



INSPIRE PAVILION

FINE CANTONESE

迎任軒

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、クルミ、ピーナッツ、そば、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、えび、いか、貝類(カキ、アワビ、ムール貝を含む)豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, walnuts, peanuts, buckwheat, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, shrimp, squid, clams (includes oysters, abalone, mussels), pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions.

Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have any food allergies or dietary restrictions.

★ インスパイア・パビリオン シグネチャーメニュー Inspire Pavilion Signature Menu

シグネチャーメニュー 広東ダック Signature Duck

黒トリュフの広東ダック、薬味を添えて★

380.0

Black Truffle Duck with Condiments

黒トリュフの広東ダックのビビン麺

*価格に含まれております

Black Truffle Duck Noodles

Inclusive



価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

広東風焼き物 Cantonese Barbecue

ローストダック (1羽 | 半羽) 180.0 | 95.0
Roasted Duck (Whole | Half)

済州産黒豚のバラ肉ロースト、マスタードソース ★ 58.0
Roasted Jeju Black Pork Belly with Mustard Sauce

済州産黒豚のはちみつチャーシュー ★ 48.0
“Char-siu” Barbecued Jeju Black Pork in Honey Sauce

ラム肉の焼き物、唐辛子とクミンのソース 42.0
Barbecued Lamb Rack with Chili, Cumin Sauce

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

前菜 Appetizers

アワビのわさび醤油漬け Chilled Fresh Abalone in wasabi soy sauce	48.0
広東風豚のナックル(もも芯玉)のやわらか煮 Cantonese style Marinated Pork Knuckle	28.0
クラゲの黒酢あえもの Marinated Jellyfish in Black vinegar Dressing	26.0
牛肉の五香粉炒め Marinated Beef Shank in Five Spices Sauce	22.0

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

スープ Soup

贅沢な海鮮スープ ★ 180.0

ぶっちょうしょう: アワビ、干し貝柱、なまこ、しいたけ、烏骨鶏、魚の浮き袋

Double-boiled Abalone, Dried Scallops, Sea Cucumber,
Flower Mushrooms, Silky Fowl, Fin, Fish Maw

つばめの巢のスープ、黒トリュフ添え金箔のせ 178.0

Double-boiled Bird's Nest with Black Truffle, Gold Powder

カニの特製スープ 168.0

Dried Fish, Fin and Crab Meat with Superior Soup

アミガサ茸入りチキンスープ、魚の浮き袋、干し貝柱、なまこ 88.0

Double-boiled Chicken Soup with Morel Mushrooms,
Fish Maw, Dried Scallop, Sea Cucumber

海鮮酸辣湯(サンラータン) 38.0

Hot and Sour Seafood Soup

シェフ特選スープ 20.0

Nourishing soup of the day

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があり、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

生け簀(いけす)からの海鮮料理 Special Live Seafood

アラの2種類料理方法 380.0
Live Grouper Two Ways Cooking

- ・XOソースアラ炒め
- ・Wok-Fried Grouper with black Fungus and asparagus in X.O Sauce
- ・アラの頭の蒸し物
- ・Steamed Live Grouper Head and Belly with Ginger in Soy Sauce

広東風アラの蒸し物、ショウガと醤油ソース ★ 280.0
Steamed Live Grouper with Ginger in Soy Sauce

クレイフィッシュ炒め 250.0
Braised Live Australian Lobster with Leek and Capsicum in Superior Broth

ガーリックソースクレイフィッシュ蒸し 250.0
Steamed Live Australian Lobster with garlic and soy sauce

陳皮生アワビ蒸し 118.0
Steamed Live Abalone with Citrus Peel and Enoki Mushroom in Soy Sauce

ニンニクソース活アワビ蒸し物 118.0
Steamed Live Abalone with Glass noodle and Garlic in Soy Sauce

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

海鮮料理 Seafood

干しアワビ、しいたけ、アワビソース 418.0
Braised 8 Head Dried Abalone, Shitake Mushroom, Seasonal Vegetable

