

HOUSE WINE

RED



The Old Bean truck Cabernet Sauvignon

B 56,000

다렌버그 올드 빈 트럭

G 12,000

지역:호주 랭혼 크릭 품종:까베르네 소비뇽

미디엄 바디의 신선한 산미가 있어 좋은 밸런스를 느낄수 있으며 카시스와 같은 풍미를 느낄 수 있는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○

페어링 - 붉은 육류, 치즈, 훈제햄

WHITE



Rhone Loberon Terres de Bories Cuvee Estailade

B 62,000

꼬뜨 뒤 론, 루베롱, 테르 드 보리스 화이트

G 12,000

지역:프랑스 꼬뜨 뒤 론 품종:그라나슈 블랑

연한 황금색 하이라이트가 있는 컬러와 파인애플, 패션프룻 같은 시트러스향이 상큼하게 올라오며 신선하고 밸런스가 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●○○

페어링 -

SPARKLING



Marques De Terrabona Cava Brut

B 56,000

마르께스 데 테라보나 까바 브뤼

G 12,000

지역:스페인 페데네스 품종:자렐로,마카베오,빠레야다

약간의 연두색을 띤 레몬 컬러로 흰 꽃, 시트러스, 사과와 상큼함과 허브, 꿀, 비스킷의 풍미가 더해져 높은 산미와 긴 여운을 가진 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●●

페어링 - 해산물요리, 달콤한 디저트

SIDE DISH

너트&베리 Nuts & dried fruits ナッツ類・ドライフルーツ 坚果和干果	5.0
견과류, 말린 과일이 같이 나오는 가벼운 스몰디쉬 (메뉴구성은 매장 상황에 따라 변경될 수 있습니다)	
*견과류 알러지 주의	
핀사브레드 Pinsabread ピンサブレッド 干酪和黄油面包	8.0
쫄깃하고 폭신한 핀사 위에 모짜렐라 치즈와 갈릭버터로 담백하고 가볍게 먹기 좋은 사이드 브레드 (올리브유, 체다치즈소스)	
올리브&토마토 Olives & Cherry tomatoes オリーブとミニトマト 橄欖和小西红柿	9.5
차르지 않은 통 올리브, 방울토마토에 올리브 오일과 허브를 뿌린 핑거푸드 스몰디쉬 (메뉴구성은 매장 상황에 따라 변경될 수 있습니다)	
로즈마리 알감자&시금치크림 Rosemary Seasoning Potatoes & Spinach Cream	11.0
ローズマリーシーズニングポテト & ほうれん草クリーム 草本调料土豆 & 菠菜面霜	
향긋한 로즈마리 시즈닝을 더해 잘 구운 알감자와 멜로만의 특별한 시금치크림	
로메스코 디아볼라 치킨 Romesco Diavola Chicken ロメスコ・ディアヴォラ・チキン 罗梅斯科迪亚沃拉鸡	16.0
매콤한 이탈리아식 디아볼라치킨과 스페인 대표소스인 로메스코소스를 곁들여 특별함을 더한 치킨 요리	
*닭 : 국내산 하림	
참나물 페스토 뽀빠&알감자 Chamnamul Festo Pulpo & Potatoes チャムナムルソースとタコ&じゃがいも 香茷酱汁和章鱼&土豆	18.0
큼직한 돌문어와 마리네이드한 알감자를 같이 구워낸 메뉴로 향긋한 수제 참나물페스토를 곁들여 고급스러움을 더한 요리	
*문어 : 필리핀	
트러플 까망베르 케익 Truffle Camembert Cake トリュフカマンベールケーキ 松露蘑菇和卡门贝奶酪	20.0
고소한 까망베르치즈와 컬리플라워 퓨레 위에 소테한 모듬 버섯과 질 좋은 트러플을 더하여 케익을 연상케 하는 비주얼 디쉬	
본메로우&육회 Bone Marrow & Beef Tartare 骨髓&ビーフタルターレ 骨髓与牛肉塔	22.0
신의 버터라 불리는 Bone Marrow(우사골)와 한국 전통스타일의 육회를 멜로멜로 스타일로 해석하여 만든 요리	
*우사골 : 국내산, 육회 : 국내산	
치즈&생 햄 플레터 Cheese and Raw ham Platter チーズと生ハムのプラッター 什锦奶酪火腿拼盘	22.0
치즈, 생햄, 과일 등이 다양하게 올라간 와인플레터 (메뉴구성은 매장 상황에 따라 변경될 수 있습니다)	
*생햄 : 국내산	

