

Lobby Lounge & Bar

Featuring western grandeur and eastern elegance, the Lobby Lounge & Bar is the symbolic space representing Grand InterContinental Seoul Parnas. It is the ideal place to enjoy a relaxed ambience while appreciating the sweet melodies of a splendid jazz and pop ensemble.

서양식 웅장함과 동양의 우아함을 갖춘 '로비 라운지 & 바'는 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 호텔을 대표하는 상징적인 공간입니다. 수준 높은 퀄리티의 음악을 제공하는 재즈 & 팝 오케스트라와 함께 감미롭고 여유로운 시간을 보내시길 바랍니다.

Performance Schedule

연주 시간

1st Session 19:30 ~ 20:10
2nd Session 20:30 ~ 21:10
3rd Session 21:30 ~ 22:10
4th Session 22:30 ~ 23:10

Performance Composition

연주 구성

Monday to Saturday : Piano, Saxophone, Double Bass, Clarinet
월요일 ~ 토요일 : 피아노 / 색소폰 / 콘트라베이스 / 클라리넷

* Sundays & national holidays are not included.

Musicians and performance schedules may be subject to change.

일요일 및 공휴일은 제외이며, 뮤지션 구성 및 연주 시간은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

Classic Sense of Whisky



SCOTCH WHISKY

		Bottle	20% OFF
Ballantine's 40y	700ml	15,000.	12,000.
Cutty Sark 25y	700ml	1,100.	880.

SINGLE MALT

Highland Park 30y	700ml	3,400.	2,720.
Glenlivet Cellar Collection 1973	700ml	5,400.	4,320.
Glenlivet Cellar Collection 1969	700ml	5,800.	4,640.

Glenmorange Signet

700ml

1,100.

글렌모란지 시그넷에는 에스프레소와 수제 초콜릿을 함께 제공해 드립니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Whiskey Tasting



Discover whiskeys on one plate from 3 beloved Scottish whiskey regions - Islay, Highland, Speyside. Indulge in the best food and whiskey pairing and explore the flavour of Scotland.

위스키의 본고장, 스코틀랜드의 지역별 위스키 3종을 한 플레이트에 모두 만나보십시오. Speyside, Highland, Islay 지역의 위스키와 함께 간단한 안주도 즐기실 수 있습니다.

<u>SPEYSIDE</u> 45.	<u>HIGHLAND</u> 60.	<u>ISLAY</u> 70.
Balvenie 12 yrs	Macallan 15 yrs	Ardbeg 10 yrs
Glenlivet 12 yrs	Oban 14 yrs	Lagavulin 16 yrs
Benriach 12 yrs	Dalwhinnie 15 yrs	Bowmore 18 yrs

Snack

Platter with homemade sausages, sauerkraut 수제 소시지(돼지고기:국내산)와 사워크라우트	30.
Baked brie, dried fruits 구운 브리치즈와 건과류	30.
Homemade smoked salmon, condiments 수제 훈제 연어	30.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Coffee **S**

	Hot	Ice
Americano 아메리카노	16.	17.
Espresso 에스프레소	16.	-
Cappuccino 카푸치노	17.	18.
Café latte 카페 라떼	17.	18.
Café mocha 카페 모카	17.	18.
Vanilla café latte 바닐라 카페 라떼	18.	19.
Caramel café latte 카라멜 카페 라떼	18.	19.
Black sugar cafe latte 블랙슈가 카페 라떼	18.	19.
Coffee & cake set (per 1 person) 커피와 조각 케이크 세트 (1인 기준)	31.	-

Speciality

	Hot	Ice
Hot chocolate 핫 초콜릿	16.	17.
Marshmallow hot chocolate 마시멜로 핫 초콜릿	17.	-
Green tea latte 그린티 라떼	17.	18.
Black sugar Earl grey milk tea 블랙슈가 얼그레이 아이스 밀크티	-	19.
Black sugar Masala chai milk tea 블랙슈가 마살라차이 아이스 밀크티	-	19.
Affogato 아포가토	-	22.