ズワイガニのシンガポール風チリソース炒め ★ 220.0
Wok-fried Snow Crab in Singapore Style Chilli Sauce with Steamed Bun

XOソースを添えた帆立炒め 68.0
Wok-Fried Scallops with celery in X.O sauce

わさびエビマヨ 60.0
Crispy Shrimp with Wasabi Mayonnaise

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

肉料理 Meat Poultry

韓牛の特製しょうゆ中華鍋炒め、ガーリックチップと ★ Wok-fried Han-Woo Beef with Garlic Chip in Superior Soy Sauce	88.0
濟州産黒豚肩肉とパイナップルの酢豚 Crispy Jeju Black Pork Shoulder with Pineapple in Sweet and Sour Sauce	58.0
ジュフジャンソースを添えた牛肉と筋炒め Braised Beef Brisket and Tendon with Turnip in 'Zhu Hou' Sauce	48.0
特製カンジャンソースのチキン煮物 Cantonese-style Braised Sizzling chicken in soy sauce	40.0

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

野菜料理 Vegetable

自家製ほうれん草豆腐とぶなしめじの揚げ物、トリュフソース ★ 48.0
Deep-fried Handmade Spinach Bean Curd with Beech Mushroom, Truffle Sauce

焼白菜の極上豚骨煮、ほし帆立貝 48.0
Braised Cabbage with Dried Scallops in Superior Pork Broth

アスパラガスと黒きくらげ、ながいもの炒め物 38.0
Stir-fried Asparagus, Black fungus, Chinese Yam

蒜蓉炒季節の緑の野菜 (1つお選びください) 28.0
: 青梗菜, ビタミン野菜, アスパラガス, ブロccoli
Sautéed Seasonal Green Vegetable with Garlic (1 Choice)
Choice of: Bok Choy or Vitamin Vegetable or Asparagus or Broccoli

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があり、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

ごはんもの・麺類 & お粥 Rice & Noodles & Congee

タラバガニの卵炒飯 ★ King Crab and Egg Whites Fried Rice	48.0
えび、ほたて、たらの蒸し煮、特製ソースの伊府麺(イーフー麺) Braised E-fu Noodles with Shrimp, Scallop, Cod Fish in Superior Sauce	40.0
香港風ワンタン麺 ★ Hong Kong Style Wonton Noodles	38.0
韓牛サーロイン肉のフォー Stir-Fried Rice Noodles with Han-Woo Beef Striploin with Dark Soy Sauce	38.0
広東風干し貝柱とえびだんごのお粥 ★ Cantonese Dried Scallop and Shrimp Congee	38.0
韓牛サーロインのお粥 Han-Woo Beef Striploin Congee	36.0
済州産黒豚のヒレ肉とピータンのお粥 Jeju Black Pork Tenderloin and Preserved Duck Egg Congee	33.0

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

デザート Dessert

るみスープと黒ごま団子 ★ 18.0
Walnut Soup and Sticky Rice Balls with Black Sesame Dumplings

香港風マンゴーサゴ 18.0
Hong Kong Style Mango Sago

メロンとアロエのゼリー 18.0
Chilled Aloe Vera with Melon Balls

季節のフレッシュフルーツ 18.0
Seasonal Fresh Fruits

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

点心(蒸し物) Steamed Dim Sum

えびと豚肉、黒トリュフの焼売 ★ “Siu Mai” Shrimp and Pork Dumplings with Black Truffle	4ピース	32.0
水晶えびとキャビアの蒸し餃子 ★ “Har Gow” Crystal Shrimp Dumplings with Caviar	3ピース	30.0
ロブスター蒸し餃子 Steamed Boston Lobster Dumplings	3ピース	28.0
上海豚とカニ味噌の小籠包 “Xiao Long Bao” Shanghai Pork Dumplings with Crab Roe	3ピース	27.0
シーフード水餃子 Superior Broth Seafood Dumpling	1ピース	23.0

