



INTERCONTINENTAL®
SEOUL COEX



IN-ROOM DINING
MENU

To place an order, please press number '0'
in your room telephone.

For food allergies, food intolerance and religious interest,
we welcome enquiries from customers who wish to know
whether any meals contain particular ingredients.

주문 시 유선전화 '0'번을 눌러 주문해 주시기 바랍니다.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은
직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

배추 김치(배추, 고춧가루), 쌀, 대두(두부), 닭고기, 전복: 국내산
낙지 젓갈(낙지): 중국산 | 가스오부시:일본산

SPECIAL MENU

Chicken & Chips Set Menu

CHICKEN & CHIPS

Deep-Fried Chicken
with Soy Sauce & French Fries
간장을 곁들인 닭(닭고기:국내산) 튀김과
감자 튀김

DESSERT

Seasonal Fresh Fruit Platter
신선한 계절 과일

BEER

2 Bottles of Cass Beer 330ml

₩ 80,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

The Healthy

₩ 52,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi,
Apple, Carrot, Pineapple

Low Fat Milk

Plain Yoghurt with Berry Compote

Egg White Omelet with Tomato, Cheese,
Onion, Capsicum, Mushroom

Multi Grain Toast with Sugar Free Jam

Bircher Muesli

Seasonal Fresh Fruit Platter

Fresh Brewed Coffee or TAVALON Tea Selection

건강식 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과, 당근, 파인애플 주스 중 선택

저지방우유

플레인 요거트와 베리 콤포트

화이트 오믈렛, 토마토, 치즈, 양파, 피망, 버섯

멀티 그레인 토스트와 무설탕 잼

버치 무슬리

신선한 계절 과일

신선한 커피 또는 타발론 티 셀렉션

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

The Vegan

₩ 52,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi,
Apple, Carrot, Pineapple

Soy Milk

Berry Compote

Tomato, Asparagus, Onion, Capsicum, Mushroom

Vegan Burger (Vegan Bean Meat Patty)

Multi Grain Toast with Sugar Free Jam

Seasonal Fresh Fruit Platter

Fresh Brewed Coffee or TAVALON Tea Selection

비건 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과, 당근, 파인애플 주스 중 선택

두유

베리 콤포트

아스파라거스, 토마토, 양파, 피망, 버섯

비건 버거 (비건 콩고기 패티)

멀티 그레인 토스트와 무설탕 잼

신선한 계절 과일

신선한 커피 또는 타발론 티 셀렉션

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

The InterContinental

₩ 50,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, Apple

Two Eggs with Asparagus, Hash Brown Potato, Grilled Tomato, Mushroom

Choice of Boiled, Fried, Scrambled, Poached Egg, Omelet

Choice of Bacon, Ham, Sausage

Bakery Basket (Served with Butter, 4 Kinds of Jam)

Choose 5 from Baguette, White Toast,
Multi Grain Toast, Croissant, Muffin, Danish Pastry

Seasonal Fresh Fruit Platter / Fruit Yoghurt

Fresh Brewed Coffee or TAVALON Tea Selection

인터컨티넨탈 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과 중 선택

계란 요리와 아스파라거스, 해시 브라운 감자, 구운 토마토, 버섯 제공

삶은 계란, 프라이, 스크램블 에그, 수란, 오믈렛 중 선택

베이컨(미국산), 햄(돼지고기:국내산),

소시지(돼지고기:국내산) 중 선택

베이커리 바스켓 (4종류의 잼과 버터 제공)

바게트, 화이트 토스트, 멀티 그레인 토스트, 크루아상, 머핀,
데니시 페이스트리 중 5가지 선택

신선한 계절 과일 / 과일 요거트

신선한 커피 또는 타발론 티 셀렉션

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

Continental

₩ 40,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, Apple

Bakery Basket

(Served with Butter, 3 Kinds of Jam)

Choose 3 from Baguette, White Toast,
Multi Grain Toast, Croissant, Muffin, Danish Pastry

Seasonal Fresh Fruit Platter / Fruit Yoghurt

Fresh Brewed Coffee or TAVALON Tea Selection

콘티넨탈 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과 중 선택

베이커리 바스켓

(3종류의 잼과 버터 제공)