WINE

RED

Faustino VII Tempranillo 파우스티노 뎀프라닐요

B 58,000

지역:스페인 리오하 품종:뎀프라닐요

밝은 가넷빛을 띠며 농익은 딸기, 라즈베리와 같은 붉은 계열 과일 향이 인상적이며 달콤한 피니시가 여운을 주어 전체적인 밸런스가 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○
페어링 - 햄, 해산물요리 특히 참치 등

Monte Real Crianza 몬테 레알 크리안자

B 62,000

지역:스페인 리오하 품종:뎀프라닐요

아메리칸오크통과 프렌치오크통에서 12개월 숙성 후 병에서 최소 6개월 더 숙성해 출시하는 와인으로 검붉은 자두와 베리, 목직한 육두구와 정향, 토스트와 코코넛 등의 нюан스가 느껴지며 전체적으로 향긋한 과실향과 과실맛이 가득하고 복합미도 가지고 있는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Chateau Puygueraud 샤또 푸이게로

B 68,000

지역:프랑스 보르도 품종:메를로 까베르네 프랑

바닐라, 스모키의 아로마를 느낄 수 있고 부드러워 데일리하게 즐기기에 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●●○
페어링 -

Yalumba Barossa Shiraz 알룸바 바로사 쉬라즈

B 71,000

지역:호주 품종:쉬라즈

알룸바의 대표적인 레드와인으로 특유의 진한 과실미와 스파이스 목직한 바디감이 특징으로 검붉은 과일계열, 감초, 스파이스등 다양한 아로마가 레이어 되어 느껴지고 입 안 가득 농축된 과실과 부드러운 탄닌으로 비교적 높은 도수와 진한 풍미를 지녀 연말에 추천하는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 육류

1865 Selected Vineyard Malbec 1865 셀렉티드 빈야드 말벵

B 85,000

지역:아르헨티나 품종:말벵

산뜻한 붉은 과일의 풍미와 바닐라, 카라멜, 약간의 스파이스한 향신료 풍미가 조화로운 와인으로 부드럽고 과일 풍미가 잘 느껴지며 균형감이 좋다. 부드러운 탄닌과 긴 여운을 주는 풍미가 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●○○○○
페어링 -

Louis Jadot Chateau des Jacques Moulin A Vent 루이 자도 샤또 데 자크 물랭 아 방

B 92,000

지역:프랑스 품종:가메이

잘 익은 과일의 맛과 적절한 산미 그리고 긴 여운으로 힘차고 강한 인상의 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●●○
페어링 -

WINE

RED

Fantini, Edizione Signature Collection 판티니, 에디찌오네 시그니처 콜렉션

B 96,000

지역:이탈리아 아브루쑈 품종:몬테풀치아노 프리미티보 산지오베제 네그로아마로 말바시아 네라

이탈리아 시칠리아 지방의 피노그리지오 품종으로 만든 화이트와인으로 복숭아, 레몬, 자몽 등 상큼한 과실의 풍미와 넛맥, 오크 바닐라의 복합적인 아로마를 담고있으며 적당한 바디감으로 누구나 편안하게 즐기기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●●●
페어링 -

Bordeaux Haut Medoc, Le Moulin Rose De Malescasse 보르도 오 메독, 르 물랑 로즈 드 말레스까스 B 98,000

지역:프랑스 보르도 품종:까베르네 소비뇽, 메를로, 뽀디 베르도

진하고 강한 루비컬러와 블랙체리, 자두가 어우러지는 신선한 아로마와 풍성한 볼륨감과 신선한 블론드타바코등의 향이 있다. 균형잡힌 밸런스에 우아한 탄닌이 길게 느껴지며 붉은 육류등과 페어링하기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●○○○
페어링 - 육류