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

焼き点心・揚げ点心 Baked & Fried Dim Sum

アワビとチキンのミニタルト ★ 3ピース 36.0
Abalone and Chicken Tartlets

韓牛ほうれん草焼き餃子 3ピース 28.0
Pan-Fried Han-Woo Beef Spinach Bun

濟州産豚のバラ肉との焼き焼売 3ピース 24.0
Pan-fried Jeju Pork Belly Dumplings

卵の黄身添えた海老ボール 3ピース 22.0
Deep-Fried Crispy Shrimp with Egg Yolk

えびの中華風湯葉(腐皮)の包み焼き 3ピース 20.0
Pan-fried Bean Curd Skin Roll with Shrimp

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります。アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

腸粉(チョンファン、米粉の皮の蒸し物) Cheung Fun

韓牛とトリュフの腸粉 ★	38.0
Steamed Rice Flour Crepe with Han-Woo Beef and Truffle	
えびとアスパラガス、キャビアの腸粉	38.0
Steamed Rice Flour Crepe with Shrimp, Asparagus, Caviar	
黒豚のバラ肉チャーシューとコリアンダーの腸粉	33.0
Steamed Rice Flour Crepe with Black Pork Belly “Char-siu”, Coriander	

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

迎仕軒セットメニュー Pavilion Set Menu

クラゲの黒酢あえもの

Marinated Jellyfish in Black vinegar Dressing

濟州産黒豚のはちみつチャーシュー

“Char-siu” Barbecued Jeju Black Pork in Honey Sauce

えびと豚肉、黒トリュフの焼売

“Siu Mai” Shrimp and Pork Dumplings with Black Truffle

水晶えびとキャビアの蒸し餃子

“Har Gow” Crystal Shrimp Dumplings with Caviar

上海豚とカニ味噌の小籠包

“Xiao Long Bao” Shanghai Pork Dumplings with Crab Roe

アミガサ茸入りチキンスープ、魚の浮き袋、干し貝柱、なまこ

Double-boiled Chicken Soup with Morel Mushrooms, Fish Maw, Dried Scallop, Sea Cucumber

XOソースを添えた帆立炒め

Wok-Fried Scallops with celery in X.O sauce

アスパラガスと黒きくらげ、ながいもの炒め物

Stir-fried Asparagus, Black fungus, Chinese Yam

香港風ワンタン麺

Hong Kong Style Wonton Noodles

るみスープと黒ごま団子

Walnut Soup and Sticky Rice Balls with Black Sesame Dumplings

188.0 / 1人 / 1 person

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。

Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があり、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。

Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

迎仕軒セットメニュー プレミアム

Pavilion Premium Set Menu

五香醬肉サラダ

Marinated Beef Shank in Five Spices Sauce

クラゲの黒酢あえもの

Marinated Jellyfish in Black vinegar Dressing

濟州産黒豚のバラ肉ロースト、マスタードソース

Roasted Jeju Black Pork Belly with Mustard Sauce

贅沢な海鮮スープ

Double-boiled Abalone, Dried Scallops, Sea Cucumber, Flower Mushrooms, Silky Fowl, Fin, Fish Maw

XOソースを添えた帆立炒め

Wok-Fried Scallops with celery in X.O sauce

韓牛の特製しょうゆ中華鍋炒め、ガーリックチップと

Wok-fried Han-Woo Beef with Garlic Chip in Superior Soy Sauce

自家製ほうれん草豆腐とぶなしめじの揚げ物、トリュフソース

Deep-fried Handmade Spinach Bean Curd with Beech Mushroom, Truffle Sauce

タラバガニの卵炒飯

King Crab and Egg Whites Fried Rice

香港風マンゴーサゴ

Hong Kong Style Mango Sago

288.0 / 1人 / 1 person

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.

