



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, 등심, LA 갈비, 소갈비 (호주산) /
Tenderloin, Ribeye, LA shotrib, Beef rib : Australia
- 양갈비(뉴질랜드산) / Lamb chops : New Zealand
- 돈까스, 삼겹살(스페인산) / Pork cutlet, Pork belly : Spain
- 돼지고기(국내산, 수입산) / pork : Korea, Imported
- 등심, 스테이크, 차돌박이, 척 플랩 테일(미국산)
Sirloin, Sripioin, Beef brisket, chuck flap tail : U.S.A

☆기타 식재료 / (Other ingredients) ☆

- 동태(러시아) / 대두(외국산) / 절단꽃게(중국산, 바레인산)
Dried beans: Russia, ~ Soybeans: foreign, cut crab: Chinese, Bahrain.
- 문어(모리타리아) / 능이버섯(티벳)
Octopus: Mauritaria, ~ Mushroom: Tibet
- 모시조개(중국산) / 바지락(국내산, 중국산)
Ramie clam: China / Clams: Korea, China
- 새우(페루, 말레이시아) / 고등어(노르웨이)
Shrimp: Peru, Malaysia, Mackerel: Norway
- 베이컨(외국산) / 관자(중국산) / 랍스타(캐나다)
Bacon: foreign, scallops: Chinese, lobster: Canadian.
- 송화버섯, 닭가슴살, 전복, 민물장어(국내산)
Songhwa mushrooms, chicken breast, abalone, freshwater eel
: Korea



점심특선
풍요로운 가을 걷이 밥상
A bountiful autumn harvest special menu



- 👑 전복.툇 볶음밥과 갈치구이 정식 22,000
Abalone. Stir-fried sea squirt rice and grilled hairtail set meal
- 👑 능이버섯을 곁들인 아롱사태 모듬 버섯전골 (2인 이상) 20,000
Arongsatae Assorted Mushroom Stew with Neungi mushroom
- 👑 입맛 당기는 간장게장 정식 25,000
Appetizing soy sauce marinated crab set meal

<제공 메뉴 Side menu>

3가지찬/계절국/진지
3 side dishes / seasonal soup / Rice

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



Main Dish 메인요리
korea Semi ~ Set Menu
한국 반상차림



- | | |
|---|--------|
| 👑 능이버섯&소불고기 전골(2인 이상) Neungi Mushrooms & Bulgogi | 27,000 |
| 👑 제주갈치와 옥돔구이(2인 이상) Jeju silver hairtail and grilled octopus | 28,000 |
| 👑 삼삼탕(낙지.전복.소갈비) Samsamtang (octopus, abalone, and beef ribs) | 25,000 |
| 👑 된장찌개(논우렁.차돌박이) soy bean paste soup(Clam, Chadolbagi) | 18,000 |
| 👑 뚝배기 능이버섯 갈비찜 Stewed ribs with Neungi mushrooms in a clay pot | 22,000 |

<제공 메뉴 Side menu>

3가지찬/계절국/진지

3 side dishes / seasonal soup / Rice

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



Western Semi ~ Set Menu 서양 반상차림



- 👑 살치살구이와 구운계절야채 33,000
Salchisal steak and grilled seasonal vegetables
- 👑 마늘향 전복구이와 구운계절야채 33,000
Garlic-flavored abalone steak with grilled seasonal vegetables
- 👑 소안심구이와 구운계절야채 37,000
Beef tenderloin steak and grilled seasonal vegetables
- 👑 해산물토마토파스타 18,000
Seafood tomato pasta
- 트뤼플오일 풍미의 크림 버섯파스타 18,000
Creamy mushroom pasta with truffle oil flavor

<제공 메뉴 Side Menu>

갓 구운 빵 / 사계절 샐러드

Four Seasons Salad / Freshly baked bread

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

Shrimp, Scallop, Pepperocini, Garlic, Olive oil, Tomatoes

35,000



프리미엄 스페인 햄과 치즈 플레이트

Ham & Cheese Platter

35,000



소고기 찹스테이크

Beef Chop Steak

40,000



신선한 계절과일

Seasonal fruit fresh

38,000



모듬 마른안주

Dried Snack

30,000



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
Western Course Lunch & Dinner
양식 코스(A-Course)



2인 이상

You can order more than 2 servings.

갓 구운 빵과 버터
 Freshly baked breads with butter

양송이 크림 스프
 Button mushroom cream soup

캐비아와 관자세비체
 Caviar and Scallop Ceviche

고르곤졸라치즈 또띠아피자
 Gorgonzola Cheese Tortilla Pizza

Or

토마토소스 또는 로제소스 맛을 낸 스파게티
 Spaghetti flavored with tomato sauce or rosé sauce

레드와인 소스로 맛을낸 안심 스테이크
 Tenderloin steak seasoned with red wine sauce



디저트 케이크
 Dessert Cake

커피 또는 홍차
 Coffee or Tea

₩75,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



J-One Hotel
Western Course Lunch & Dinner
양식 코스(B-Course)



2인 이상

You can order more than 2 servings.

갓 구운 빵과 버터
 Freshly baked breads with butter

캐비아와 관자세비체
 Caviar and Scallop Ceviche

트러플향을 가미한 버섯 스프
 Truffle-flavored mushroom soup

프렌치 발사믹을 곁들인 그린샐러드
 French balsamic with Green salad



**계절 구운 야채와 레드와인소스 안심스테이크
 & 왕새우구이**
 Red wine sauce tenderloin steak & Grilled jumbo shrimp
 And Season Grilled Vegetables



디저트 케이크
 Dessert Cake

커피 또는 홍차
 Coffee or Tea

₩95,000(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 & Wine Bar

Beverage Menu



J-One Hotel Sky Lounge Beverage Menu

Soju 소주

참이슬 소주 330ml 7,000
Chamisul Soju

처음처럼 소주 330ml 7,000
Chumchurum Soju

순한 한라산 16 330ml 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 330ml 10,000
Heineken

하이네켄 논알콜 330ml 10,000
Heineken non alcoholic

하이네켄 생맥주 330ml 10,000
Heineken Draft Beer

타이거 생맥주 330ml 10,000
Tiger Draft Beer

하이네켄 실버 생맥주 430ml 10,000
Heineken Silver Draft Beer

Juice (Regular) 주스/Soft Drink 음료

과일 주스 5,000
Regular Juice

토닉워터 5,000
Tonic Water

코카콜라 5,000
Coca cola

사이다 5,000
Cider



J-One Hotel Special Wine Promotion



Danlevent Cabernet-Syrah
당르벵 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


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



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 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



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



노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비뇽

45,000

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

CHILE / 13.5 % / 까베르네 쇼비뇽

적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해준다.



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 초콜릿 파티에 초대된 신비로움. 특히 여성분들이 가장 선호할 수 있는 맛과 향이 특징이다.





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

 Austrailia / 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