바게트, 화이트 토스트, 멀티 그레인 토스트, 크루아상, 머핀,
데니시 페이스트리 중 3가지 선택

신선한 계절 과일 / 과일 요거트

신선한 커피 또는 타발론 티 셀렉션

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

Korean

₩ 54,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, Apple

Choice of Beef and Seaweed Soup or Beef and Turnip Soup

Pan-Fried Black Cod, Grilled LA Beef Rib,
Dried Sea Laver, Fried Egg

Two Kinds of Kimchi, Korean Herb Salad

Steamed Rice

Seasonal Fresh Fruit Platter

Plum Tea or Ginseng Tea

한식 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과 중 선택

소고기 미역국(소고기:미국산) 또는
소고기 뭇국(소고기:미국산) 중 선택

은 대구 구이, 김, 계란 프라이, LA갈비 구이(소고기:미국산)

김치 2종, 나물

흰 쌀밥

신선한 계절 과일

매실차 또는 인삼차

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

BREAKFAST SET

Japanese

₩ 54,000

Fresh Squeezed Juice

Choice of Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi, Apple

Pan-Fried Black Cod with Bean Paste Marinade

Japanese Style Steamed Eggs with Shrimp

Natto, Dried Sea Laver, Miso Soup, Tofu

Japanese Pickles

Steamed Rice

Seasonal Fresh Fruit Platter

Fresh Brewed Coffee or TAVALON Tea Selection

일본식 조찬

건강 주스 셀렉션

오렌지, 자몽, 토마토, 키위, 사과 중 선택

은 대구 된장구이

새우 계란 찜

낫또, 김 구이, 일본식 된장국, 두부, 절임 반찬

흰 쌀밥

신선한 계절 과일

신선한 커피 또는 타발론 티 셀렉션

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

A LA CARTE

EGGS | 계란 요리

Egg Dishes are Served with Asparagus, Hash Brown Potato, Grilled Tomato, Mushroom, Baked Beans

Choice of Bacon, Ham, Sausage

Bakery Basket (Served with Butter, Honey, Marmalade Jam)

Choose 3 from Baguette, White Toast, Multi Grain Toast, Croissant, Muffin, Danish Pastry

모든 계란 요리에 아스파라거스, 해시 브라운 감자, 구운 토마토, 버섯, 구운 콩 제공

베이컨 (미국산), 햄 (돼지고기:국내산), 소시지 (돼지고기:국내산) 중 선택

베이커리 바스켓 (버터와 꿀, 마멀레이드 잼 제공)
바게트, 화이트 토스트, 멀티 그레인 토스트, 크루아상, 머핀, 데니시 페이스트리 중 3가지 선택

Two Eggs

₩ 23,000

Choice of Boiled, Fried, Scrambled, Poached Egg, Omelet

계란 요리

프라이, 스크램블 에그, 삶은 계란, 수란, 오믈렛 중 선택

Three Eggs Omelet

₩ 25,000

Choice of Tomato, Cheese, Onion, Capsicum, Mushrooms, Ham

오믈렛 (햄 - 돼지고기:국내산)

토마토, 치즈, 양파, 피망, 버섯, 햄 중에서 선택

White Eggs Omelet

₩ 25,000

Choice of Tomato, Cheese, Onion, Capsicum, Mushrooms, Ham

화이트 오믈렛 (햄 - 돼지고기:국내산)

토마토, 치즈, 양파, 피망, 버섯, 햄 중에서 선택

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

A LA CARTE

EGGS | 계란 요리

Grilled Beef Tenderloin Steak ₩ 45,000
with Choice of Fried, Scrambled,
Boiled, Poached Egg
소고기 안심 구이(소고기:호주산)와 계란 요리

BREAKFAST FAVORITE | 조식 스페셜

Please be informed that the side dish may be changed
due to internal circumstances.