メニュー記載のアイテムにはたまご、牛乳、木の実(ナッツ)、ピーナッツ、大豆、小麦(グルテン)、魚介類、甲殻類、豚肉、桃、トマト、食品添加物として亜硫酸塩が含まれている場合があります、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーや食事制限のあるお客様は、事前にサービススタッフにお申し出ください。
Menu items may contain eggs, milk, tree nuts, peanuts, soybeans, wheat(gluten), fish, shellfish, pork, peaches, tomatoes, and sulfites as a food additive which can cause allergic reactions. Please inform our service staff in advance if you or any of your guests have an allergy or dietary restriction.

高級中国茶 Chinese Premium Tea

金駿眉(キンシュンビ、紅茶) Jin Jun Mei 40.0

中国茶 Chinese Tea

安吉白茶(アンジーバイチャ、緑茶) Anji Bai 10.0

鉄観音(テッカノン、烏龍茶) Tie Guan Yin 10.0

祁門紅茶(キームン、紅茶) Keemun 10.0

正山小種(ラプサンスーチョン、紅茶) Lapsang Souchong 10.0

プーアル茶(熟茶、生茶の2種類) Pu-erh (Raw, Ripe) 10.0

烏龍茶 Oolong 10.0

貢眉茶(コウビ茶、白茶) Gong Mei 10.0

菊花茶(キッカ茶) Chrysanthemum 10.0

ジャスミン茶 Jasmine 10.0

コーヒー Coffee

エスプレッソ Espresso	10.0
アメリカン Americano	10.0
アイスアメリカン Iced Americano	10.0
カフェラテ Café Latte	11.0
アイスカフェラテ Iced Café Latte	11.0
カプチーノ Cappuccino	11.0

追加料金 ADDITIONAL CHARGE +500

カフェインレス Decaffeinated

エクストラショット Extra Shot

ミルクの変更: 低脂肪、スキムミルク、アーモンドミルク、豆乳
Choice of Milk: Low-Fat, Skim, Almond, Soy

フレッシュジュース Fresh Juice

オレンジ、グレープフルーツ、アップル、ニンジン Orange, Grapefruit, Apple, Carrot	15.0
--	------

ミネラルウォーター Mineral Water

アクアパナナ Acqua Panna	750ml	10.0	500ml	8.0
--------------------	-------	------	-------	-----

スパークリングウォーター Sparkling Water

サンペレグリーノ San Pellegrino	750ml	10.0	500ml	8.0
-------------------------	-------	------	-------	-----

ソフトドリンク Soft Drink

コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ、スプライト、トニックウォーター、 クラブソーダ、ジンジャーエール				7.0
---	--	--	--	-----

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonic, Soda, Ginger Ale

レッドブル Red Bull				8.0
----------------	--	--	--	-----

ドリンク Beverage

シャンパン Champagne

	グラス Glass	ボトル Bottle
Moët & Chandon, Imperial 'Brut' NV - France		180.0
Veuve Clicquot, Yellow Label 'Brut' NV - France	40.0	180.0

スパークリング Sparkling

Domaine Chandon 'Brut' NV - Australia	24.0	95.0
Corte Giara Prosecco 'Millesimato Dry' - Italy		78.0

白ワイン White Wine

Chablis, Louis Père et Fils - France		190.0
Sauvignon Blanc, Nakd, Marlborough - New Zealand	24.0	100.0
Chardonnay, Terrazas de Los Andes Reserva, Mendoza - Argentina	19.0	80.0

赤ワイン Red Wine

Cabernet Sauvignon, Dana Estates Vaso, Napa Valley - USA		350.0
Nuits-Saint-Georges, Domaine Lécheneaut - France		290.0
Zinfandel, Chateau Montelena, Calistoga, Napa Valley - USA		225.0
Pinot Noir, Jean Michel Giboulot, Savigny lès Beaune - France		190.0
Saint-Joseph, Brunel de la Gardine - France		170.0
Shiraz, Two Hands Fields Of Joy, Clare Valley - Australia		145.0
Toscana IGT, Altesino, Rosso di Altesino - Italy		120.0
Barbera d'Alba DOC, Marcarini Ciabot Camerano - Italy		110.0
Cabernet Sauvignon, Luma Chequén Gran Reserva, Maule Valley - Chile	24.0	100.0
Côtes du Rhône, Famille Perrin Réserve Rouge - France	19.0	80.0