Steven Smith Tea Maker **S**

	Hot	Ice
British Brunch No.18 브리티시 브런치 아쌘 A rich blend of full-bodied indian assam and ceylon teas.	16.	17.
Lord bergamot No.55 로드 버가모트 얼그레이 Superior to the typical earl grey. Fragrant ceylon dimbulla and uva with select indian assam teas scented with essence of italian bergamot fruit.	16.	17.
Bungalow No.47 벙갈로우 다즐링 Organic darjeeling tea grown in the foothills of the himalayas with the aroma of nuts, fruits and flowers.	16.	17.
Meadow No.67 메도우 카모마일 Golden chamomile flowers from egypt with mildly stimulating fragrant hyssop, rooibos, rose petals and linden flowers.	16.	17.
Peppermint leaves No.45 페퍼민트 The world's most flavorful peppermint comes from the pacific northwest. rich with distinct notes of chocolate and an intense, refreshing finish.	16.	17.
Red nectar No.13 레드 넥타 루이보스 A unique infusion of south african rooibos and the peachy taste of honeybush.	16.	17.
Jasmine silver tip No.96 자스민 실버 팁 Tender green tea leaves wedded with freshly picked jasmin buds.	18.	19.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Signature Malt Latte

건강에 좋은 맥아를 이용한 부드럽고 고소한 라떼를 즐겨보세요.	Hot	Ice
Signature malt latte 시그니처 맥아 라떼	19.	20.

Signature Blossom Ice Tea

부드러운 그린티와 리치, 그리고 새콤달콤한 베리가 어우러진 몸과 마음을 리프레싱 시켜주는 시그니처 아이스티를 즐겨보세요.

Signature blossom ice tea 시그니처 블러썸 아이스 티		21.
--	--	-----

Asian Traditional Tea

	Hot	Ice
Chun-sul green tea 춘설 녹차	19.	20.
Ginseng 인삼차	20.	-
Ginger 생강 화향차	22.	-
Jujube 대추 화향차	22.	-
Omija 열강 오미자차	22.	-
Traditional herbal 원기보신 쌍화차	22.	-
Citron 유자차	22.	24.
Puer tea 보이차	28.	-

Juice Bar Therapy

Fresh mixed juice		
Purple energy 퍼플 에너지 Blueberry banana yogurt honey coconut water		23.
Tomato & Raspberry 토마토 라즈베리 Tomato raspberry jam		23.
Grapefruit & Ginger 자몽 생강 Grapefruit juice ginger jam apple mint		23.
Healty up 헬씨 업 Ginseng honey milk		23.
Fresh squeezed juice S		19.
Orange Grapefruit Tomato Kiwi 오렌지, 자몽, 토마토, 키위		

Smoothie

Red bean smoothie (Vegan)		24.
Vitamin up smoothie (Vegan)		24.
Red wine smoothie		24.
Mango smoothie		24.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

By the glass

Champagne

		Glass(150ml)	Bottle
N.V	Piper Heidsieck Cuvee Brut Champagne, FRA	35.	175.
N.V	Piper Heidsieck Rosé Sauvage Brut Champagne, FRA	39.	195.

White Wine

		Glass(150ml)	Bottle
2019	Muscadet Remy Pannier - Ackerman Loire, FRA	17.	85.
2019	Le Rime - Banfi Toscana, ITA	20.	100.
2020	Sauvignon Blanc - Babich Marlborough, NZL	24.	120.
2020	Riesling Killerman's Run - Kilikanoon South Australia, AUS	27.	135.

Red Wine

		Glass(187ml)	Bottle
2018	Cabernet Sauvignon Gran Reserva - Carmen Maipo Valley, CHL	20.	80.
2017	Côtes du Rhône Rouge - Vidal Fleury Rhône, FRA	24.	95.
2020	Pinot Noir - Babich Marlborough, NZL	30.	120.
2018	Chianti Classico - San Felice Toscana, ITA	33.	130.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Sommelier Selection

Champagne

BLANC

N.V	Piper Heidsieck Cuvée Brut	175.
N.V	Marc Hebrart 1er Cru Blanc de Blancs Brut	200.
N.V	Philipponnat Royale Réserve Non Dosé	248.
N.V	Arlaux 1er Cru Grande Cuvée Brut	280.