사이드 디시는 내부 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

Choice of Plain Yoghurt, ₩ 15,000
Greek Yoghurt, Fruit Yoghurt
플레인, 그릭 요거트, 과일 요거트 중 선택

Cereal with Milk ₩ 15,000
Choice of Corn Flakes, Granola, Almond Flakes,
Brown Rice Flakes, Red Berry Cereal

시리얼과 우유

콘 플레이크, 그레놀라, 아몬드 플레이크, 현미 플레이크,
레드베리 시리얼 중 선택

Hot Oatmeal with Hot Milk and Honey ₩ 16,000
따뜻한 오트밀, 따뜻한 우유, 꿀

Bircher Muesli ₩ 18,000
버처 뮤슬리

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BREAKFAST

6:00 - 12:00

A LA CARTE

BREAKFAST FAVORITE | 조식 스페셜

Please be informed that the side dish may be changed due to internal circumstances.

사이드 디시는 내부 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

Pancakes ₩ 23,000

Side Dish: Blue Berry Jam, Banana, Maple Syrup

팬 케이크

사이드 디시: 블루베리 잼, 바나나, 메이플 시럽

French Toast with Honey ₩ 23,000

프렌치 토스트와 꿀

Waffle ₩ 23,000

Side Dish: Blue Berry Jam, Banana, Maple Syrup

와플

사이드 디시: 블루베리 잼, 바나나, 메이플 시럽

Bakery Basket ₩ 25,000

(Served with Butter, 3 Kinds of Jam)

4 Choices of Baguette, White Toast,

Multi Grain Toast, Croissant, Muffin, Danish Pastry

베이커리 바스켓

(3종류의 잼과 버터 제공)

바게트, 화이트 토스트, 멀티 그레인 토스트, 크루아상,

머핀, 데니시 페이스트리 중 4가지 선택

Abalone Porridge and Steamed Egg ₩ 45,000

전복죽과 계란찜

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

APPETIZERS | 전채

Served with Bread and Butter.
빵과 버터가 제공됩니다.

Smoke Salmon Salad with Condiment ₩ 25,000
훈제 연어 샐러드와 컨디먼트

Caprese Salad with Pesto Sauce ₩ 25,000
카프레제 샐러드와 페스토 소스

Caesar Salad with Choice of ₩ 28,000
Grilled Chicken or Shrimps
시저 샐러드(베이컨 - 돼지고기:외국산)와
닭 가슴살 또는 새우 선택

Fresh Green Leaves Salad with ₩ 28,000
Pickles Raisin, Tomato, Quinoa
퀴노아, 절임 건포도, 토마토를 곁들인 그린 샐러드

Prosciutto, Musk Melon ₩ 30,000
with Shaved Parmesan Cheese
파마산 치즈를 곁들인
프로슈토(미국산)와 머스크 멜론

Arugula Salad with Burrata Cheese ₩ 32,000
부라타 치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드

Asparagus Salad ₩ 32,000
아스파라거스 샐러드

Premium Caesar Salad ₩ 35,000
with Lobster Tail and Avocado
랍스터, 아보카도를 곁들인 프리미엄 시저 샐러드
(베이컨-돼지고기:외국산)

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

SOUPS | 수프

Served with Bread and Butter.
빵과 버터가 제공됩니다.

Toscana Style Minestrone Soup ₩ 23,000
토스카나 스타일 야채 수프

Mushroom Cream Soup ₩ 28,000
with Mushroom Essence and Croutons
버섯 크림 수프와 버섯 에센스

Chicken Clear Soup with Vegetables ₩ 28,000
닭고기 채소 수프

PASTA | 파스타

Served with Pickle, Bread and Butter.
피클, 빵과 버터가 제공됩니다.

Choice of Spaghetti, Penne, Fusili for Pasta Noodles.
파스타 면은 스파게티, 펜네, 푸실리 선택 가능 합니다.

Pasta Naples ₩ 30,000
나폴리 파스타

Pasta Bolognese ₩ 35,000
볼로네제 파스타(소고기:호주산)

Pasta Carbonara ₩ 35,000
카르보나라 파스타(베이컨:미국산)

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

MEAT & FISH | 육류와 생선

Served with Tomato, Mushroom, Asparagus, Mashed Potato, Bread and Butter.

