



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) / 명란젓 (러시아산)
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 Minimum of 2 persons

계절 모듬 샐러드와 드레싱

Seasonal Mixed Green Salad with Dressing

전복초

Braised Abalone in Soy Sauce

민물장어구이

Grilled Freshwater Eel

된장찌개와 LA갈비 정식

Soybean Paste Stew & Grilled Marinated LA Galbi Set

오미자차와 계절과일

Omija Tea and Seasonal Fruit

60,000 (1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



제이원 양식코스 메뉴

J-One Western Course Menu



2인 이상 Minimum of 2 persons

포카치아와 발사믹 크림 & 엑스트라 올리브 오일
Focaccia & Balsamic Cream with Extra Virgin Olive Oil

와인 향을 결들인 새우, 전복 요리
Shrimp & Abalone with White Wine Butter Sauce

주방장 특선 수프
Chef's Special Soup

계절 그린 샐러드와 드레싱
Seasonal Green Salad with Dressing

안심 스테이크와 구운 야채
Grilled Tenderloin with Roasted Vegetables

뉴욕 치즈 케이크와 커피
New York Style Cheesecake and Coffee

70,000 (1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



32F Sky Lounge

호텔 개관 6주년 할인 프로모션

6th Anniversary Celebration Promotion



- 능이버섯과 모듬버섯, 차돌박이 전골 (2인 이상) Best
Neungi Mushrooms and Assorted Mushrooms, Marbled Stew
(Minimum of 2 persons) 35,000
- 제주 옥돔구이 반상 27,000
Grilled Jeju Okdom
- 원기회복 철판장어구이 27,000
Grilled Fresh Water Eel
- 안심 스테이크와 야채구이 Best 50,000
Beef Tenderloin Steak and Grilled Vegetables
- 해산물 파스타 3종 (크림, 로제, 토마토 택일) Best 23,000
Seafood Pasta (Choice of 3 sauces: Cream, Rose, Tomato)



전 메뉴 10% 할인 10% Discount on All Menu Items

Lunch: 11:30am~2:30pm
Dinner: 5:30pm~10:00pm
(Last Order 9:30pm)

문의전화 043-249-7746
내선번호 746

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



가을 미식 향연

The Autumn Culinary Art of Sky Lounge

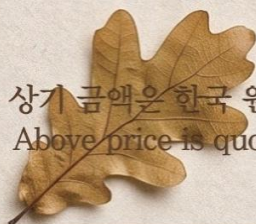
가을 입맛을 사로잡을 제이원호텔만의 특별 메뉴
Exclusive Autumn Delights at J-One Hotel



- | | |
|--|--------|
| 👑 차돌 우거지 갈비탕 정식
Beef Short Rib & Brisket Soup | 23,000 |
| 👑 모듬 버섯 육개장
Spicy Beef & Assorted Mushroom Soup | 20,000 |
| 👑 양갈비 스테이크
Grilled Lamb Chops | 55,000 |
| 👑 투움바 파스타
Toowoomba Pasta | 23,000 |



상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.





동양 특산물 메뉴 Oriental Specialty



- | | |
|--|--------|
| 👑 인삼 왕 갈비탕 정식
Ginseng King Golf Beef Rib Soup Meal | 23,000 |
| 👑 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.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



단품 메뉴 A La Carte Menu



👑 양송이 크림 스프 Cream of Mushroom Soup	9,000
👑 돈마호크 수제 돈까스 Handmade Tomahawk Pork Cutlet	25,000
👑 어린이 돈까스 Kids' Pork Cutlet	13,000

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



메인요리 & 디저트

Main Dishes & Dessert



👑 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 망고 소스 10,000
Tiramisu Cake and Mango Sauce

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



스카이 라운지 바 메뉴

Sky Lounge Bar Menu

훈제연어와 그린샐러드 Cream Cheese Smoked Salmon and Green Salad	23,000
부라타치즈와 루꼴라 & 토마토 NEW Burrata Cheese and Arugula & Tomato	23,000
버팔로 윙과 새우 칩 Buffalo Wings and Shrimp Chips	25,000
샹슈카 & 바게트 NEW Signature Shakshuka & Baguette	27,000
감바스와 마늘 빵 Gambas al Ajillo with Garlic Bread	33,000
모듬 치즈와 하몽 플레이트 Assorted Cheese and Jamon Platter	33,000
계절 모듬 과일 Mixed Seasonal Fruits	35,000
제이원 바비큐 플레터 Signature BBQ Platter (재료 : LA 갈비 / 홍새우 / 안심 큐브 / 양념 감자튀김) (Ingredients: LA-style Beef Short Ribs / Red Shrimp / Beef Tenderloin Cubes / Seasoned Fries)	80,000

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.
Above price is quoted in KRW and inclusive of 10% tax.