ROSÉ

N.V	Piper Heidsieck Rosé Sauvage Brut	195.
N.V	Drappier Rosé Nature Zero	246.
N.V	Veuve Clicquot Rosé Brut	280.
2012	Pol Roger Rosé Brut	335.
2005	Dom Pérignon Rosé Brut	820.

CUVÉES SPÉCIALES

N.V	Laurent Perrier Grand Siècle Grande Cuvée Brut	480.
2010	Dom Pérignon Brut	540.
N.V	Krug Grande Cuvée 169ème Édition Brut	630.
2012	Louis Roederer Cristal Brut	780.

White Wine

2019	Chardonnay - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2017	Riesling Grand Cru Ollwiller - Wolfberger, Alsace, FRA	168.
2018	Pouilly - Fumé - Château de Tracy, Loire, FRA	208.
2017	Langhe Chardonnay Piodilei - Pio Cesare, Piemonte, ITA	243.
2016	Sauvignon Blanc Te Koko - Cloudy Bay, Marlborough, NZL	270.
2018	Chablis Grand Cru Bougros - Domaine Vincent Dampt, Bourgogne, FRA	305.

Vegan White Wine

	Yeya - Finca Bacara	95.
	Chardonnay Naturae - Gerard Bertrand	115.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Red Wine

2017	Cabernet Sauvignon Penalolen - Quebrada de Macul, Central, CHL	120.
2018	Shiraz Valley Floor - Langmeil, Barossa, AUS	130.
2018	Malbec Golden Reserve - Trivento, Mendoza, ARG	130.
2019	Pinot Noir - Bread & Butter, Napa, USA	130.
2015	Merlot Cuvée Alexandre - Casa Lapostolle, Central, CHL	135.
2015	Malbec Single Vineyard Block No.4 - Pyros, San Juan, ARG	148.
2018	Cabernet Sauvignon First Press - Delicato, Napa, USA	160.
2018	Cabernet Sauvignon - Textbook, Napa, USA	180.
2017	Paraduxx - Duckhorn Vineyards, Napa, USA	220.
2018	Château Laforge Saint - Émilion Grand Cru, Bordeaux, FRA	224.
2015	Brunello di Montalcino Campogiovanni - San Felice, Toscana, ITA	230.
2015	Brunello di Montalcino - Casanova di Neri, Toscana, ITA	250.
2015	Ferrer Bobet, Priorat, ESP	260.
2015	Vigorello - San Felice, Toscana, ITA	270.
2006	Barolo Vigneto Cerequio - Batasiolo, Piemonte, ITA	320.
2018	Shiraz Carnival of Love - Mollydooker, McLaren Vale, AUS	335.
2015	Cabernet Sauvignon Intriga Maxima - Montgras, Central, CHL	340.
2017	Tignanello - Marchesi Antinori, Toscana, ITA	390.
2016	Merlot Oakville - Paradigm, Napa, USA	420.
2018	Cabernet Sauvignon - Don Melchor, Central, CHL	420.
2017	Sassicaia - Tenuta San Guido, Toscana, ITA	560.
2015	Almaviva - Concha y Toro & Baron Philippe de Rothschild, Central, CHL	580.
2017	Cabernet Sauvignon Insignia - Joseph Phelps, Napa, USA	900.
2017	Syrah The Hated Hunter - Sine Qua Non, Napa, USA	1,120.
2016	Opus One - Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild, Napa, USA	1,300.

Vegan Red Wine

	Crazy Grapes - Finca Bacara	95.
	Cabernet Sauvignon Naturae - Gerard Bertrand	115.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Single Malt

SPEYSIDE

Over 50% of all malt whisky distilleries in Scotland are located in the central 'Speyside' region. The Speyside region itself stretches from Inverness in the west to the watershed of the river Deveron in the east.