Chalone Vineyard Estate Pinot Noir 샬론 빈야드 에스테이트 피노누아

B 100,000

지역:미국 캘리포니아 품종:피노누아

밝은 루비 컬러로 베리류의 향과 진한 자두 계열의 아로마가 특징, 시간이 지날 수록 순수한 과실 계열의 아로마가 퍼져 맛의 깊이가 깊어지며 깔끔한 맛이 특징인 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●○○○
페어링 -

Chateau de Camensac 샤또 드 까망삭

B 110,000

지역:프랑스 품종:까베르네 소비뇽, 메를로

블랙커런트, 감초, 바닐라가 느껴지고 적당한 강도의 탄닌과 맛의 깊이가 깊고 긴 여운을 남기는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Alvaro Palacios Les Terrasses 2021 알바로 팔라시오스 레스 테라제스

B 120,000

지역:스페인 품종:까리네라 가르나차

선명한 루비색에 블랙체리, 자두, 블루베리, 정향, 육두구 등 다양한 아로마가 있으며 전체적으로 무난한 바디, 탄닌, 산도를 가지고있는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Carpineto Molin Vecchio IGT Rosse Toscano 카르피네토 몰랑 베끼오

B 120,000

지역:이탈리아 토스카나 품종:산지오베제, 카버네 소비뇽, 쉬라즈

신선한 꽃과 시원한 허브, 검은 베리의 섬세한 향들이 올라오고 후추와 바닐라 또한 인상적이며 풀바디에 좋은 구조감과 부드러운 탄닌과 적절한 산미가 매력적. 데일리로 먹기에 추천드리며 다양한 음식에도 페어링 하기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●●●
페어링 -

WINE

RED

E.Guigal Gigondas 이 기갈 지공다스

B 120,000

지역:프랑스 품종:그르나쉬, 무르베르드, 시라

진한 자줏빛으로 과일 향과 약간의 감초향이 느껴지며 파워풀한 과일과 부드러운 탄닌의 맛이 균형감을 이루어 좋은 여운을 남기는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●●○
페어링 -

Two Hands, Bella's Garden Shiraz 투핸즈 벨라스가든

B 120,000

지역:호주 품종:쉬라즈

바로사 벨리 지역의 쉬라즈로 만들어진 와인. 검붉은 과일의 풍성함과 달콤한 향신료, 라벤더 등의 아로마를 이루고 있으며, 다채로운 맛의 레이어와 높은 탄닌, 좋은 산도와 묵직한 밸런스, 길게 느껴지는 여운은 클래식한 쉬라즈를 경험해보기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 육류

Umani Ronchi Cumaro 우마니 론끼 쿠마로

B 124,000

지역:이탈리아 품종:몬테풀치아노

루비 빛의 색상과 야생 딸기를 비롯한 풍부한 과실향과 풀바디, 촘촘한 탄닌감과 독특한 산미로 특별한 식사 자리에 추천하기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●●○
페어링 -

Maison Pascal Clement, Bourgogne Rouge 파스칼 클레멍 부르그뉴 루즈

B 130,000

지역:프랑스 품종:피노누아

레드베리, 체리, 카시스, 블루베리의 향과 구운자두, 후추, 젖은 흙 등의 아로마가 생동감있게 느껴지며 잘 짜여진 산미와 부드러운 텍스처가 매력적인 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●○
페어링 -

Angelica Zapata Merlot 안젤리카 자파타 메를로

B 150,000

지역:아르헨티나 품종:메를로

바이올렛 레드 컬러를 띄며 짙은 베리류의 과실과 스파이시, 화려한 블루베리 아로마, 오크터치의 바닐라와 스파이스향이 복합적으로 잘 어우러지며 미디엄 바디로 부드러운 탄닌이 길게 남는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Paul Jaboulet Aine Crozes Hermitage 'Domaine de Thalabert'

B 158,000

폴 자볼레 애네, 크로즈 에르미타주 '도멘 드 탈라베'

지역:크로제 에르미타주 품종:시라

맑고 밝은 톤의 루비색으로 강렬하고 복합적인 붉은 과일 향과 절제된 오크, 스파이시, 가족향이 조화로우며 부드러운 탄닌과 묵직한 바디감이 훌륭한 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 -

