

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back



주문 시 유선전화 '0'번을 눌러 주문해 주시기 바랍니다.
To place an order, Please press number '0' in your room telephone.

쌀, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.
The rice, cabbage and chili powder used in Kimchi is locally sourced in Korea.

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

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

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

InterContinental Signature

HAKONE

하코네 특선 생선회 (18pcs) Hakone special sashimi	230.
모듬 초밥 (12pcs) Assorted sushi	115.
민물장어구이 Broiled freshwater eel kabayaki	92.
특선 회덮밥 Deluxe sashimi donburi	97.
계절 생선과 채소 지리 또는 매운탕 Boiled seasonal fish and vegetable hot pot (clear or spicy)	85.



쌀, 민물장어, 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루 - 국내산
참돔, 가다랑어(가쓰오부시) - 일본산, 참다랑어 - 스페인산,
생선 요리 특성상 가시가 있으니 유의하시기 바랍니다.

WEILOU

웨이루 전채 Wei Lou special cold dish	100.
일품 해삼 Sea cucumber rolls stuffed with fried shrimp	250.
송로버섯을 곁들인 면보샤 Deep-fried shrimp toast with truffle pesto	100.
통후추 소스 쇠고기 Sautéed beef with black pepper sauce	150.
전가복 Sautéed seafood and vegetables with oyster sauce	175.



쌀(밥, 죽), 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 한우, 조피볼락, 민물장어,
배추김치의 배추와 고춧가루, 두부(대두) - 국내산, 누룽지의 쌀 - 중국산
웨이루에서 사용하고 있는 전복과 중새우는 ASC 인증을 받은 수산물입니다.

주문 시 유선전화 '0'번을 눌러 주문해 주시기 바랍니다, 주문 가능 시간은 18시부터 20시20분 입니다.
To place an order, Please press number '0' in your room telephone, Order time is from 18:00 to 20:20.

In-Room Dining

Signature Menu

시그니처 메뉴

Breakfast

조식

All Day Dining

24시간 제공

Vegan menu & Snack

채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea

커피와 차

Kid's Menu

어린이 메뉴

Wine List

와인 메뉴

Beverage List

음료 메뉴

◀ Back

조식 / Breakfast

건강식 조찬

생과일, 야채 주스 또는 저지방 우유

- 오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과, 셀러리, 당근

멀티 그레인 토스트와 슈가 프리잼 버처 무슬리

토마토, 치즈, 양파, 피망, 버섯, 햄을 넣은 화이트 오믈렛

계란 요리 : 아스파라거스, 해시브라운 감자,

구운 토마토, 버섯, 구운 콩 제공

신선한 계절 과일

커피/ 디카페인 커피/ 차 중에서 선택

인터컨티넨탈 조찬

생과일 주스 중 선택

- 오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과

브레드 중 선택

- 통밀 브레드, 화이트 토스트, 크라상, 머핀, 데니쉬, 멀티 그레인 토스트

계란 요리 중 선택

- 프라이드, 스크램블, 보일드, 포치드, 오믈렛

계란 요리 : 아스파라거스, 해시 브라운 감자,

구운 토마토, 버섯, 구운 콩 제공

사이드 선택 : 베이컨(돼지고기:미국산), 햄(돼지고기:국내산),

소시지(돼지고기:국내산)

버터와 꿀, 2종류의 잼, 마멀레이드 제공

신선한 계절 과일

커피/ 디카페인 커피/ 차 중에서 선택

The Healthy

Choice of freshly pressed fruit, vegetable juice or low-fat milk

- Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple, celery, carrot
multi grain toast served with sugar free jam bircher muesli

Egg white omelet with tomato, cheese, onion, pepper, mushroom

Fresh seasonal fruits

Choice of freshly brewed coffee, decaffeinated coffee or tea

47.