토마토, 버섯, 아스파라거스, 매시 감자, 빵과 버터가 제공됩니다.

Pan-Fried Mero Steak with Caper Salsa ₩ 58,000
케이퍼 살사를 곁들인 메로구이

Grilled Beef Tenderloin ₩ 62,000
with Peppercorn Sauce
페퍼콘 소스를 곁들인 소고기 안심구이
(소고기:호주산)

Grilled Lamb Chop ₩ 65,000
with Rosemary Sauce
로즈마리 소스를 곁들인 양갈비 구이
(양고기:호주산)

SANDWICH & BURGER | 샌드위치와 버거

Served with French Fries and Pickle.

감자 튀김과 피클이 제공됩니다.

Club Sandwich ₩ 37,000
클럽 샌드위치(베이컨:미국산)

InterContinental Beef Burger ₩ 38,000
Grilled Beef Patty, Guacamole, Tomato,
Emmental Cheese, Arugula, Focaccia Bun
인터컨티넨탈 비프 버거(소고기:호주산)
소고기 패티, 구아카몰, 토마토, 에멘탈 치즈, 루콜라

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

NOODLE | 면

U-don Pot and Chef's Three Deep Fried ₩ 35,000
우동과 셰프의 3가지 튀김

KOREAN FAVORITE | 한식

Served with Kimchi and 4 Kinds of Side Dishes.

김치와 4가지 반찬이 제공됩니다.

(Add a Side Dish / 반찬 1가지 추가 시 ₩3,000)

Sizzling Stone Pot "Bibimbap" ₩ 47,000
with Turnip Soup
돌솥 비빔밥(소고기:호주산)과 무국(소고기:미국산)

Kimchi Stew and ₩ 49,000
Beef Barbecue "Bulgogi"
김치찌개(돼지고기:국내산)와 불고기(소고기:호주산)

Abalone and Beef Short Ribs Soup ₩ 55,000
전복 갈비탕(소고기:미국산)

LA Galbigui with Beef Seaweed Soup ₩ 62,000
LA 갈비구이와 미역국 정식(소고기:미국산)

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

DESSERTS | 후식

Tiramisu Cake with Espresso Sauce ₩ 18,000
에스프레소 소스를 곁들인 티라미수 케이크

Cheese Cake ₩ 18,000
치즈케이크

Ice Creams: ₩ 18,000
Vanilla, Chocolate, Strawberry
바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림

Cream Brulee ₩ 18,000
크렘 뷔릴레

Seasonal Fresh Fruit Platter ₩ 18,000
신선한 계절 과일

Cheese Plate ₩ 22,000
with Lavosh and Sliced Apple
치즈 플레이트

SIDE DISHES | 사이드 메뉴

Steamed Rice ₩ 7,000
흰 쌀밥

French Fries ₩ 9,000
with Garlic Mayonnaise Sauce
Add 1 Sauce Dish Garlic Mayonnaise ₩ 2,000
갈릭 마요네즈 감자 튀김
갈릭 마요네즈 추가 시 ₩ 2,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

VEGETARIAN MENU | 채식주의자 메뉴

Toscana Minestrone Soup ₩ 23,000

토스카나식 야채 수프

Spaghetti with Tomato Sauce ₩ 30,000

토마토 스파게티

Grilled Vegetables Sandwich ₩ 32,000

with French Fries

구운 채소 샌드위치와 감자튀김

SNACKS | 스낵

Serves Approximately 2 - 3 Portions to Share.

2 - 3인용

Fish and Chips ₩ 70,000

생선튀김과 감자튀김

Cheese Plate (M) ₩ 75,000 (L) ₩ 100,000

with Lavosh, Nuts, Dried Fruits, Olive

치즈 플레이트

Smoked Salmon with Condiments ₩ 80,000

훈제 연어

Beef Tenderloin Chop Steaks ₩ 100,000

with Red Wine Sauce and Green Salad

레드 와인 소스를 곁들인

챵 스테이크(소고기:호주산)와 그린 샐러드

Seasonal Fresh Fruit Platter ₩ 100,000

신선한 계절 과일

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

ALL DAY DINING
24 HOURS

KIDS DISHES | 어린이 메뉴

Wok and Roll Pad Thai - ₩ 23,000

Wok Fried Thai Noodle with Shrimps
새우를 곁들인 볶음면

Spaghetti Bolognese ₩ 24,000

미트 소스 스파게티(소고기:호주산)