싱글 몰트 위스키 증류소 중 절반 가까이 모여있는 핵심지역으로서 스페이강 양쪽으로 유명한 증류소들이 밀집해 있으며 비옥한 토양과 풍부한 일조량으로 보리 경작에 완벽한 조건을 갖춘 지역입니다. 부드럽고 과일 향미가 풍부한 위스키를 생산하는 지역입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Cragganmore	12	40%	28.	380.
Balvenie	12 doublewood	40%	29.	400.
	17 doublewood	43%	42.	580.
Glendronach	12	43%	30.	420.
	18	46%	59.	820.
Glenfarclas 105	-	60%	40.	560.
Glenfarclas	15	46%	45.	620.
	21	43%	-	820.
Glenlivet	12	40%	28.	380.
	15	40%	33.	460.
	18	43%	45.	620.
	21	43%	-	1,000.
Glenlivet Cellar Collection 1973			-	5,400.
Glenlivet Cellar Collection 1969			-	5,800.
Glenfiddich	12	40%	28.	380.
	15	40%	33.	460.
	18	40%	45.	620.
Benriach	12	40%	29.	400.
	16	40%	36.	500.
	17	40%	40.	560.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

HIGHLAND

The Highlands cover the largest part of Scotland, and include the important central Speyside region. Anything that's located north of the line between the Firth of Clyde in the west and the Firth of Tay in the east.

싱글 몰트 위스키 생산지역중 가장 넓은 지역으로서 다양한 풍미와 개성있는 위스키가 생산되는 지역입니다. 매끈한 질감과 부드러운 달콤함을 가진 위스키부터 숙성된 오크에 진한게 배인 피트향이 섞인 맛까지 매우 다양한 위스키가 생산되는 산지 입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Macallan	12	40%	29.	400.
	15	43%	33.	480.
	18	43%	55.	820.
	25	43%	-	3,300.
Oban	14	43%	33.	460.
Dalwhinnie	15	43%	33.	460.
Glenmorangie	10 the original	40%	28.	380.
	12 the lasanta	46%	29.	400.
Highland Park	30		-	3,400.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

LOWLAND

The Lowland is the southernmost region of Scotland. Traditionally Lowland single malts are triple distilled often giving them a lighter taste.

위스키의 본고장인 글래스고와 에든버러가 속해 있는 지역으로서 비교적 접하기 쉬운 가벼운 풍미를 가진 맛과 향의 위스키가 생산됩니다. 가벼운 꽃향과 복잡 미묘한 곡물의 향이 잘 표현된 위스키 산지입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Auchentoshan	12	40%	28.	380.
Glenkinchie	12	43%	28.	380.

ISLAY

Islay whiskies are very characteristic because of their 'trademark' peaty character. The stark contrast between the robust and smoky Islay malts and some (relatively) unpeated whiskies from the Highlands or Lowlands is often used to introduce novices to the concept of whisky regions.

섬 지역으로서 싱글 몰트 위스키 지역 중 피트향이 강하고 묵직한 맛의 스모키향을 지닌 위스키 산지입니다. 아드벡, 라기볼린, 라프로익은 다소 거칠고 강한 맛을 가지고 있으며 보모어는 비교적 부드러운 맛의 향미가 좋은 위스키입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Ardbeg	10	46%	28.	380.
Laphroaig	10	43%	28.	380.
Lagavulin	16	43%	36.	500.
Bowmore	12	40%	28.	380.
	18	43%	45.	620.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

ISLANDS SKYE

The Skye has a smoky character derived from peat, considered a central characteristic and ascribed both to the water from which the whisky is made and to the peating levels of the barley.

오랜 역사와 전통을 가진 서부 해안에 위치한 위스키 산지로서 해초류 향과 강한 피트 향이 잘 어우러진 특쓰는 끝 맛을 가진 지역적인 색채가 잘 묻어나오는 위스키 산지입니다.