ドリンク Beverage

コニャック Cognac

	グラス Glass	ボトル Bottle
ヘネシー リシャール Hennessy Richard		15,000.0
ルイ XIII Louis XIII		9,500.0
ヘネシー パラディ Hennessy Paradis		3,900.0
ヘネシー X.O. Hennessy X.O.	55.0	750.0
レミーマルタン X.O. Remy Martin X.O.	55.0	750.0
ヘネシー V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P.	27.0	330.0
レミーマルタン V.S.O.P Remy Martin V.S.O.P	27.0	330.0

シングルモルトウイスキー_スペイサイド Single Malt Whisky_Speyside

ザ・マッカラン 25年 The Macallan 25YR		5,000.0
ザ・マッカラン 18年 The Macallan 18YR		950.0
ザ・マッカラン 15年 The Macallan 15YR	37.0	500.0
ザ・マッカラン 12年 The Macallan 12YR	30.0	370.0

ブレンドスコッチウイスキー Blended Scotch Whisky

ジョニーウォーカー キング V Johnnie Walker King V		2,000.0
ジョニーウォーカー ブルー Johnnie Walker Blue	55.0	750.0
ローヤルサルート 21年 Royal Salute 21YR	55.0	750.0
バランタイン 17年 Ballantine's 17YR	35.0	450.0
シーバスリーガル 18年 Chivas Regal 18YR	35.0	450.0
シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12YR	20.0	230.0
ジョニーウォーカー ブラック Johnnie Walker Black	20.0	230.0

ドリンク Beverage

日本ウイスキー Japanese Whiskey

	グラス Glass	ボトル Bottle
白州 DR Hakushu DR	33.0	400.0
響 Hibiki Harmony	30.0	370.0
サントリー角瓶 Suntory Kakubin	15.0	150.0

アメリカンウイスキー American Whiskey

ワイルドターキー バーボン Wild Turkey Bourbon	23.0	250.0
ジムビーム バーボン Jim Beam Bourbon	15.0	150.0

ドリンク Beverage

中国酒(スピリッツ) CHINESE SPIRIT

ボトル Bottle

貴州茅台 15年 Kweichow Moutai 15YR		8,000.0
貴州茅台 Kweichow Moutai		1,480.0
五糧液(ゴリョウエキ) 35% Wuliangye 35%		900.0
水井坊(スイジンファン)「ウエルベイ」 Shui Jing Fang 'Wellbay'		800.0
国窖(グオジャオ) 1573 52% Guo Jiao 1573 52%		750.0
瀘州老窖(ロシュウロウコウ) Lu Zhou Lao Jiao		328.0
古越龍山(コエツリュウザン)紹興酒 10年 Guyuelongshan 10YR		168.0
煙台古釀(ヤンタイグニャン)赤 Yantai Guniang Red		140.0
煙台古釀(ヤンタイグニャン) Yantai Guniang	500ml	70.0
煙台古釀(ヤンタイグニャン) Yantai Guniang	250ml	38.0

韓国酒(スピリッツ) KOREAN SPIRIT

ファヨ 41度(韓国純米焼酎) Hwayo 41	500ml	100.0
ファヨ 25度(韓国純米焼酎) Hwayo 25	500ml	50.0
ファヨ 17度(韓国純米焼酎) Hwayo 17	375ml	30.0
ボクブンジャ(果実酒) Bokbunja	375ml	25.0

生ビール DRAFT BEER

ハンメク Hanmac	420ml	8.0
-------------	-------	-----

瓶ビール BOTTLE BEER

青島(チンタオ) Tsingtao	330ml	12.0
ハイネケン Heineken	330ml	12.0
ハンメク Hanmac	500ml	10.0

価格は韓国ウォン、単位1,000ウォン、消費税10%込みにて記載しております。
Prices are listed in Korean Won at 1,000 values inclusive of 10% government tax.