



J-One Hotel



Sky Lounge & Wine Bar Menu



식재료 원산지 표기

Labeling of origin of food ingredients

☆쇠고기 & 돼지고기 / (Beef & Pork) ☆

- 안심, 우 목뼈, 등심(호주산), 살치살(미국산)
Tenderloin, Right neck bone (Australian), Grilled Chuck Flap Tail
(United States) / 소갈비 (호주/미국) / Beef Ribs (Australia/United States)
- 삼겹살(네덜란드산) / Pork belly (Netherlands)
- 돼지고기(국내산, 수입산) / Pork : Korea, Imported
- 차돌박이(호주산) / Beef brisket (Australia) /
- 육회(호주산) / Raw beef (Australia)

☆기타 식재료 / (Other ingredients) ☆

- 대두(외국산) / 절단꽃게(중국산, 바레인산)
Soybeans: Foreign / Cut Crab (Chinese, Bahrain)
- 능이버섯(중국산) / Mushroom (Chinese)
- 모시조개, 바지락(국내산, 중국산) / 새우(베트남) / 홍가리비(국내산)
Ramie clam, Clams (Korea, China) / Shrimp (Vietnam) / Red Scallop (Korea)
- 고등어(노르웨이) / 갈치(국내산)
Mackerel (Norway) / Hairtail (Korea)
- 베이컨(외국산) / 관자(중국산) / Bacon (foreign) / Ladle (Chinese) /
Salted pollack roe (Russian)
- 닭가슴살, 전복(국내산) / 낙지(베트남)
Chicken breast, Abalone (Korea) / Octopus (Vietnam)
- 농어(국내산) / 옥돔(국내산) / 훈제연어(칠레산)
Marsh snail, Sea Bass (Korea) / Okdom (Korea) / Smoked salmon (Chiles)
- 꼬막(국내산) / 쭈꾸미(베트남) / 장어(중국산)
Cockles (Korea) / Webfoot Octopus (Vietnam) / Eel (China)



제이원 한식코스 메뉴 J-One Korean Course Menu



2인 이상

You can order more than 2 servings.



계절 모듬 샐러드와 드레싱
Seasonal Green Mix Salad With Dressing

전복초
Abalones Roasted with Seasoning

민물 장어구이
Grilled eel

된장찌개와 LA갈비 정식
Soy Bean Paste jjigae & Grilled Marinated Galbi

오미자차와 계절과일
Fresh Fruit and Korean Omija Juice

₩60,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



제이원 양식 코스메뉴
J-One Western Course Menu



2인 이상

You can order more than 2 servings.



포카치아 & 발사믹 크림.엑스트라 오일
Focaccia & Balsamic Cream. Extra Olive Oil

와인 향을 곁들인 새우, 전복 요리
Garlic and Shrimp Abalone With White Wine Butter Sauce

주방장 특선 스프
Chef's Special Soup

모듬 그린 샐러드와 드레싱
Mixed Green Vegetable Salad with Dressing

안심 스테이크와 계절야채구이
Tenderloin Steak and Grilled Seasonal Vegetables (150g)

치즈 케익
Cheese Cake

₩70,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



스카이라운지 시그니처 메뉴 Sky Lounge Signature Menu



능이버섯과 모듬버섯. 차돌박이 전골 (2인 이상) 35,000
Neungi Mushrooms and Assorted Mushrooms. Marbled Stew
(Order for 2 or more people)

제주 옥돔구이 반상 27,000
Grilled Jeju Okdom

원기회복 철판장어구이 27,000
Grilled Fresh Water Eel

안심 스테이크와 야채구이 50,000
Beef Tenderloin Steak and Grilled Vegetables

해산물 로제 또는 크림 파스타 23,000
Seafood Rosé or Cream Pasta

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



동양 특산물 & 봄 스페셜 메뉴 Oriental Specialty & Spring special Menu



- | | | |
|---|---|--------|
| 👑 | 인삼 왕 갈비탕 정식
Ginseng King Golf Beef Rib Soup Meal | 23,000 |
| 👑 | 봄 나물을 곁들인 꼬막 비빔밥
Mixed Spring Fresh Vegetables With Cockle Bibimbab | 20,000 |
| 👑 | 냉이 된장찌개와 고등어구이 정식
Shepherd's Purse Soybean Paste Sauce With Grilled Mackerel | 22,000 |
| 👑 | 제주산 은갈치 조림(2인 이상)
Braised Jeju silver hairtail | 25,000 |
| 👑 | 해물 뚝배기 정식
Seafood Hot Pot Set Meal | 28,000 |
| | LA갈비와 우렁 된장찌개
Grilled Marinated Gal-bi LA With Freshwater Snail
Soybean Paste Soup | 30,000 |

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



양식 & 파스타 Western & Pastas



- | | |
|--|--------|
| 👑 양송이 크림 스프
Mushroom Creamy Soup | 9,000 |
| 👑 제이원 가든 샐러드
J-ONE Garden Salad(Mix Salad, Shrimp, Grapefruit Dressing) | 16,000 |
| 👑 돈마호크 수제 돈까스
Pork Sirloin and Handmade Boneless Galbi | 25,000 |
| 👑 봉골레 링기니 파스타
Clam Oil Linguine Pasta Vongole | 23,000 |
| 👑 해산물 토마토 파스타
Seafood Tomato Pasta | 25,000 |
| 👑 어린이 돈까스
Kids Pork Cutlet | 13,000 |

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



Main Dishes & Dessert 메인요리 & 디저트



👑 **살치살 철판 스테이크** 55,000
Mixed Vegetables and Grilled Chuck Flap Tail With
Hunter Sauce

👑 **연어 스테이크** 40,000
Salmon Steak(Season Grilled Vegetables With Cream Sauce)