WINE

RED

Rombauer, Zinfandel 롬바우어 진판델

B 158,000

지역:미국 품종:진판델

라즈베리와 체리 등 베리류의 생동감있는 향과 스파이스, 감초의 풍미와 섬세한 탄닌이 전체적으로 부드럽고 크리미한 마우스필을 갖게하여 육류에 잘어울리는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 -

Mongeard Mugneret Bourgogne Hautes Cotes de Nuit 'Les Dames Huguettes' 몽제아 뮈네레 오프 꼬뜨드뉘 '라 담 위게뜨'

B 210,000

지역:프랑스 품종:피노누아

구조가 견고하고 잘 익은 붉은 과실향, 높은 산도의 밸런스와 적절한 탄닌으로 부르고뉴 와인의 매력을 충분히 느낄수 있는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●○○
페어링 - 육류

Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino 피안델레비네 브루넬로 디 몬탈치노

B 220,000

지역:이탈리아 품종:산지오베제

짙은 루비빛과 가벼운 시가, 커피의 풍미와 붉은 과일향, 벨벳같은 촉감과 뛰어난 밸런스, 긴 여운을 가진 고급 와인으로 기회가 된다면 시가와 같이 즐기기도 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●●○
페어링 - 붉은 생선, 치즈

Bouchard Pere & Fils Chambolle-Musigny 부샤 페레 엔 필스 샴볼뤼지니

B 240,000

지역:프랑스 품종:피노누아

붉은 과실류의 달콤한 노트와 가벼운 오크의 뉘앙스, 섬세하고 우아한 구조감으로 실키한 탄닌과 맛의 조화가 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Joseph Phelps, Caberent Sauvignon 조셉펠스 나파 까베르네쇼비뇽

B 240,000

지역:미국 나파밸리 품종:카버네 소비뇽, 메를로, 뽀띠 베르도, 말백, 까베르네 프랑

빈티지 기복 없이 안정적이고 강한 풍미와 진한 컬러, 향이 풍성하면서도 부드러운 복합미가 있으며 적당한 탄닌감에 밸런스 좋은 와인으로 Baby Insignia 로 불린다. 블랙커런트, 타바코, 감초 등 클래식한 카버네의 특성이 살아 있으며 풀바디로 입안 가득한 즐거움을 선사하는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 -

Caymus Caberent Sauvignon, Napa Valley 케이머스 나파밸리 까베르네 소비뇽

B 250,000

지역:크로제 에르미타주 품종:시라

짙은 컬러와 풍부한 과실, 벨벳 같은 탄닌으로 '투박하고 귀족적인' 시그니처 스타일로 다크체리, 블랙베리류의 진한 과실 향과 바닐라, 코코아, 스위트 타바코등 복합적인 맛과 부드러운 탄닌으로 이 모든걸 완벽하게 균형잡으며 긴 여운을 주는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 육류, 라구파스타, bbq 등

WINE

RED

Duckhorn Cabernet Sauvignon 덕혼 나파밸리 카버네 소비뇽

B 250,000

지역:미국 캘리포니아 품종:카버네 소비뇽, 멀롯, 카버네 프랑

블루베리, 무화과, 타바코등의 아로마와 레드커런트, 흑연 등의 미묘한 풍미가 같이 느껴지며 붉은 과실, 신선한 산딸기의 생기있는 풍미와 함께 긴 여운을 남기는 와인이며 붉은 육류요리에 잘 어울리는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 -

Chateau Talbot 샤토 탈보

B 290,000

지역:프랑스 보르도 생 줄리앙 품종:까베르네 소비뇽, 메를로, 브띠 베르도

짙은 루비색을 띠며 블랙베리와 카시스, 블랙체리, 흙냄새, 카베르네 특유의 허브향의 복합미가 뛰어난 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 -