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 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

55,000 → 45,000

당르병 까베르네 시라

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



La Croisade Black Cabernet~Syrah

61,000 → 50,000

라 크라사드 블랙 까베르네 시라

종류 : 레드와인 | 용도 : 테이블와인 | 당도 분류 : 드라이와인 | 생산국 : 프랑스 (France)
생산지역 : Languedoc Roussillon | 생산자 : 라 크라사드 | 맛과 향 : 과일, 바닐라, 오크향
품종 : Cabernet Sauvignon 50%, Syrah/Shiraz 50% | 당도 : 낮음 | 산도 : 중간
바디 : 무거움 | 탄닌 : 많음 | 어울리는 음식 : 육류, 스테이크, 불고기, 치즈



Montes Classic Cabernet Sauvignon

73,000 → 60,000

몬테스 클래식 까베르네 소비뇽

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



Bend Cabernet Sauvignon

55,000 → 45,000

벤드 까베르네 소비뇽

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



J-One Hotel Wine Menu

House Wine



베라몬테 콜로레스 까베르네 쇼비뇽

30,000

Veramonte Colores Cabernet Sauvignon

 CHILE | 14.0% | 까베르네 쇼비뇽

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

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



코스타베라 까베르네 쇼비뇽

30,000

Costa Vera Cabernet Sauvignon

 CHILE | 13.0% | 까베르네 쇼비뇽

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

우아한 카시스, 버터, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며 야생 블랙베리, 담배, 블랙페퍼의 맛을 느낄 수 있고 부드러운 탄닌이 특징



코스타베라 멜롯

30,000

Costa Vera Merlot

 CHILE | 13.0% | 멜롯

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

우아한 카시스, 버터, 스카치위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며 블랙베리의 맛과 부드러운 탄닌이 특징



코스타베라 샤도네이

30,000

Costa Vera Chardonnay

 CHILE | 13.0% | 샤도네이

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

바닐라와 열대과일, 특히 바나나향과 복숭아향이 혼합된 아로마 새콤하면서도 신선한 느낌을 주는 파인애플 맛이 일품



베라몬테 콜로레스 레세르바 샤도네이

30,000

Veramonte Colores Reserva Chardonnay

 CHILE | 14.0% | 샤도네이

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET

배, 모과, 레몬 커드향과 오크향이 산뜻하게 잘 어우러지며 생동감 넘치는 과실의 풍미가 매력적인 와인

하우스 와인 글라스

7,000

House Wine Glass



J-One Hotel Wine Menu

Sparkling Wine



토레셀라 프로세코

39,000

Torresella, Prosecco Extra Dry

ITALY | 11.0% | Glera 100% | 낮은 당도 | 중간 산도 | 가벼운 바디 | 적은 탄닌

열은 벗짚색을 띠며 시트러스, 청사과, 핵과류, 플로럴 노트가 복합적으로 피어남.
입 안 가득 버블과 적절한 산도, 알코올의 조화가 감미로운 와인
어울리는 음식 : 해산물, 닭고기 요리와 매치했을 때 풍미가 극대화 됨.

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



람부르스코 델 아마빌레 화이트

37,000

Lambrusco dell'emilia frizzante

ITALY | 8.0% | 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 백포도주로 열은 청포도색을 띠며
강한 과일향과 신선하고 달콤한 맛이 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 띤다.
포도나무의 강렬한 아로마가 풍부하고 육류, 치즈와 궁합이 좋다.

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ● ● ● ● SWEET



드 상세니 소뮈르 브뤼

45,000

De Chanceny Saumur Brut N/V

FRANCE | 12.0% | 슈냉 블랑, 카베르네 프랑, 샤도네이

빛나는 벗짚 컬러. 풍성한 흰 꽃다발 부케, 머금으면 느껴지는 신선하고 활기찬 팔레트에
뒤따르는 우아한 잔미로 기분 좋게 함. 저온발효를 통해 과실의 신선한 아로마를 보존.
스시, 회, 해산물, 다양한 치즈, 샐러드, 아시아와 동남아 요리, 과일, 디저트와 잘 어울림.

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

배, 모과, 레몬 커드향과 오크향이 잘 어우러지며
산뜻하고 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 라임이 느껴지는 와인

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



코스타베라 샤도네이

30,000

COSTA VERA CHARDONNAY

 CHILE | 13.0% | 샤도네이

바닐라와 열대과일, 특히 바나나향과 복숭아향이 혼합된 아로마
새콤하면서도 신선한 느낌을 주는 파인애플 맛이 일품

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

White Wine



인도미타 그랑 리제르바 쇼비뇽 블랑
INDOMITA GRAN RESERVA Sauvignon Blanc

55,000

 CHILE | 12.5% | 쇼비뇽 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, 쇼비뇽 블랑, 비오니에