The InterContinental

Choice of freshly pressed juice

- Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple

Choice of bread basket

- Whole wheat bread, white toast, multi grain toast, croissant, muffin, danish pastries

Served with butter, honey, two kinds of jams and marmalade

Choice of egg dishes

- Fried, scrambled, boiled, poached, omelet

Served with asparagus, hashed brown, grilled tomato, mushroom, baked bean

Choice of ham, bacon, sausage

Sliced seasonal fresh fruits

Choice of freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, or tea

45.

In-Room Dining

Signature Menu

시그니처 메뉴

Breakfast

조식

All Day Dining

24시간 제공

Vegan menu & Snack

채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea

커피와 차

Kid's Menu

어린이 메뉴

Wine List

와인 메뉴

Beverage List

음료 메뉴

◀ Back

조식 / Breakfast

유럽식 조찬

생과일 주스 중 선택

- 오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과

브레드 중 선택

- 통밀 브레드, 화이트 토스트, 크라상, 머핀, 데니쉬, 멀티 그레인 토스트,

버터와 꿀, 2종류의 잼, 마멀레이드 제공

신선한 계절 과일

커피/ 무 카페인 커피/ 차 중에서 선택

한국식 조찬

생과일 주스 중 선택

- 오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과

국 선택 (쇠고기 : 호주산)

- 쇠고기 미역국, 우거지 갈비국

은대구 구이, 김, 계란 프라이

두 가지 김치, 나물과 불고기(쇠고기:호주산)

신선한 계절 과일

오미자 차, 인삼차 중 선택

Continental

Choice of freshly pressed juice

- Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple

Choice of bread basket

- Whole wheat bread, white toast, muffin

multi grain toast, croissant, danish pastries

Served with butter, honey, two kinds of jams, marmalade

Sliced seasonal fresh fruits

Choice of freshly brewed coffee, decaffeinated coffee or tea

38.

Korean

Choice of freshly pressed juice

- Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple

Choice of beef and seaweed soup or

cabbage and beef short rib soup

Pan-fried black cod, dried sea laver, fried egg

Two kinds of kimchi, Korean herb salad, beef barbecue

"Bulgogi"

Steamed rice

Sliced seasonal fresh fruits

Korean "Omija" berry tea or ginseng tea

49.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

조식 / Breakfast

일식 조찬

생과일 주스 중 선택

- 오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과
은대구 된장 구이, 새우 계란 찜
밥, 낫토, 김 구이, 일본식 된장국

- 두부 (대두 : 외국산)
- 가쓰오다시(가쓰오부시 : 인도네시아산)

신선한 계절 과일

커피 / 디카페인 커피/ 차 중에서 선택

계란 요리 중 선택

프라이드, 스크램블, 보일드, 포치드, 오믈렛

화이트 오믈렛

속 재료 중 선택

- 치즈, 토마토, 버섯, 양파, 피망, 햄(돼지고기:국내산)
모든 계란 요리 : 아스파라거스, 해시 브라운 감자,
구운 토마토, 버섯, 구운 콩 제공

사이드 선택 :

베이컨(돼지고기:미국산), 햄(돼지고기:국내산),

소시지(돼지고기:국내산)

브레드 중 선택

- 통밀 브레드, 화이트 토스트, 크라상, 머핀, 데니쉬, 멀티 그레인 토스트
버터와 꿀, 2종류의 잼, 마멀레이드 제공

Japanese

Choice of freshly pressed juice

- Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple

Pan-fried black cod fish with soybean paste marinade

Steamed eggs with shrimp

Natto, grilled seaweed, miso soup

Steamed rice

Sliced seasonal fresh fruits

Choice of freshly brewed coffee, decaffeinated coffee
or tea

Choice of egg dishes

Fried, scrambled, boiled, poached, omelet

White eggs omelet

Choice of

tomato, cheese, onion, pepper, mushroom, ham

All of the above egg dishes served with hash brown,
grilled tomato, mushroom, baked beans and choice
of bacon, ham, sausage.

Choice of bread basket

- Whole wheat bread, toast, multi grain toast, croissant, muffin, danish
pastries

selection of butter, honey, two kinds of jam,
marmalade.

49.

20.