Silver Oak Caberent Sauvignon, Alexander Valley 실버오크 알렉산더밸리 까베르네소비뇽 B 380,000

지역:미국 소노마 품종:카버네 소비뇽, 멜론, 말벵

나파밸리 와인중 미국산 오크통 숙성을 고집하고 비율을 다르게 하여 섬세하고 클래식한 정장을 입은 듯한 와인으로 카시스, 석류, 약간의 바닐라 빈, 허브의 뉘앙스로 섬세하고 밸런스가 잘잡힌 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 - 치즈, 크림베이스 요리, 고기류

Joseph Phelps, Insignia, Napa Valley 조셉펠프스 인시그니아

B 780,000

지역:미국 나파밸리 품종:카버네 소비뇽, 메를로, 뽀띠 베르도, 멀롯, 까베르네 프랑

블랙커런트, 아니스(Anise)감초 등 향에 더하여 모카와 오크의 아모라가 핵심을 이루고 있다. 로버트파커의 추천와인으로 100점을 4번이나 받은 이력있는 이 와인은 향긋하고 프레쉬하며 과일의 풍부한 맛이 여성스럽지만 부드러운 탄닌감과 복합미가 묵직한 바디감이 전체적인 밸런스를 잡아 굉장히 좋은 밸런스를 가지고 있는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○ 탄닌 ●●●●●
페어링 -

Tenuta San Guido, Sassicaia 2021 테누타 산 귀노 사씨카이아 2021

B 850,000

지역:이탈리아 볼게리 품종:카버네 소비뇽, 까베르네 프랑

전세계 품귀 현상을 가지고 있는 인기와인으로 1985년, 2016년에 이어 로버트파크 100점 만점을 획득하였다.

셀러에 저장할 만한 가치가 있는 와인으로 진한 루비빛, 블랙체리, 블랙베리, 블랙커런트등의 과일향, 감초, 후추, 가죽, 커피등의 풍미가 복합적으로 느껴지며 뚜렷한 산도와 강하지만 부드러운 탄닌, 좋은 목직함이 긴 여운으로 이어진다. 장기 숙성 잠재력이 뛰어난 수퍼 투스칸 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●●● 탄닌 ●●●●●
페어링 -

WINE

WHITE

Michel Lynch Bordeaux Sauvignon Blanc 미셸 린치 소비뇽 블랑

B 52,000

지역:프랑스 품종:소비뇽블랑

열은 노란색 컬러에 이국적인 과실의 향, 자몽, 흰 꽃의 향이 풍부하며 시트러스와 열대과일류의 풍미가 여운을 남기는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●○
페어링 - 닭고기, 해산물, 아시아요리

Catena Zapata, Alamos Torrontes 알라모스 토론티스

B 56,000

지역:스페인 리오하 품종:뎀프라닐요

평한 별과 선선한 밤 기운이 어우러진 안데스산맥의 3000~5000피트의 고원에서 자란 포도로 만들어 Salta 고지대의 때루아를 담고 있다. 선명한 꽃 계열 아로마와 기분 좋은 레몬의 시트러스, 과실의 맛을 가지고 있으며 산뜻하고 상쾌한 피니쉬로 깔끔하게 마시기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Fantini, Fantini Pinot Grigio 판티니 피노 그리지오

B 58,000

지역:이탈리아 시칠리아 품종:피노 그리지오

이탈리아 시칠리아 지방의 와인으로 복숭아,레몬,자몽의 풍미와 넛맥과 오크 바닐라의 복합적인 아로마가 특징이며 적당한 바디감으로 데일리로 먹기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Stone Bay Sauvignon Blanc 스톤베이 소비뇽블랑

B 58,000

지역:뉴질랜드 말보로 품종:소비뇽블랑

싱그러운 풋사과와 청포도 향, 그리고 시트러스한 피니쉬가 매력적인 와인으로 깔끔함이 특징이다. 데일리와인으로 가볍게 와인만 즐기기에 좋고 샐러드 등 가벼운 안주에 잘 어울리는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●●○
페어링 - 샐러드, 스낵, 치킨

