



• Please inform us in advance if you have any food allergies.
특정 식재료 알러지가 있으신 분들은 사전에 말씀해주시기 바랍니다.

• Please note that the menu composition may change slightly depending on the availability of ingredients.

재료의 수급 상황에 따라 메뉴 구성이 약간 변경될 수 있음을 양해 부탁드립니다.



CHECK THE MENU

AM 06:30 - PM 19:00 / Mon - Sun DSN 784-4926 (0505-784-4926)

Salad & Appetizer

샐러드 & 에피타이저



Chicken Caesar Salad \$12.00
치킨 시저 샐러드

A classic Caesar salad topped with grilled chicken for a protein-packed and delicious meal.

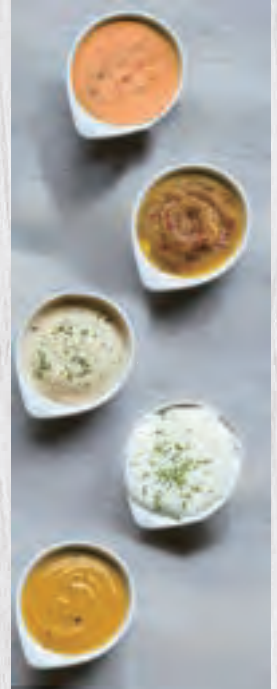
구운 치킨이 올라간 클래식한 시저 샐러드로 단백질이 풍부하고 맛있는 식사를 즐기세요.



Steak Salad \$15.00
스테이크 샐러드

A fresh and hearty salad featuring grilled steak slices and mixed greens for a flavorful and nutritious meal.

구운 스테이크 슬라이스와 다양한 채소로 만든 풍미 있고 영양 가득한 샐러드입니다.



Thousand Island
(싸우전드 아일랜드)

Italian
(이탈리안)

Caesar (시저)

Ranch (랜치)

Honey Mustard
(허니 머스타드)

Mexican Fish Taco with Guacamole
멕시코식 생선 타코와 과카몰리

\$15.00

Savor the taste of Mexico with these delicious fish tacos, served with guacamole for a flavor-packed experience.

과카몰리와 함께 제공되는 맛있는 생선타코로 멕시코의 풍미를 만끽하세요.



Shrimp Caesar Salad

새우 시저 샐러드

\$12.00

Fresh shrimp and crunchy romaine lettuce tossed in a creamy Caesar dressing for a delightful salad.

신선한 새우와 크런치한 로메인이 만나
고소한 시저 드레싱으로 완성된 샐러드.

Seasonal Salad

시즌 샐러드

\$12.00

A vibrant and delicious salad made with the freshest seasonal veggie and fruits for a healthy and refreshing meal.

계절에 맞는 신선한 야채와 과일로 만든
화사하고 맛있는 샐러드로 건강한
상쾌한 식사를 즐겨보세요.

Pasta 파스타



Seafood Pasta

해산물 파스타

\$18.00

Seafood Pasta with a hint of spice and an abundance of seafood (squid, mussels, shrimp). Experience the freshness of the sea on your plate.

약간의 매콤함과 풍성한
해산물(오징어, 홍합, 새우)이
어우러진 해산물 스파게티.
바다의 신선함을 그대로
느껴보세요.

Aglio e Olio with Salmon

연어구이를 얹은
알리오올리오 스파게티

\$23.00

Enjoy the simplicity of aglio e olio spaghetti paired with perfectly grilled salmon for a light and flavorful meal.

단순함이 매력인
알리오올리오 스파게티에
구운 연어를 곁들여 가볍고
맛있는 식사를 즐겨보세요.





Spaghetti Carbonara

까르보나라 스파게티

\$14.00

A hearty spaghetti carbonara featuring bacon enrobed in a savory cream sauce.

베이컨과 고소한 크림소스가 어우러진 풍성한 까르보나라 스파게티.

Chicken Alfredo & Grilled Chicken Breast

알프레도 스파게티와

닭가슴살 구이

\$20.00

Alfredo spaghetti topped with grilled chicken breast, served in a light cream sauce for a refreshing taste.

닭가슴살 구이가 얹혀있는 알프레도 스파게티.
가벼운 크림 소스로 더욱 신선함을 느낄 수 있습니다.



Spaghetti Bolognese

볼로네제 스파게티

\$14.00

A traditional Italian pasta dish featuring a rich and hearty meat sauce for a flavorful experience.

풍미 가득한 고기 소스가 들어간 이탈리아 전통 스파게티입니다.



Grilled Steaks 그릴



Rare

Medium Rare

Medium

★★★

Medium Well

Well Done

A fresh salad and grilled corn are always served with every steak order.

모든 스테이크 메뉴에는 신선한 샐러드와 옥수수 구이가 항상 함께 제공됩니다.

In addition, the potatoes that come with it can be chosen between mashed potatoes or French fries.

추가로 함께 제공되는 감자는 매시드 포테이토 혹은 프렌치 프라이 중 선택하실 수 있습니다.



Porterhouse Steak

Porterhouse Steak (11lb) 포터하우스 스테이크

\$36.00

A larger version of the T-Bone steak, offering more tenderloin and strip loin for a satisfying and filling meal.

티본 스테이크의 큰 버전으로, 더 많은 안심과 등심 부분을 제공하여 든든한 식사를 만끽할 수 있습니다.

T-bone Steak (12 oz) 티본 스테이크

\$32.00

A classic, juicy steak featuring both the tenderloin and strip loin, separated by a T-shaped bone for an exquisite dining experience.