Mini Beef Burger with ₩ 25,000

Salad or French Fries

미니 소고기 버거(소고기:호주산)와
샐러드 또는 감자튀김

Lemon Cream Mayo Sauce ₩ 30,000

with Fried Shrimp

레몬 크림 마요 새우

KIDS BEVERAGE | 어린이 음료

Strawberry and Banana Smoothie ₩ 16,000

딸기와 바나나 스무디

Mango and Banana Smoothie ₩ 16,000

망고와 바나나 스무디

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LATE NIGHT MENU

0:00 - 5:30

LATE NIGHT MENU | 심야 메뉴

Two Eggs ₩ 23,000

Choice of Boiled, Fried, Scrambled,
Poached Egg, Omelet

Choice of Bacon, Ham, Sausage

계란 요리

프라이, 스크램블 에그, 삶은 계란, 수란, 오믈렛 중 선택

베이컨(미국산), 햄(돼지고기:국내산),

소시지(돼지고기:국내산) 중 선택

Caprese Salad with Pesto Sauce ₩ 25,000

카프레제 샐러드와 페스토 소스

Mushroom Cream Soup ₩ 28,000

with Mushroom Essence and Croutons

버섯 크림 수프와 버섯 에센스

Prosciutto, Musk Melon ₩ 30,000

with Shaved Parmesan Cheese

파마산 치즈를 곁들인

프로슈토(미국산)와 머스크 멜론

Premium Caesar Salad ₩ 35,000

with Lobster Tail and Avocado

랍스터, 아보카도를 곁들인 프리미엄 시저 샐러드

(베이컨-돼지고기:외국산)

Club Sandwich with French Fries ₩ 37,000

클럽 샌드위치(베이컨:미국산)와 감자튀김

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

LATE NIGHT MENU

0:00 - 5:30

LATE NIGHT MENU | 심야 메뉴

InterContinental Beef Burger ₩ 38,000
with French Fries

Grilled Beef Patty, Guacamole, Tomato,
Emmental Cheese, Arugula, Focaccia Bun

인터컨티넨탈 비프 버거(소고기:호주산)와 감자튀김

소고기 패티, 구아카몰, 토마토, 에멘탈 치즈, 루콜라

Pasta Naples ₩ 30,000

Choice of Spaghetti, Penne, Fusili for Pasta Noodles

나폴리 파스타

스파게티, 펜네, 푸실리 중 선택

Pan-Fried Mero Steak with Caper Salsa ₩ 58,000

케이퍼 살사를 곁들인 메로구이

Grilled Beef Tenderloin ₩ 62,000

with Peppercorn Sauce

페퍼콘 소스를 곁들인 소고기 안심구이

(소고기:호주산)

Grilled Lamb Chop ₩ 65,000

with Rosemary Sauce

로즈마리 소스를 곁들인 양갈비 구이(양고기:호주산)

French Fries ₩ 9,000

with Garlic Mayonnaise Sauce

Add 1 Sauce Dish Garlic Mayonnaise ₩2,000

갈릭 마요네즈 감자 튀김

갈릭 마요네즈 1 Sauce Dish 추가 시 ₩2,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LATE NIGHT MENU

0:00 - 5:30

LATE NIGHT MENU | 심야 메뉴

Cheese Cake ₩ 18,000

치즈케이크

Seasonal Fresh Fruit Platter ₩ 18,000

신선한 계절 과일

Cheese Plate ₩ 22,000

with Lavosh and Sliced Apple

치즈 플레이트

Food allergies, food intolerance and religious interest, We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

BEVERAGE LIST

COFFEE

Americano	Hot	₩ 17,000
아메리카노	Ice	₩ 18,000
Café latte, Cappucino	Hot	₩ 18,000
카페라떼, 카푸치노	Ice	₩ 19,000
Chocolate Latte	Hot	₩ 18,000
초콜릿라떼	Ice	₩ 19,000
Espresso		₩ 17,000
에스프레소		