Tohu Awatere Valley Pinot Gris 토후 아와테레 밸리 피노그리

B 62,000

지역:뉴질랜드 토후 아와테레 품종:피노그리

뉴질랜드 최초 마오리 와이너리이며 지역의 독특한 테루아를 잘 반영하여 맑은 레몬 옐로우에 살짝 초록빛이 살짝 나며 신선한 배, 복숭아, 꽃 향이 올라오며 백도와 자스민 같은 플로럴 노트가 은은하게 퍼진다. 뉴질랜드 와인 특유의 신선하고 깔끔한 피니시가 특징

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●○○
페어링 - 해산물, 가벼운 치즈 등

Gustave Lorentz Riesling Reserve 구스타브 로렌츠 리슬링 리저브

B 70,000

지역:프랑스 알자스 품종:리슬링

시트러스 계열의 레몬, 라임, 복숭아, 사과 등의 과일향과 흰 꽃의 아로마가 우아하며, 조화로운 산미는 입 안을 프레쉬하게 하고 알자스 리슬링 특유의 미네랄 맛이 리듬감을 동반한다. 드라이하고 생생한 산미가 긴 여운으로 남고 대부분의 음식과 친화적이어서 어디에나 곁들이기 좋은 와인

당도 ●●○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●●○
페어링 -

Grand Tokaj Classic Selection Sweet Szamorodni 2021 토카이 에데 스위트 사모로드니

B 70,000

지역:헝가리 품종:푸르민트, 할스레베루, 머스캣 블랑

우아한 귀부 포도의 향, 바닐라, 스트러스 아로마가 피어오르며 크림 토피, 감귤류의 풍미와 좋은 산도와 당도로 밸런스가 훌륭한 와인

당도 ●●●●● 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●○○
페어링 - 디저트

WINE

WHITE

Bogle Sauvignon Blanc 보글 소비뇽 블랑

B 74,000

지역:미국 캘리포니아 품종:소비뇽 블랑

시원한 느낌의 열대과일, 허브, 후추, 시트러스와 드라이한 과일의 산뜻함으로 신선한 산도가 오래 지속되는 매력적인 가성비 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●○○
페어링 - 샐러드, 고트치즈, 어패류 등

Catena Chardonnay, Argentina 까테나 자파타 까테나 샤도네이

B 82,000

지역:아르헨티나 품종:샤도네이

밝은 금빛에 약간의 녹색 빛깔, 레몬의 시트러스한 산미, 약간의 바닐라 노트가 섞여있고 깔끔하면서도 한순간에 입을 가득 채우는 마우스필은 배, 복숭아 등 과실향이 떠오르게 하며 프레시한 피니쉬와 신대륙스러운 버터리한 뉘앙스를 보여주며 다이나믹한 맛을 즐기게 해주는 와인

당도 ○○○○○ 바디감 ○○○○○ 산도 ○○○○○
페어링 -

Marques de Riscan Finca Montico Rueda, Verdejo 마르케스 데 리스칼 핀카 몬티코 루에다

B 84,000

지역:스페인 루에다 품종:베르데호

반짝이는 밝은 노란빛을 띄며 열대과일의 신선한 풀과 회향 등 풍부한 아로마가 가득하다. 신선하고 매끄러우며 뛰어난 산도와 베르데호 특징인 약간의 싹싹한 꿀 맛으로 균형감이 뛰어나며, 긴 여운을 남기는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 -

Au Bon Climat 'Nuits-Blanches' Chardonnay 오 봉 클리마 '뉘 블랑셰' 샤르도네

B 185,000

지역:미국 캘리포니아 아와테레 품종:샤도네이

밝은 레몬색의 컬러감과 라임에서 살구로 이어지는 아로마와 바닐라, 멜론, 카라멜, 라벤더의 느낌이 복합적이고 섬세하게 느껴지는 와인이다. 드라이하고 적절한 산도와 높은 바디감으로 밸런스가 좋고 향과 맛이 묵직하고 여운이 길게 느껴지는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●● 산도 ●●●○○
페어링 -

Grigich Hills Chardonnay 그르기치 힐스 샤르도네

B 210,000

지역:미국 품종:샤도네이

복숭아, 배, 살구, 리치 등 풍성한 과실향과 오크, 바닐라, 빵의 향이 나며 산도는 약간 높으나 바디감이 무거워 고급 와인의 뉘앙스를 선보이는 와인. 오가닉 인증을 받았으며 해산물과 페어링하기 좋은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 갑각류, 연어, 붉은생선 등