* 스테이크류는 빵과 샐러드가 제공됩니다
(Steak With Bread and Salad are Provided)

디저트 메뉴 Dessert Menu

👑 **치즈 케익과 딸기 소스** 10,000
Cheese Cake and Strawberry Sauce

👑 **티라미수 케익과 망고소스** 10,000
Tiramisu Cake and Mango Sauce

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 & 마늘빵
Gambas & Garlic Bread

33,000

소고기 찹스테이크
Beef Chop Steak

35,000

햄 치즈 플레이트
Ham Cheese Platter

35,000

모듬 계절과일
Assorted Seasonal Fruits

35,000

훈제 연어와 계절샐러드
Smoked Salmon with Green salad

33,000

바질 토마토모짜렐라 피자
Basil Tomato Mozzarella Pizza

25,000

후라이드치킨 & 알새우칩
Fried Chicken & Shrimp Chips

25,000

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 360ml 7,000
Chamisul Soju

처음처럼 소주 360ml 7,000
Chumchurum Soju

시원 소주 360ml 7,000
Siwon Soju

순한 한라산 16 375ml 9,000
Zero Sugar Hallasan 16

화요 17 375ml 35,000
Hwayo 17

화요 25 375ml 40,000
Hwayo 25

화요 41 375ml 65,000
Hwayo 41

일품진로 25 375ml 40,000
Premium Soju 25

신례명주 500ml 70,000
Shillye Myeongju

Beer 맥주

카스 330ml 7,000
Cass

테라 330ml 7,000
Terra

하이네켄 논알콜 330ml 10,000
Heineken non alcoholic

하이네켄 생맥주 350ml 10,000
Heineken Draft Beer

Juice (Regular) 주스/Soft Drink 음료

주스 5,000
Regular Juice

토닉워터 5,000
Tonic Water

코카콜라 5,000
Coca cola

코카콜라 제로 5,000
Coca cola Zero Sugar

사이다 5,000
Cider



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 . 입안 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

Sparkling Wine



토레셀라 프로세코

39,000

Torresella, Prosecco Extra Dry

ITALY / 11 % / Glera 100% / 낮은 당도 / 중간산도 / 가벼운 바디 / 적은탄닌

밝고 옅은 벚꽃색을 띠며, 시트러스, 청 사과, 핵과류 그리고 플로럴 노트가 복합적으로 피어남 / 입 안 가득 버블과 적절한 산도 그리고 알코올의 조화가 감미로운 와인

어울리는 음식 : 해산물, 닭고기 요리 등과 매치했을 때 그 풍미가 극대화 함.

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



람부르스코 델 아마빌레 화이트

37,000

Lambrusco dell'emilia frizzante

ITALY / 8.0 % / 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 백포도주로 옅은 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 띠며, 포도나무의 강렬한 아로마가 풍부하고 육류, 치즈와 궁합이 좋다.

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



드 샹세니 소뮈르 브뤼

45,000

De Chanceny Saumur Brut N/V

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

빛나는 벚꽃 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
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 까베르네쇼비뇽

30,000

Veramonte Colores 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



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, 삐띠베르도

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 까베르네쇼비뇽

67,000

Old Soul Cabernet Sauvignon

 USA / 13.0% / 까베르네쇼비뇽 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



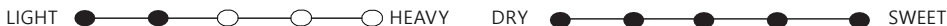
베네치아 로망스

37,000

Venechia Romance

ITALY / 10.0% / 람부르스코,브라퀘토 블렌딩

달콤한 베리류의 아로마가 풍부/ 밝고 투명한 루비 빛으로 포도주수를 마시는 듯한 달콤한 맛의 와인



카사레토 세미스위트 레드

37,000

Casaletto Rosso SEMI SWEET

ITALY / 10.5% / 산지오배제,멜롯

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



노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비뇽

45,000

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

CHILE / 13.5 % / 까베르네 쇼비뇽

적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해준다.





J-One Hotel Wine Menu

Red Wine



엘 오페라 디 로쏘

60,000

Vino Rosso "L'Opera"

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

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



본자 리저브 까쇼 쉬라즈

60,000

THE GREAT BONZA RESERVE

Australia / 14.5 % / 까베르네 쇼비뇽, 쉬라즈

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

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ●●●●○ SWEET



롱반 피노누아

50,000

Long Barn Pinot Noir

USA / 14.0 % / 피노누아 100%

체리, 딸기의 향기로움과 바닐라의 부드러움이 느껴지고 이후 블랙체리, 자두, 카라멜 등 진한 풍미 특징. 피니시는 피노누아답게 부드럽고 우아하며, 전체적으로 균형이 잘 잡힌 레드와인

음식 매칭 : 로스트비프, 오리고기, 닭고기, 연어, 참치, 버섯, 다양한 치즈, 파스타와 잘 어울림.

당도 : 낮은당도 / 산도 : 조금높은산도 / 바디: 중간바디 / 탄닌:적은탄닌



베라몬테, 레세르바 피노 누아

60,000

Veramonte, Reserva Pinot Noir

CHILE / 14.0%~15.0% / 피노누아 100%

포도를 밤에 수확하여 신선함을 유지하고 6개월 간의 오크 숙성을 하여 풍미가 좋음 일부 포도는 송이째 침용 및 발효를 하여 훌륭한 구조감을 가진 와인

신선함과 섬세함이 돋보이며 라즈베리, 붉은 체리, 딸기의 향이 섬세한 탄닌이 매력적인 와인 / 음식매칭 : 붉은육류, 로스트비프, 오리고기, 닭고기, 연어, 참치, 버섯, 다양한 치즈, 파스타와 잘 어울림

당도 : 낮은당도 / 산도 : 중간산도 / 바디: 중간바디 / 탄닌:중간탄닌