	Age	Strength	Glass(45ml)	Bottle
Talisker	10	45.8%	28.	380.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Blended Whiskies

<u>SCOTCH</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
J & B Jet	12	25.	340.
Chivas Regal	12	25.	340.
	18	35.	490.
Ballantine's	17	35.	490.
	21	54.	750.
	30	-	2,200.
	40	-	15,000.
Johnnie Walker	black	25.	340.
	blue	64.	950.
	blue king george	-	2,800.
Royal Salute	21	55.	760.
	38	-	3,000.
Cutty Sark	25	-	1,100.
<u>AMERICAN</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
Jack Daniel's	black label	22.	300.
Gentleman Jack (500ml)	-	30.	300.
Woodford Reserve	-	32.	450.
<u>CANADIAN</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
Crown Royal	-	22.	300.
Canadian Club	12	22.	300.
<u>IRISH</u>	Age	Glass(45ml)	Bottle
John Jameson	-	19.	260.

Additional ₩ 5,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 5,000 이 추가됩니다.

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

Spirits & Liqueurs

GIN

	Glass(45ml)	Bottle
Gordon's	16.	240.
Bombay Sapphire	18.	260.
Beefeater 24	18.	260.
Tanqueray No.TEN	18.	260.
Hendrick's	20.	300.
The Botanist	23.	340.

VODKA

	Glass(45ml)	Bottle
Finlandia	16.	240.
Absolut	16.	240.
Ketel One	22.	320.
Ciroc	22.	320.
Grey Goose	22.	320.
Belvedere	22.	320.
Beluga Gold Line	44.	780.

RUM

	Glass(45ml)	Bottle
Bacardi Light	16.	240.
Rondiaz 151	16.	240.
Sailor Jerry Spiced	16.	240.
Ron Zacapa - 23	24.	360.

TEQUILA

	Glass(45ml)	Bottle
Jose Cuervo Especial	16.	240.
Olmeca Black	16.	240.
Don Julio Reposado	16.	240.
Patron Silver	32.	500.
Patron Anejo	35.	560.

Additional ₩ 5,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.

모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 5,000 이 추가됩니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

<u>LIQUEUR</u>	Glass(45ml)	Bottle
Baileys Irish Cream	16.	240.
Sambucca	16.	240.
Jagermeister	16.	240.
Amaretto di Saronno	16.	240.
Chamboard	20.	300.
Drambuie	20.	300.
Grand Manier	20.	300.
Benedictine D.O.M	24.	360.
Absente	24.	360.

Cognac / Grappa

<u>COGNAC</u>	Glass(45ml)	Bottle
Hennessy V.S.O.P	24.	360.
Remy Martin V.S.O.P	24.	360.
Frapin X.O	38.	560.
Hennessy X.O	49.	730.
Remy Martin X.O	49.	730.
Remy Martin Louis XIII	-	5,500.

<u>GRAPPA</u>	Glass(45ml)	Bottle
UE - Nonino, ITA (700ml)	32.	450.
Tignanello - Antinori, ITA (500ml)	32.	320.

<u>PORT</u>	Glass(60ml)	Bottle
Graham's L.B.V POR	25.	210.

Additional ₩ 5,000 will be charged for side drink of all alcoholic beverages.
모든 주류에 Side Drink 주문 시 ₩ 5,000 이 추가됩니다.

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

Signature Cocktail

Yu Hwa Hwayo soju, Citron jam, Club soda, Golden leaf	22.
Le Monde de Barbie Melon liqueur, Trole sec, Lemon juice	22.
Come to Me Campari, Amaretto disaronno, Simple syrup, Orange juice	23.
Green Light Tanqueray no.10, Green tea latte powder, Lemon juice, Simple syrup	23.
To Alize Alize, Kansas, Mango syrup, Lime juice, Pop sugar	25.
Charming Dance Cream de cassis, Malibu, Peach liqueur, Orange juice, Lemon juice, Simple syrup	25.
Killer Ardbeg, Cacao brown, Triple sec, Espresso, Cinnamon powder	27.
Citron Blossom Tanqueray no.10, Sparkling wine, Cucumber syrup, Citron jam, Lemon juice	27.
Tequila Sorbet Olmeca, Amaretto disaronno, Triple sec, Vanilla ice cream, Lime juice, Mango syrup	27.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Classic

