



**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(호주산), 등심, 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)

#### ☆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)



## 겨울특선 점심메뉴

### Winter special lunch menu

충청도를 재해석한 고품격 퓨전 로컬메뉴  
엄선된 충청도의 귀하고 신선한 식재료를 사용하여  
최고의 맛을 선사합니다



- 👑 국물이 일품인 문어.한우탕 22,000  
 Excellent octopus and Korean beef soup
- 👑 진한사골로 육수로 맛을 떡만두국 22,000  
 Rice cake dumpling soup with thick beef bone broth
- 👑 청풍명월 다슬기 아욱 해장국 22,000  
 Cheongpungmyeongwol Dasulgi Awook Haejanguk
- 👑 소백산 더덕을 곁들인 전복 돌솥비빔밥 27,000  
 Abalone Dolsot Bibimbap with Sobaeksan Deodeok
- 👑 매콤한 소 갈비찜 ( 2인 이상 ) 30,000  
 Spicy braised beef ribs (Order for 2 or more people)

<제공 메뉴 Side menu>

3가지찬/매생이 굴국/진지

3 side dishes maesaengi oysters 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



- 👑 소백산 표고버섯을 곁들인 뚝배기 불고기정식 27,000  
Ttukbaegi Bulgogi Set with Sobaeksan Shiitake Mushrooms
- 👑 소백산 더덕을 곁들인 전복 해물뚝배기정식 30,000  
Seafood stew with abalone and Sobaeksan deodeok
- 👑 증평 인삼을 곁들인 부추 소갈비탕정식 30,000  
Leek and beef rib soup set with Jeungpyeong ginseng
- 👑 아롱사태모듬버섯과 굴림만두전골 (2인 이상) 30,000  
Assorted mushrooms and rolled dumpling casserole  
(Order for 2 or more people)
- 👑 제주옥돔구이와 두루치기정식 (2인 이상) 35,000  
Jeju grilled tilefish and pork duruchigi set meal  
(Order for 2 or more people)
- 👑 능이버섯과 모듬버섯. 차돌박이 전골 (2인 이상) 35,000  
Neungi mushrooms and assorted mushrooms. Marbled stew  
(Order for 2 or more people)

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



- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 👑 | 오늘의수프<br>Soup of the day  | 9,000  |
| 👑 | 양파 수프<br>French onion soup  | 12,000 |
| 👑 | 주방장특선샐러드<br>Chef's Special Salad  | 9,000  |
| 👑 | 가리비와 훈제 연어 샐러드, 샤워 크림<br>Scallop and smoked salmon, fresh leaves, sour cream sauce                    | 20,000 |
| 👑 | 제주돌문어 먹물 명란 크림 파스타<br>Jeju stone octopus ink pollack roe pasta<br>(청정 제주의 돌문어와 먹물,명란으로 맛을낸 매콤한 크림파스타) | 25,000 |
| 👑 | 감태페스토 파스타<br>Gamta Seaweed Pesto Pasta<br>(전복,새우.감태페스토)   | 25,000 |

<제공 메뉴 Side Menu>

갓 구운 빵 / Freshly baked bread

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



- 👑 수제 햄버거스테이크 와 버섯소스 27,000  
Homemade Hamburger Steak with Mushroom Sauce
- 👑 화이트 와인 소스를 곁들인 농어 계절 야채구이 40,000  
Grilled sea bass seasonal vegetables with white wine sauce
- 👑 소 안심스테이크와 구운계절야채(180g) 50,000  
Beef tenderloin steak and grilled seasonal vegetables
- 👑 뉴욕 채끝등심스테이크와 구운계절야채(200g) 50,000  
New York Sirloin Steak and Roasted Seasonal Vegetables
- 👑 왕새우구이& 안심 스테이크와 구운 계절야채 79,000  
Grilled King Shrimp & Tenderloin Steak and  
grilled seasonal vegetables

### <제공 메뉴 Side Menu>

갓 구운 빵

Freshly baked bread

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



## Dessert MENU

### 디저트 메뉴



- |  |        |
|--|--------|
| 👑 제이원 에그타르트<br>J-one style egg tart    | 12,000 |
| 👑 타라미수&아이스크림<br>Taramisu & Ice Cream   | 10,000 |
| 👑 오렌지 크레이프 수제트<br>Orange Crepe Suzette | 12,000 |
| 👑 젤라또 아이스크림<br>Gelato Ice cream        | 3,000  |

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



**전복&바지락술찜**  
Abalone & Clams Steamed in Wine

35,000



**루콜라 프로슈토롤**  
Arugula Prosciutto Roll

35,000

**모듬브루스케타**  
Bruschetta Plate

35,000

**모듬토마토샐러드**  
Assorted tomato salad

25,000

**햄 치즈 살라미**  
Ham & Cheese & Salami

35,000

**모듬계절과일**  
Assorted Seasonal Fruits

35,000

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.

Freshly baked garlic bread  
갓 구운 마늘빵

Caesar Shrimp Salad with Romaine, Croutons, Bacon, Cherry Tomatoes, Parmesan  
and Caesar Dressing  
시저 샐러드 [새우]

\*\*\*

Soup of the Day  
주방장 추천 수프

\*\*\*

Choose One from Main Dish  
메인 요리 중 한 가지 선택하세요.

Australian Wagyu Sirloin Steak With Potato Puree and Spinach & Basil Pesto  
(+20,000원)

감자 푸레를 곁들인 안심 스테이크와 시금치 & 바질 페스토  
(소고기:호주산)

or

Australian Wagyu Tenderloin Steak with Grilled Vegetable & Mushroom Pickle  
야채 & 버섯 피클을 곁들인 채끝 등심 구이 (소고기: 호주산)

\*\*\*

Tiramisu with blueberry sauce and orange  
블루베리소스와 오렌지를 곁들인 티라미수

\*\*\*

Coffee or Tea  
커피 또 차

₩95,000(1인)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

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



제이원 시그니처 한식코스 메뉴  
j~ONE SIGNATURE Korean Course Menu



4인 이상

You can order more than 4 servings.

4인이상 및 사전예약 및 4시간전 예약필수

Reservation required for more than 4 people and advance reservation  
and 4 hours in advance

매생이.툰 전복죽

Mackerel, abalone and seaweed porridge

흑돼지 수육과 부추무침

Black pork and chive salad

제주은갈치조림

(통갈치.전복.가리비.새우.홍합..청원애호박.소백산 더덕)

Jeju Silver Hairtail Stew (whole hairtail, abalone, scallop, shrimp, mussels,  
Cheongwon pumpkin, Sobaeksan deodeok)

기본찬류와 진지

Side dishes and main dishes

후식

COFFEE

₩260,000(4인)

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



**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



**드 샹세니 소뮤 | 르 브뤼**

**45,000**

**De Chanceny Saumur Brut N/V**

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

빛나는 벗짚 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**

**55,000**

**INDOMITA GRAN RESERVA Sauvignon Blanc**

 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**

**60,000**

**Bianco "Levantae"**

 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**

**69,000**

**Old Soul Chardonnay**

 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

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