25.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

조식 / Breakfast

팬케이크와 계절과일

프렌치 토스트와 꿀

와플과 계절과일

오트밀과 따뜻한 우유

요거트 중 선택
(플레인, 저지방, 과일)

브레드 바스켓

브레드 중 4종류 선택
- 통밀 브레드, 화이트 토스트, 크로와상, 머핀, 데니쉬멀티 그레인 토스트
버터와 꿀, 2종류의 잼, 마멀레이드 제공

흰죽과 계란찜

전복죽과 계란찜

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

Pancakes and Seasonal Fruits

French toast with honey

Waffle with Seasonal Fruits

Hot oatmeal

Choice of yoghurt
(Plain, low fat or fruit)

Bread basket

Choice of whole wheat bread, white toast,
multi grain toast, croissant, muffin, danish pastries,
Served with your choice 4pieces of bread and
selection of butter, honey, two kinds of jam,
marmalade.

Plain rice porridge and steamed egg

Abalone porridge and steamed egg

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

25.

25.

25.

16.

15.

18.

30.

45.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

24시간 제공
All Day Dining

전채, 수프

베트남 스타일의 새우 롤과 피시 소스

훈제 연어, 루꼴라와 와사비 드레싱

카프레제 샐러드와 페스토 소스

시저 샐러드 (베이컨 / 돼지고기 : 미국산)
구운 재료 중 선택 : 닭고기(국내산) / 새우

슈퍼 샐러드
훈제연어, 퀴노아, 블루베리, 구운마늘, 브로콜리, 토마토

야채와 허브 페스토를 넣은 치킨 수프
닭고기(국내산)

버섯 크림 수프와 허브 크루통
육수(닭고기 : 국내산)

Appetizers, Soup

Vietnamese style shrimp spring roll
with fish sauce 26.

Smoked salmon,
With fresh arugula, wasabi dressing 25.

Caprese salad
with pesto sauce 25.

Caesar salad
/choice of grilled chickens or shrimps 25. / 28.

Super salad
with smoked salmon, quinoa, blueberry, grilled garlic,
broccoli and tomato 28.

Herb pesto vegetable chicken soup 23.

Cream soup of Mushroom
with herb croutons 23.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

24시간 제공
All Day Dining

메인 디쉬

트러플 오일 야채 샌드위치

멀티 그레인 토스트, 아스파라거스, 애호박, 트러플 오일, 버섯, 양파, 토마토, 루꼴라, 파마산 치즈, 감자 튀김과 피클

클럽 샌드위치

닭고기(국내산), 베이컨 / 돼지고기:미국산), 감자 튀김, 피클

인터컨티넨탈 비프 버거

쇠고기 패티(호주산), 토마토, 양파, 피클, 모짜렐라 치즈, 포카치아 번, 감자 튀김, 피클

리가토니 볼로네이즈 (쇠고기 : 호주산)

펜네 카르보나라 (베이컨 / 돼지고기 : 미국산)

스파게티 알리오 올리오

Main dishes

Truffle oil veggie sandwich

Multi grain toast, asparagus, zucchini, truffle oil, mushroom, onion, tomato, arugula, parmesan cheese, with french fries and pickles

Club sandwich

Chicken breast, tomato, bacon, fried egg, sliced tomato, lettuce, white toast bread, with french fries and pickles

InterContinental beef burger

Grilled beef, tomato, onion, pickle, mozzarella cheese, focaccia bun, with french fries and pickles

Rigatoni bolognese

Rigatoni, meat sauce, tomato, parmesan cheese

Penne carbonara

Penne, bacon, garlic, cream sauce

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti, garlic, pepperoncino, olive oil

32.

35.

37.

35.

35.