Martini Tanqueray No.10, Dry vermouth, Olive	22.
Caipirinha Cachaca, Lime, Sugar	22.
Mojito Barcadi light, Lime juice, Sugar, Club soda, Apple mint leaves	22.
Negroni Tanqueray No.10, Sweet vermouth, Campari	23.
Old Fashioned Jack daniel's black, Angostura bitters, Sugar, Club soda	23.
Moscow Mule Absolut, Lime juice, Gingel ale	23.
Margarita Olmeca black, Triple sec, Lemon juice, Simple syrup	23.
Cosmopolitan Absolut, Lime juice, Triple sec, Cranberry juice	23.
Long Island Iced Tea Tanqueray No.10, Barcadi light, Absolut, Olmeca, Triple sec, Lemon juice, Coke	25.
Kir Royal Crème de Cassis, Sparkling wine	25.

Non Alcohol

Berry Delicious Blueberry, Lemon juice, Blueberry syrup, Sprite	21.
Lazy Mangotini Mango puree, Lime juice, Mango juice	21.
Coconut Lips Coconut cream, Strawberry syrup, Pineapple juice, Milk	21.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Beer

DRAFT BEER

Art Pale Ale (InterContinental House Beer)	420ml	19.
Goose Island IPA	380ml	22.
Suntory Premium Malt's	380ml	22.
Guinness	500ml	26.

BOTTLED BEER

Kloud	330ml	11.
Corona	355ml	14.
Lefte	330ml	14.
Stella Artois	330ml	14.
Asahi	330ml	14.
Heineken	330ml	14.
Weihenstephan	500ml	22.

BOTTLED VEGAN BEER

Brewdog PUNK IPA	330ml	14.
Brewdog Dead Pony Club	330ml	20.

SOFT DRINK

Coke, Diet Coke, Coke Zero, Sprite		9.
Tonic Water, Club Soda, Ginger Ale		
Red Bull		10.

MINERAL WATER

Evian	330ml	12.
Acqua Panna	750ml	16.

SPARKLING WATER

Perrier (Plain Lemon Lime)	330ml	12.
San Pellegrino	750ml	16.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Vegan Healthy Burger Set



Enjoy Vegan Healthy Burger served with homemade buns made with organic farming wheat flour and hemp seeds, olive oil-fried onions and mushrooms and healthy soy mayonnaise. Delight in food pairings that match the signature craft beer 'Art Pale Ale', created by our hotel.

건강한 채식을 실천하는 고객들을 위해 식물성 패티로 만든 버거입니다. 유기농 밀가루와 유기농 햄프시드로 직접 구운 번, 올리브 오일로 볶은 양파와 양송이 버섯, 두유를 이용한 마요네즈를 넣어 완벽한 비건 버거를 완성했습니다. 호텔의 예술적 영감을 담은 프리미엄 수제 맥주, '아트 페일 에일(Art Pale Ale)'과 페어링해 즐겨보십시오.

Vegan Healthy Burger + Art Pale Ale Craft Beer Set	52.
비건 헬시버거 + 아트 페일 에일 수제맥주	
Vegan Healthy Burger	38.
비건 헬시버거	
Art Pale Ale Craft Beer	19.
아트 페일 에일 수제맥주	

Art Pale Ale

The hotel's craft beer 'Art Pale Ale' is fragrant ale that combines American-style pale ale with orange peel. The bright orange beer has strong fruity flavours and feels easy and pleasant to drink.