오묘한 초록색을 띤 밀짚노랑색에 아름답고 균형잡힌 신선함과 이국적인 과일,
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 까베르네 쇼비뇽

30,000

Veramonte Colores Cabernet Sauvignon

 CHILE | 14.0% | 까베르네 쇼비뇽

열은 바닐라와 삼나무 향, 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 스타일 블랙베리, 레드베리와 말린 체리의 향이 풍부하게 느껴지며 로즈마리 등의 허브향과 함께 시라 포도 품종이 추가되어 스파이시한 복합미가 넘치는 와인

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



카이켄 테루아 시리즈 말벵

60,000

Kaiken Terroir Series Malbec

 ARGENTINA | 13.5% | 말벵, 보나르다, 뽀띠베르도

말벵의 묵직하고 섬세한 터치미를 가미하였으며 붉은 과일 향이 지배적인 와인 견고하면서도 우아한 맛을 느낄 수 있으며 깊은 맛을 내기 위해 저온 발효한 와인

LIGHT ● ● ● ○ ○ HEAVY

DRY ● ● ● ○ ○ SWEET



올드 소울 까베르네 쇼비뇽

67,000

Old Soul Cabernet Sauvignon

 USA | 13.0% | 까베르네 쇼비뇽 100%

부드러운 질감과 달콤하게 익은 검은 과실, 바닐라향이 조화로우며 입 안 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 까베르네 쇼비뇽
COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON

30,000

 CHILE | 13.0% | 까베르네 쇼비뇽

우아한 카시스, 버터, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며
야생 블랙베리, 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, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며
블랙베리 맛과 부드러운 탄닌이 특징

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



폴레로 까베르네 쇼비뇽
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 붉은색에 과실향이 풍부
적당한 탄닌과 산도로 와인의 생동감을 느끼게 해주며
캐주얼한 느낌이 들고 데일리 또는 하우스 와인으로 많이 사용함

LIGHT ● ● ● ○ ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

Red Wine



베네치아 로망스

Venechia Romance

37,000

 ITALY | 10.0% | 람부르스코, 브라췌토 블렌딩

달콤한 베리류의 아로마가 풍부
밝고 투명한 루비 빛으로 포도주스를 마시는 듯 달콤한 맛의 와인

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ● ● ● ● SWEET



카사레토 세미스위트 레드

Casaletto Rosso SEMI SWEET

37,000

 ITALY | 10.5% | 산지오베제, 멜롯

스트로베리, 라즈베리, 열대과일에 약간의 민트향이 나고
순하고 부드러운, 고급스럽고 감미로운 스위트 맛이 일품인 와인

LIGHT ● ● ○ ○ ○ HEAVY

DRY ● ● ● ○ ○ SWEET



노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비뇽

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

45,000

 CHILE | 13.5% | 까베르네 쇼비뇽

적당한 탄닌과 산도로 생동감이 느껴지는 와인

LIGHT ● ● ● ● ○ HEAVY

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



J-One Hotel Wine Menu

Red Wine



엘 오페라 디 로쏘
Vino Rosso "L 'Opera"

60,000

 ITALY | 14.0% | 산지오베제, 프리미티보, 쉬라, 까베르네 소비뇽

검붉은 열대과일의 색, 풍성한 과일향과 맛, 달콤함
신맛과 탄닌은 줄이고 잘 익은 블랙베리와 다크 초콜렛 파티에 초대된 신비로움
특히 여성분들이 선호하는 맛과 향이 특징

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



롱반 피노누아
Long Barn Pinot Noir

50,000

 USA | 14.0% | 피노누아 100%

체리, 딸기의 향기로움과 바닐라의 부드러움이 느껴지고 블랙체리, 자두, 카라멜 등
진한 풍미가 특징. 피니시는 피노누아답게 부드럽고 우아하며 균형이 잘 잡힌 레드 와인
로스트비프, 오리고기, 닭고기, 연어, 참치, 버섯, 다양한 치즈 파스타와 잘 어울림

당도 : 낮음 | 산도 : 조금 높음 | 바디 : 중간 | 탄닌 : 적음



베라몬테 레세르바 피노누아
Veramonte Reserva Pinot Noir

60,000

 CHILE | 14.0%~15.0% | 피노누아 100%

포도를 밤에 수확하여 신선함을 유지하고 6개월 간의 오크 숙성을 하여 풍미가 좋음
일부 포도는 송이쥬 침용 및 발효를 하여 훌륭한 구조감을 가진 와인
신선함과 섬세함이 돋보이며 라즈베리, 붉은 체리, 딸기의 향과 섬세한 탄닌이 매력적
붉은 육류, 로스트비프, 오리고기, 닭고기, 연어, 참치, 버섯, 치즈, 파스타와 잘 어울림

당도 : 낮음 | 산도 : 중간 | 바디 : 중간 | 탄닌 : 중간