35.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

24시간 제공 All Day Dining

연어 오븐구이와 푸타네스카 소스

닭 가슴살 찜과 스팀 야채 (닭고기 : 국내산)

쇠고기 안심 구이와 로즈마리 소스 (쇠고기 : 호주산)

메로 스테이크와 레몬 버터 소스

양갈비 구이와 페퍼콘 소스 (양고기 : 호주산)

돌솥 전복 비빔밥과 무국 (쇠고기 : 호주산)

우거지 갈비탕 한상 (쇠고기 : 호주산)

전복죽과 계란찜

한식은 김치, 네 가지의 찬이 제공됩니다.
(오징어 젓갈 / 오징어: 칠레산)

Salmon puttanesca en papillote

Oven baked salmon with anchovy, black olive and tomato sauce

Sous vide chicken breast

broccoli, tomato, asparagus with fresh tomato sauce

Grilled beef tenderloin

with rosemary sauce

Pan-fried mero steak

with lemon butter sauce

Grilled lamb chops

with peppercorn sauce

Abalone hot stone pot rice

with beef turnip soup

Cabbage and beef short rib soup

with steamed rice

Abalone porridge and steamed egg

Korean dish served with three kinds of side dish and kimchi

58.

55.

68.

55.

75.

47.

48.

45.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

◀ Back

24시간 제공 All Day Dining

돼지고기 김치 찌개와 불고기

(쇠고기 : 호주산, 돼지고기 : 국내산, 두부/대두 : 외국산)

소갈비 구이와 미역국

(소갈비 : 미국산, 미역국, 쇠고기 : 호주산)

우렁 된장찌개와 불고기

(쇠고기 : 호주산, 육수/소고기 : 호주산, 두부/대두 : 외국산)

튀김 우동과 일식 피클

일본식 라멘

한식은 김치, 네 가지의 찬이 제공됩니다.
(오징어 젓갈 / 오징어: 칠레산)

Pork and kimchi stew

Served with Korean style beef barbecue "Bulgogi"

49.

Grilled beef short ribs "Kalbi-gui" and beef seaweed soup

65.

Soy bean paste stew

with freshwater snail, served with Korean style beef
barbecue "Bulgogi"

49.

Tempura U-dong with Japanese pickle

33.

Japanese style ramen

35.

Korean dish served with three kinds of
side dish and kimchi

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

24시간 제공 All Day Dining

디저트

신선한 계절 과일

아이스 크림 중 선택
바닐라, 딸기, 초코

시트러스 콩피를 넣은 마스카포네 무스

라즈베리 콩피를 넣은 화이트 초콜릿 무스

매실차와 한과

우유 중 선택
우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 두유

생과일, 야채 주스 중 선택
오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과, 샐러리, 당근

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

Desserts

Seasonal fresh fruit

Choice of Ice cream
Vanilla, chocolate, strawberry

Mascarpone mousse
with citrus confit

White chocolate mousse
with raspberry confit

Plum tea
with traditional cookies

Milk, low fat, skimmed or soy milk

Freshly pressed juice
Vegetable, orange, grapefruit, tomato, watermelon,
kiwi, apple, celery, carrot

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

18.

18.

18.

18.

18.

13.

19.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

비건 메뉴 Vegan

라따뚜이 토마토 파스타
신선한 야채와 토마토 소스

병아리콩 팔라펠
토마토, 양파와 파프리카, 요거트 딥

미네스트로네 수프
구운 야채와 콩으로 끓여낸 수프

비건 헬시 버거
신선한 양파, 토마토와 홈 메이드 번

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

Ratatouille tomato spaghetti

35.

Chickpea falafel

Tomato, onion, paprika chickpea ball with yogurt dip

33.

Minestrone soup

Soup stewed with grilled vegetables and beans

23.

Vegan healthy burger

Fresh onion, tomato, chickpea, beet, homemade buns

38.

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

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

스낵 Snacks

인터컨티넨탈 타파스

엔초비, 올리브, 치즈, 햄과 멜론 (햄 / 돼지고기 : 미국산)

피시 앤 칩스

치즈 셀렉션

훈제 연어

케이퍼, 홀스래디시, 양파, 레몬

찰 스테이크

버섯 그레이비 소스 (쇠고기 : 호주산)

계절 과일 셀렉션

InterContinental tapas

Anchovy, olive, cheese, ham, melon

Fish&chips

with tartar sauce

Cheese selection

Smoked salmon

with caper, horseradish, onion and lemon

Chop steak

with mushroom gravy sauce

Seasonal fruits selection

45.