TEA

English Breakfast, Darjeeling,	Hot	₩ 16,000
Earl Grey, Peppermint	Ice	₩ 18,000
Chamomile, Ginseng Tea,		
Green Tea, Citron Tea		
브랙퍼스트, 다즐링, 얼그레이, 페퍼민트,		
카모마일, 인삼차, 녹차, 유자차		

FRESH JUICE

Orange, Grapefruit, Apple, Tomato,	₩ 20,000
Kiwi, Pineapple, Watermelon	
오렌지, 자몽, 사과, 토마토, 키위, 파인애플, 수박	

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

COCKTAIL

Martini (Gin, Dry Vermouth, Green Olive)	₩ 25,000
Magarita (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	₩ 25,000
Black Russian (Vodka, Kahlua)	₩ 25,000
Pina Colada (White Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream, Milk)	₩ 25,000
Long Island Iced Tea (Gin, Vodka, Rum White, Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Coke)	₩ 28,000

ZERO PROOF

Milk Shake (Vanilla Ice Cream, Milk)	₩ 22,000
Mango Smoothie (Mango, Plain Yogurt, Milk, Honey)	₩ 22,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

APERITIFS

Campari	Glass (60ml)	₩ 26,000
	Bottle	₩ 260,000

PORT

Graham's 10 years	Glass (60ml)	₩ 25,000
	Bottle	₩ 300,000

COGNAC

Hennessy V.S.O.P	Glass (45ml)	₩ 29,000
	Bottle	₩ 400,000

Remy Martin V.S.O.P	Glass (45ml)	₩ 29,000
	Bottle	₩ 400,000

Hennessy X.O	Glass (45ml)	₩ 72,000
	Bottle	₩ 1,000,000

Remy Martin X.O	Glass (45ml)	₩ 72,000
	Bottle	₩ 1,000,000

GIN

Bombay Sapphire	Glass (45ml)	₩ 19,000
	Bottle	₩ 260,000

Beefeater 24	Glass (45ml)	₩ 23,000
	Bottle	₩ 320,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

VODKA

Absolut	Glass (45ml)	₩ 19,000
	Bottle	₩ 260,000
Grey Goose	Glass (45ml)	₩ 26,000
	Bottle	₩ 360,000

RUM

Bacardi Gold	Glass (45ml)	₩ 19,000
	Bottle	₩ 260,000
Ron Zacapa - 23	Glass (45ml)	₩ 29,000
	Bottle	₩ 400,000

TEQUILA

Jose Cuervo 1800 Anejo	Glass (45ml)	₩ 33,000
	Bottle	₩ 450,000
Patron Silver	Glass (45ml)	₩ 36,000
	Bottle	₩ 500,000
Patron Anejo	Glass (45ml)	₩ 40,000
	Bottle	₩ 560,000

TRADITIONAL LIQUOR

화요 17' Hwayo 火堯 17%	375ml	₩ 42,000
화요 25' Hwayo 火堯 25%	375ml	₩ 47,000
화요 41' Hwayo 火堯 41%	500ml	₩ 99,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

MALTS & SCOTCH WHISKY

Glenfiddich	12	Glass (45ml)	₩ 35,000
		Bottle	₩ 480,000
	15	Glass (45ml)	₩ 36,000
		Bottle	₩ 500,000
	18	Glass (45ml)	₩ 45,000
		Bottle	₩ 620,000
Macallan	12	Glass (45ml)	₩ 36,000
		Bottle	₩ 500,000
	18	Glass (45ml)	₩ 86,000
		Bottle	₩ 1,200,000
Chivas Regal	12	Glass (45ml)	₩ 26,000
		Bottle	₩ 360,000
	18	Glass (45ml)	₩ 36,000
		Bottle	₩ 500,000
Johnnie Walker	Black	Glass (45ml)	₩ 26,000
		Bottle	₩ 360,000
	Blue	Glass (45ml)	₩ 72,000
		Bottle	₩ 1,000,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