Far Niente Napa Valley Chardonnay 파 니엔테 나파밸리 샤르도네

B 280,000

지역:미국 나파밸리 품종:샤도네이

복합적이고 고급스러운 풍미를 가졌지만 너무 무겁지 않은 클래식한 파 니엔테 스타일을 보여주는 와인으로 시트러스, 멜론의 풍미와 무화과, 가드니아, 구운 헤이즐넛의 뉘앙스가 있다. 부드러운 오크풍미와 매력적인 질감으로 풍부한 텍스처를 가지고 있다. 샤도네이로서 모든 것을 다 갖추었으면서도 지나치게 무겁지 않은 스탠다드적인 훌륭한 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 갑각류, 연어, 붉은생선 등

WINE

CHAMPANGNE

Moët & Chandon, Imperial Brut 모에 상동 임페리얼 브뤼

B 160,000

지역:프랑스 샹파뉴 품종:피노누아, 피노되니에, 샤르도네

청사과와 시트러스한 신선한 느낌의 높은 산도를 가지고 있는 샴페인의 스탠다드. 임페리얼이란 이름은 나폴레옹과 인연에서 나온 의미를 가지고 있다. 배, 복숭아, 사과에서 느낄 수 있는 관대함, 고운 거품에서 오는 실킴, 구스베리 맛에서 느껴지는 생동감으로 샴페인의 황제라 불려도 충분한 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●○
페어링 -

Delamotte Brut 델라모뜨 브뤼

B 180,000

지역:프랑스 샹파뉴 품종:피노누아, 피노되니에, 샤르도네

1760년부터 샴페인이 기준이 되어온 메종델라모뜨의 와인. 36개월 동안 침전물 숙성 후 도자주를 첨가한 것으로 옅은 노란색을 띄며 강렬한 미네랄향, 레몬, 라임, 풋사과, 시트러스, 구운 빵 등의 노트와 탄탄한 산미가 어우러진 와인이다. 강렬하지만 직선적이지 않은 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●○
페어링 - 에피타이저, 파스타, 디저트 등

Dom Pérignon 돔페리뇽

B 620,000

지역:프랑스 샹파뉴 품종:샤르도네, 피노누아

전통방식으로 소량생산되며 7년 간 지하저장고에서 숙성을 거쳐 출시되며, 포도 수확이 좋지 않거나 숙성 시 품질이 저하되면 출시하지 않는다고 한다. 황금빛 컬러에 버블이 힘차게 올라오는 모습은 마치 별이 쏟아지는 느낌을 주며 관능적이면서 서양 배, 레몬, 감귤류, 아몬드, 꿀 등의 복합적인 아로마, 스윗한 노트와 같이 오는 바디감은 적절하게 입안을 감싸준다. 피니시 또한 길게 느껴지는 와인

당도 ○○○○○ 바디감 ○○○○○ 산도 ○○○○○
페어링 -

Krug 크룩

B 720,000

지역:프랑스 샹파뉴 아와테레 품종:피노누아, 샤르도네, 피노되니에

10개 이상 빈티지에서 생산된 와인 131종을 블렌딩해 만든 샴페인으로 크룩 셀러에서 약 6년간 숙성과정을 거쳐 출고된다. 가벼운 금빛 컬러와 미세하고 명량한 버블감. 만개한 꽃, 잘 익은 과일, 말린 과일 시트러스류, 마지팬과 진저브레드의 아로마가 돋보이며 레몬, 리몬첼로, 아몬드페이스트 등의 풍미가 느껴지는 와인

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●○○ 산도 ●●●●○
페어링 - 치즈요리, 해산물, 디저트 등

SPARKLING

Duchessa Lia Moscato d'Asti 두게샤 리아 모스카토 다스티

B 48,000

지역: 품종:

당도 ●○○○○ 바디감 ●●●●○ 산도 ●●●○○
페어링 - 감귤류, 연어, 붉은생선 등

YBY Crystal Dry YBY 크리스탈 드라이

B 56,000

지역:미국 나파밸리 품종:샤도네이

샤르도네와 아이렌으로 만든 독일의 스파클링 와인으로 황금빛으로 반짝이는 컬러감과 감귤류, 자몽, 레몬, 라임 등의 시트러스향과 진주펄같은 버블감으로 식전주나 다양한 페어링에 어울리는 와인. 실키하고 크리미한 향과 드라이하지만 균형감 좋은 맛. 특별한 날 식사를 시작하는 와인으로 추천

당도 ●○○○○ 바디감 ●●○○○ 산도 ●●●●○
페어링 - 가벼운 햄이나 치즈, 디저트

CAFE . DESSERT . DRINK

COFFEE

에스프레소 Espresso	5.0
에스프레소 / 浓缩咖啡	
아메리카노 Americano	5.0
아메리카노 / 美式咖啡	
카페라떼 Cafe Latte	6.0
카페라떼 / 拿铁咖啡	
바닐라빈라떼 Vanilla bean Latte	7.0
바닐라라떼 / 香草拿铁	
아포가토 Affogato	6.5
아포가토 / 阿芙佳朵	

MILK

오곡라떼 Five Grain Latte	7.0
오곡라떼 / 五谷拿铁	
초코라떼 Chocolate Latte	7.0
초코라떼 / 巧克力拿铁	
딸기라떼 Strawberry Latte	7.0
딸기라떼 / 草莓拿铁	

TEA

복숭아 아이스티 Peach Iced Tea	6.5
복숭아 아이스티 / 桃子冰茶	
티 얼그레이블루 / 피치우롱 TEA (Earl Grey Blue / Peach Oolong)	6.5
티 얼그레이블루 / 피치우롱 TEA (Earl Grey Blue / Peach Oolong)	
레몬민트티 Lemon Mint Tea NEW!	7.0
레몬민트티 / 柠檬薄荷茶	
말차오렌지 아이스티 Matcha Orange Iced Tea NEW!	7.0
말차오렌지 아이스티 / 抹茶橙子冰茶	

ADE

자몽에이드 Grapefruit Ade	7.0
자몽에이드 / 西柚气泡水	
패션후르츠에이드 Passionfruit Ade	7.0
패션후르츠에이드 / 百香果阿德	

JUICE

생과일 오자몽주스 Orange & Grapefruit	7.5
생과일 오자몽주스 / 橙子葡萄柚	
생과일 꿀토마토주스 Honey & Tomato	7.5
생과일 꿀토마토주스 / 蜂蜜西红柿	

* Add shot 샷추가 2.0 * Add syrup 시럽추가 1.0

* Change Decaf 디카페인변경 1.5 * Change Oat milk 오트우유 변경 1.5



CAFE . DESSERT . DRINK

DESSERT

말차 티라미수 **NEW!** 11.0

Matcha Tiramisu 抹茶ティラミス 抹茶提拉米苏
100% 말차와 진한 마스카포네치즈로 만든 크림을 듬뿍 올려 달콤쌉싸름한 수제 티라미수

클래식 티라미수 10.0

Classic Tiramisu クラシックティラミス 经典提拉米苏
마스카포네를 듬뿍 넣은 크림과 진한 커피가 어우러진 오리지널 티라미수

가나슈 케이크 9.0

Ganache Cake ガナッシュケーキ 加纳什蛋糕
달콤한 초콜릿 시트 사이에 진한 가나슈가 가득 들어간 초콜릿 케이크

당근 케이크 8.5

Carrot Cake にんじんケーキ 胡萝卜蛋糕
시나몬향 가득한 당근 시트와 견과류가 듬뿍 들어간 클래식한 당근 케이크

DRINKS

탄산음료 코카콜라 / 제로펩시 / 스프라이트 / 탄산수 4.0

Coke / Zero pepsi / Sprite / Sparkling water

피지워터 4.3

Fiji Water

노아주스 크러쉬드애플 / 발렌시아오렌지 5.5

Noah's Juice (Crushed Apple / Valancia Orange)

BEER

페로니 Peroni 8.0

빅웨이브 골든에일 BIG WAVE Golden Ale 8.0