45.

45.

50.

55.

55.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

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

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

커피와 차 Coffee & Tea

아메리카노 커피 / 아이스 아메리카노

카페라떼 / 카푸치노

아이스 카페라떼 / 아이스 카푸치노

에스프레소 / 더블 에스프레소

디카페인 커피 / 아이스 디카페인 커피

핫 초콜릿 / 차가운 초콜릿

차 선택

블랙퍼스트, 다즐링, 얼그레이, 페퍼민트, 카모마일,
인삼차, 녹차, 유자차

아이스 티

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

Americano / Iced Americano

Café latte / cappucino

Iced café latte / Iced cappucino

Espresso / Double espresso

Decaffeinated Coffee / Iced Decaffeinated
Coffee

Hot chocolate / Iced chocolate

Tea selection

English breakfast, darjeeling, earl grey, peppermint,
chamomile, ginseng, green, citron

Iced tea

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

14. / 15.

15.

16.

14. / 16.

16. / 17.

15. / 16.

18.

16.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

어린이 메뉴 Kid's Menu

쇠고기 치즈 퀘사디아 (쇠고기 : 호주산)

계절 샐러드

퀴노아, 블루베리, 브로콜리, 토마토

해산물 야채 볶음밥 (오징어 : 국내산)

스파게티 볼로네이즈 (쇠고기 : 호주산)

미니 쇠고기버거

샐러드 또는 프렌치 프라이 중 선택 (쇠고기 : 호주산)

생과일 주스

오렌지, 자몽, 토마토, 수박, 키위, 사과

우유 중 선택

우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 두유

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이
포함되어 있습니다.

Beef and cheese quesadilla

22.

Seasonal fresh green leave

with quinoa, blue berry, broccoli, tomato

15.

Seafood and vegetable fried rice

25.

Spaghetti bolognese

23.

Mini beef burger

with salad or french fries

25.

Choice of freshly pressed juice

Orange, grapefruit, tomato, watermelon, kiwi, apple

13.

Milk, low fat, skimmed or soy milk

9.

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

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

WINE LIST

WINE BY THE GLASS

White

279217	Verdejo Rueda - Marques de Riscal / SPA	18.	90.
270256	Viognier Côtes du Rhône - Château Beauchêne / FRA	22.	110.
276272	Chardonnay Founder's Block - Katnook Estate / AUS	24.	120.
272179	Sauvignon Blanc - Twomey / USA	28.	140.

Red

283523	Chianti San Lorenzo - Melini / ITA	20.	80.
280758	Pinot Noir Réserve Spéciale - Gérard Bertrand / FRA	23.	90.
285608	Malbec Gran Reserva - Viu Manent / CHI	28.	110.
289711	Cabernet Sauvignon Founder's Block - Katnook Estate / AUS	30.	120.

Glass

Bottle

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

WINE LIST

White

74136	Sauvignon Blanc - Cloudy Bay / NZL	105.
73206	Viognier Collezione di Famiglia -Montalt / ITA	120.
76244	Chardonnay - 3 drops / AUS	135.
71127	Sancerre Blanc - Pascal Jolivet / FRA	140.
70197	Chablis 1er Cru Mont de Milieu - Jean Claude Courtault / FRA	160.
75163	Chardonnay Mer Soleil Reserve - Caymus Vineyards / USA	160.

Red

80514	Château Mont-Perat / FRA	115.
83167	Angheli - Donnafugata / ITA	115.
83335	Malbec Single Vineyards Coletto - Trapiche / ARG	130.
85236	Merlot Alexandre - Casa Lapostolle / CHI	135.
83186	Chianti Classico Riserva il Grigio - San Felice / ITA	150.
86732	Shiraz The Boxer - Mollydooker / AUS	165.
85103	Cabernet Sauvignon - Robert Mondavi / USA	190.
80506	Château Talbot Grand Cru Classe / FRA	250.
82101	Artistry - Girard / USA	280.
83142	Tignanello - Antinori / ITA	430.

