>(One Choice of Tomato Sauce or Cream Sauce)   | 22,000 |
| 👑 | <b>마르게리타 피자</b><br>Margherita Pizza  | 30,000 |
| 👑 | <b>안심 스테이크와 전복</b><br>Beef tenderloin steak and abalone  | 60,000 |
| 👑 | <b>안심 스테이크와 봄 야채구이</b><br>Beef tenderloin steak and grilled spring vegetables  | 52,000 |
| 👑 | <b>등심 스테이크와 봄 야채구이(250g)</b><br>Beef sirloin pepper Sauce steak with grill spring vegetable<br><스테이크 제공 메뉴 Steak Side Menu><br>빵, 스프, 샐러드 제공/Bread, soup, salad served | 55,000 |

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



## J-One Hotel Sky Lounge Bar Snacks Menu



감바스  
Gambas

35,000

소고기 찹스테이크  
Beef Chop Steak

37,000

햄 치즈 살라미  
Ham & Cheese & Salami

35,000

모듬 계절과일  
Assorted Seasonal Fruits

37,000

훈제 연어와 계절샐러드  
Smoked Salmon with green salad

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



**Bend Cabernet Sauvignon**  
벤드 까베르네 소비뇽

55,000 → 45,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 데일리 와인 / 당도 분류 : 드라이와인 / 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







# 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**  
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



### 베라몬테 콜로레스 까베르네쇼비농

30,000

Veramonte Colores 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 초콜렛 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