MALTS & SCOTCH WHISKY

Ballantine's	17	Glass (45ml)	₩ 36,000
		Bottle	₩ 500,000
	21	Glass (45ml)	₩ 56,000
		Bottle	₩ 780,000
	30	Bottle	₩ 2,700,000

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	Black Label	Glass (45ml)	₩ 23,000
		Bottle	₩ 320,000
Woodford Reserve		Glass (45ml)	₩ 35,000
		Bottle	₩ 480,000

BOTTLED BEER

Cass / Terra	330ml	₩ 11,000
Heineken	330ml	₩ 16,000
Asahi	330ml	₩ 16,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGE LIST

SOFT DRINK

Coke / Coke Light /	250ml	₩ 9,000
Coke Zero / Sprite / Ginger Ale / Club Soda / Tonic Water		

MINERAL WATER

Evian	330ml	₩ 12,000
-------	-------	----------

SPARKLING WATER

Perrier	330ml	₩ 12,000
San Pellegrino	750ml	₩ 16,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE LIST

CHAMPAGNE

91139

Veuve Clicquot Yellow Label Brut ₩ 240,000

91164

Veuve Clicquot Rose' Brut ₩ 280,000

91132

Bollinger Special Cuvée Brut ₩ 330,000

91103

Dom Pérignon Brut ₩ 730,000

91125

Dom Pérignon Brut Rosé ₩ 1,100,000

WHITE

73112

Villa Muscatel - Gianni Gagliardo ₩ 100,000
(Italy)

74136

Sauvignon Blanc - Cloudy Bay ₩ 160,000
(New Zealand)

75163

Chardonnay Mer Soleil Reserve ₩ 175,000
- Caymus Vineyards
(U.S.A)

73005

Pinot Grigio - Jermann ₩ 185,000
(Italy)

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE LIST

RED

86772

Pinot Noir - Cloudy Bay
(New Zealand)

₩ 200,000

84119

PSI - Dominio de Pingus
(Spain)

₩ 250,000

81251

Nuit Saint Georges
- Domaine Faiveley
(France)

₩ 265,000

83364

Barolo - Pio Cesare
(Italy)

₩ 285,000

84117

Brunello di Montalcino
- Casanova di Neri
(Italy)

₩ 295,000

80506

Château Talbot Grand Cru Classé
(France)

₩ 350,000

83142

Tignanello - Antinori
(Italy)

₩ 480,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

90229

Boizel Brut Réserve	Glass	₩ 35,000
(France)	Bottle	₩ 175,000

90082

Boizel Rose Brut Réserve	Glass	₩ 39,000
(France)	Bottle	₩ 195,000

WHITE

70077

Les Légendes R Blanc	Glass	₩ 18,000
- Domaines Barons de Rothschild	Bottle	₩ 90,000
(France)		

73039

Pecorino Passofino - Feudi Bizantini	Glass	₩ 22,000
(Italy)	Bottle	₩ 110,000

76023

Riesling - Tiim Adams	Glass	₩ 25,000
(Australia)	Bottle	₩ 125,000

72028

Chardonnay - Dough Wines	Glass	₩ 28,000
(USA)	Bottle	₩ 140,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WINE BY THE GLASS

RED

80146

Les Légendes R Rouge	Glass	₩ 23,000
- Domaines Barons de Rothschild (France)	Bottle	₩ 90,000

83146

Montepulciano d'Abruzzo Passofino	Glass	₩ 28,000
- Feudi Bizantini (Italy)	Bottle	₩ 110,000

85086

Malbec Limestone Block	Glass	₩ 32,000
- Tinto Negro (Argetina)	Bottle	₩ 125,000

82248

Pinot Noir - Dough Wines	Glass	₩ 35,000
(USA)	Bottle	₩ 140,000

All prices are inclusive of 10% service charge and 10% tax.
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

InterContinental Seoul COEX

524 Bongeunsa-ro, Gangnam-gu, Seoul,
Korea 06164

T: +82 (0)2 3452 2500

iccoex@parnas.co.kr

seoul.intercontinental.com