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

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

WINE LIST

CHAMPAGNE

- 90193 Drappier Carte d'Or Brut
- 90199 Drappier Rose Brut
- 91114 Moët et Chandon Impérial Brut
- 91139 Veuve Clicquot Yellow Label Brut
- 91132 Bollinger Special Cuvée Brut
- 91103 Dom Pérignon Brut

Rosé

- 91164 Veuve Clicquot Rosé Brut
- 91125 Dom Pérignon Rosé Brut

Dessert

- 76152 Blue Lable 5 Puttonyons – Royal Tokaji 250ml
- 89767 Porto Ruby – Ramos Pinto NV
- 89768 L. V. B Port – Taylor's 2015

Bottle

- 175.
- 195.
- 180.
- 228.
- 250.
- 515.

- 260.
- 1,300.

- 130.
- 100.
- 170.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

BEVERAGE LIST

SCOTCH & MALT WHISKIES

Chivas Regal 12 years old
Ballantine's 17 years old / 21 years old
Johnnie Walker Black Label / Blue Label
Macallan 12 years old / 18 years old
Glenlivet 12 years old / 15 years old

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Black Label

COGNAC

Hennessy V.S.O.P
Remy Martin V.S.O.P
Hennessy X.O
Remy Martin X.O

Glass (45ml)

25.
35.
25.
29.
28.

Bottle

340.
490. / 750.
340. / 950.
400. / 820.
380. / 460.

22.

300.

24.
24.
49.
49.

360.
360.
730.
730.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

BEVERAGE LIST

GIN

Tanqueray No. 10
Hendrick's

Glass (45ml)

18.
20.

Bottle

260.
300.

VODKA

Ciroc
Grey Goose

22.
22.

320.
320.

RUM

Bacardi Light

16.

240.

TEQUILA

Jose Cuervo Especial
Patron Anejo

16.
35.

240.
560.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

BEVERAGE LIST

Cocktails

Martini

Tanqueray No.10, Dry vermouth, Olive

22.

Mojito

Bacardi light, Fresh lime, Sugar, Club soda, Apple mint leaves

22.

Magarita

Olmecca black, Triple sec, Lemon juice, Simple syrup

23.

Cosmopolitan

Absolut, Lime juice, Triple sec, Cranberry juice

23.

Long Island Iced Tea

Tanqueray No.10, Bacardi light, Absolut, Olmecca, Triple sec, Cacao white, Lemon juice, Coke

25.

Zero Proof

Milk Shake

22.

Mango Smoothie

24.

Blueberry smoothie

24.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

BEVERAGE LIST

Beer

InterContinetal House Beer (420ml)
Art Weizen / Art Pale Ale

Local Beer (330ml)
Cass / Kloud

Imported Beer (330ml)
Asahi, Heineken
Hoegaarden

Korean Traditional Liquors

화요 17' Hwayo Soju (375ml)

화요 25' Hwayo Soju (375ml)

일품진로 Ilpoomjinro (375ml)

Glass

19.

Bottle

11.

14.
15.

42.

47.

45.

In-Room Dining

Signature Menu
시그니처 메뉴

Breakfast
조식

All Day Dining
24시간 제공

Vegan menu & Snack
채식 메뉴 & 스낵

Coffee & Tea
커피와 차

Kid's Menu
어린이 메뉴

Wine List
와인 메뉴

Beverage List
음료 메뉴

 Back

BEVERAGE LIST

Soft Drinks

Coke / Coke light / Coke Zero (275ml)
Sprite (355ml)
Ginger Ale / Soda / Tonic (275ml)
Red Bull (275ml)

Can

9.
9.
9.
10.

Bottle

Mineral Water

Mineral Water (Saem-mul, 500ml)
Evian (330ml)

12.
12.

Sparkling Water

Perrier (330ml)
San Pellegrino (500ml)

12.
12.

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