인터컨티넨탈의 시그니처 수제맥주, '아트 페일 에일'은 미국식 페일 에일에 오렌지피를 첨가한 에일 맥주로, 오렌지와 자몽 등 풍부한 시트러스 아로마가 특징입니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Food

* Served from 11:00 to 21:30

SOUPS & SALADS

Minestrone soup 미네스트로 수프	20.
Flavored truffle mushroom cream soup 트러플 향의 양송이 크림 수프	20.
Burrata, tomato salad 부라타 토마토 샐러드	25.
Cobb salad 콧샐러드 Fresh vegetables, grilled shrimp, boiled egg, olive, cheese 후레쉬 샐러드, 구운 새우, 삶은 계란, 올리브, 치즈	30.
Caesar salad (with grilled chicken or smoked salmon) 시저 샐러드 닭고기 또는 훈제연어 중에 선택(베이컨, 돼지고기:미국산, 닭고기:국내산) Romaine, grilled chicken or smoked salmon, parmesan cheese, anchovy, bacon, croutons, caesar dressing 로메인, 구운 닭고기 또는 훈제연어, 파마산 치즈, 앤초비, 베이컨, 크루통, 시저 드레싱	35.

LIGHT MEAL

Spaghetti with tomato sauce, fresh herbs 나폴리 스파게티	28.
Spaghetti with saltedpollack roe, cream sauce 명란 크림 스파게티(명란:러시아산)	30.
Linguine with lobster aglio e olio 랍스타, 알리오 올리오 링귀니 파스타	35.
Yakki udong 쇠고기 볶음 우동(쇠고기:호주산, 가츠오부시:가다랑어 일본산)	30.
Rice noodles 해물 쌀국수	30.
Stir-fried rice with chicken, egg 닭고기, 계란 볶음밥(쌀:국내산, 닭고기:국내산)	35.
Homestyle meatballs 미트볼(쇠고기:호주산, 돼지고기:국내산), 토마토 소스	35.
Mongolian beef with stir-fried rice 몽골리안 소고기 볶음과 야채볶음밥(쌀:국내산, 쇠고기:호주산)	38.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

* Served from 11:00 to 21:30

SANDWICH & BURGER

Vegan Healthy Burger 38.
비건 헬시 버거

For vegetarian customers, the Vegan Healthy Burger is proudly served with 'Beyond Meat', plant-based burger patties delivering a juicy, delicious taste. Homemade buns made from organic wheat flour and hemp seeds, olive oil-fried onions and mushrooms, and healthy soy mayonnaise complete this perfect vegan burger as the best selection for a healthy meal.

육즙이 풍부하고 맛이 뛰어난 식물성 버거 패티, 'Beyond Meat'를 사용해 건강한 채식을 실천하는 고객들을 위해 준비된 버거입니다. 유기농 밀가루와 유기농 햄프시드로 직접 구운 번, 올리브 오일로 볶은 양파와 양송이 버섯, 두유로 만든 마요네즈를 사용해 완벽한 비건 버거를 완성했으며, 건강한 한 끼 메뉴를 찾으시는 고객님을 위해서도 최고의 선택이 될 것입니다.

Croque monsieur 32.

크로크무슈(돼지고기:국내산)

French ham and cheese sandwich with french fries

프랑스식 햄 치즈 샌드위치와 감자튀김

Club sandwich 33.

클럽 샌드위치(닭고기:국내산), (베이컨, 돼지고기:미국산)

Grilled chicken, egg, bacon, lettuce, tomato, white bread with french fries

닭가슴살, 계란, 베이컨, 양상추, 토마토 곁들인 샌드위치와 감자튀김

Char-grilled beef cheese burger 35.

숯불 그릴의 쇠고기 & 치즈버거(쇠고기:호주산)

Beef patty, onion, tomato, lettuce, emmental cheese, burger bun with french fries

쇠고기 패티, 양파, 토마토, 양상추, 에멘탈치즈를 곁들인 버거와 감자튀김

Surf & Turf burger 45.

바다가재와 쇠고기 버거(쇠고기:호주산)

Lobster tail, beef patty, onion, tomato, lettuce, emmental cheese, burger bun with french fries

바다가재, 쇠고기 패티, 양파, 토마토, 양상추, 에멘탈치즈를 곁들인 버거와 감자튀김

Light Meal, Sandwich & Burger를 드시는 분에 한하여

아메리카노를 10,000원에 제공해 드립니다.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Vegan Food

* Served from 11:00 to 21:30

Grilled asparagus with lemon herb sauce 그릴 아스파라거스, 레몬 허브소스	25.
Avocado, hummus green salad 아보카도 휴무스 샐러드	30.
Stir-fried vegetables over rice 유산슬 볶밥(쌀:국내산)	35.
Beyond veggie balls, tomato sauce 비욘드 채소볼, 토마토 소스	35.
Vegan healthy burger 비건 헬시 버거	38.
Chocolate brownies with coconut oil 초콜릿 브라우니	19.



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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Side Dish

* Served from 17:00

French fries 감자튀김	20.
French fries with truffle oil 트러플 감자튀김	30.
Combo platter 모듬 튀김 French fried, shrimp, fish, mianbaoxia,vegetables 새우, 감자, 생선, 멘보샤, 채소 튀김	45.
Deep-fried chicken with chili sauce 수제 순살 치킨(닭:국내산)과 칠리소스	50.
Platter with homemade sausages, sauerkraut 수제 소시지(돼지고기:국내산)와 사워크라우트	60.
Assorted cheese plate with seasonal fresh fruits 모듬치즈와 신선한 계절 과일	70.
Beef chop steak 쇠고기 찍스테이크(쇠고기:호주산)	75.
Charcuterie 사퀴테리 Chorizo, prosciutto, jamon, olive, homemade smoked salmon, assorted cheese 초리쵸(돼지고기:스페인산), 프로슈토(돼지고기:국내산), 하몽(돼지고기:스페인산), 살라미(돼지고기:미국산), 올리브, 수제 훈제 연어, 치즈	90.
Signature grilled platter 시그니처 모듬 그릴(양고기:호주산, 쇠고기:호주산) Grilled lobster tail, lamb chop, beef tenderloin, mashed potato, hot vegetables 그릴 바닷가재, 양갈비, 쇠고기 안심, 매쉬 포테이토, 핫 베지터블	120.

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

* Served from 11:00 to 21:30

SWEETS

Ice cream	20.
Choice of vanilla, chocolate or strawberry (Served 2 scoops) 바닐라, 초콜릿, 딸기 아이스크림 중에서 2가지 선택	
Brownie with choco cookie ice cream	19.
브라우니와 초코쿠키 아이스크림	
Citrus mascarpone cake	19.
시트러스 마스카포네 케이크	
Carrot cake with cream cheese	19.
영국식 당근 케이크	

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

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

IHG Rewards Drinks

Wine

SPARKLING

N.V Jean Balmont Brut, FRA

WHITE

2019 Muscadet Remy Pannier - Ackerman
Loire, FRA

2019 Le Rime - Banfi
Toscana, ITA

RED

2018 Cabernet Sauvignon Gran Reserva
- Carmen, Maipo Valley, CHL

2017 Côtes du Rhône Rouge - Vidal Fleury
Rhône, FRA

Beer

DRAFT

Art Pale Ale (InterContinental House Beer)
Goose Island IPA, U.S.A

BOTTLE

Kloud
Heineken

Tea (Hot / Ice)

British Brunch Assam 브리티시 브런치 아쌘
Lord Bergamot Earl Grey 로드 버가모트 얼그레이
Bungalow Darjeeling 벙갈로우 다즐링
Meadow Chamomile 메도우 카모마일
Peppermint Leaves 페퍼민트
Jasmine Silver Tip 자스민 실버 팁

Coffee (Hot / Ice)

Espresso 에스프레소
Americano 아메리카노
Café Latte 카페 라떼
Cappuccino 카푸치노

Fresh Juice

Orange 오렌지
Grapefruit 자몽
Tomato 토마토
Kiwi 키위

Soft Drink

Coke 콜라
Diet Coke 다이어트 콜라
Sprite 스프라이트

Water

Evian 에비앙
Perrier 페리에