부드러운 안심과 쫄깃한 등심을 T자 모양의 뼈로 구분한 클래식한 촉촉한 스테이크로 특별한 식사를 즐기세요.



Tomahawk Steak

Tomahawk Steak (10 oz) 토마호크 스테이크

\$45.00

The generous Tomahawk Steak is a premium steak known for its thick texture and rich flavor. Paired with a side dish, it provides ample quantity for sharing between two. It's the perfect choice for special moments with good company.

풍성한 토마호크 스테이크는 굵직한 육질과 진한 맛이 특징인 고급 스테이크입니다. 사이드 디쉬와 함께 주문하시면 두 분이 나눠 드시기에 충분한 양을 제공합니다. 좋은 사람들과의 특별한 순간을 위한 완벽한 선택입니다.

Tenderloin Steak (7 oz) \$34.00 안심 스테이크

The Tenderloin steak is the softest cut, characterized by its refined texture and tender meat. It's recommended for those seeking a luxurious dining experience.

가장 부드러운 부위인 안심은, 세련된 식감과 부드러운 육질이 특징입니다. 고급스러운 식사를 원하시는 분께 추천합니다.



Top Blade Steak

Top Blade Steak (10 oz) \$25.00 부채살 스테이크

The top blade steak, tender yet chewy, offers a deep and rich flavor. It's a great choice for those seeking a special dining experience.

쫄깃하면서도 부드러운 식감의 부채살은, 깊고 진한 맛을 선사합니다. 특별한 식사를 원하시는 분에게 좋은 선택입니다.

Pork Tomahawk Cutlet & Fried Rice

돈마호크 돈까스 & 볶음밥

\$18.00

We prepare a special pork tomahawk into a crispy cutlet, served with fried rice. Paired with a salad, this completes a satisfying meal with a clean taste.

특별히 준비된 돈마호크를 바삭한 돈까스로 만들어 볶음밥과 함께 제공합니다. 샐러드와 함께, 이는 깔끔한 맛과 풍성한 식사를 완성합니다.



Ribeye Steak (8 oz) 꽃등심(립아이) 스테이크

\$29.00

The Ribeye steak, with its harmonious blend of fat and lean meat, boasts a tender and rich flavor. It's the perfect choice to enjoy the true taste of beef.

지방과 육질이 조화롭게 어우러진 꽃등심은 부드럽고 풍부한 맛을 자랑합니다. 고기 본연의 풍미를 즐기실 수 있는 최상의 선택입니다.

Sirloin Steak (8oz) 등심 스테이크

\$25.00

The Sirloin steak is a very sturdy cut with a fair amount of fat, providing a tender and chewy texture. It offers a deep flavor accompanied by abundant juices.

등심은 굉장히 튼튼하고 적당히 지방이 섞여 있어, 부드럽고 쫄깃한 식감을 가집니다. 풍부한 육즙과 함께 깊은 맛을 제공합니다.

Lemon Ricotta Chicken Breast Steak 레몬 리코타 닭가슴살 스테이크

\$23.00

We serve chicken breast marinated in lemon, generously stuffed with smooth ricotta cheese. The combination of fresh lemon and rich cheese delivers a clean and refreshing taste.

레몬 마리네이드에 잠긴 닭가슴살 사이에 부드러운 리코타 치즈를 가득 채워 제공합니다. 산뜻한 레몬과 진한 치즈의 조화가 깔끔하고 신선한 맛을 선사합니다.



Korean & Rice Dishes

한식 & 라이스

Beef Oxtail Soup

쇠꼬리곰탕

\$22.00 A deeply flavorful and nutritious Korean soup made with tender beef oxtail.

부드러운 쇠꼬리로 만든 한국식 깊고
풍미 있는 영양 국물입니다.

Beef Short Rib Soup

갈비탕

\$18.00 A hearty Korean set meal featuring tender beef short ribs in a rich, savory soup.

소갈비가 들어간 깊고 진한 국물의
든든한 한국식 정식입니다.

Beef Short Rib with Spring Cabbage Bean Paste Soup

우거지갈비탕

\$18.00 Tender beef short ribs and fresh spring cabbage in a flavorful bean paste soup.

부드러운 소갈비와 신선한 우거지가
들어간 맛깔스러운 된장국입니다.

Fried Rice Chicken / Shrimp

볶음밥 치킨 / 새우

\$12.00 Choose from chicken or shrimp for a delicious and customizable stir-fried rice dish.

치킨 또는 새우 중 선택할 수 있는
맛있고 다양한 볶음밥입니다.

Indian Chicken Curry

인도식 치킨 커리

\$15.00 A rich and aromatic Indian-style chicken curry served with naan bread.

풍미가 가득한 인도식 치킨 커리에 난
빵을 곁들여 제공합니다.

Ox Foot and Leg Soup

우족 도가니탕

\$22.00 A hearty and nutritious Korean soup made with ox foot and leg, simmered to perfection.

우족과 도가니를 오래 끓여 만든 든든하고 영양
가득한 한국식 국물입니다.



Bulgogi Bibimbap

불고기 비빔밥

\$15.00 A popular Korean dish with beef bulgogi, egg, assorted vegetables, and optional fresh lettuce for an added crunch.

소불고기, 지단, 모듬채소가 올라갑니다. 색다른
식감을 원하시는 분들은 신선한 양상추를
추가할 수 있습니다.





Grilled Beef Short Rib (LA Kalbi)
LA 갈비

\$25.00

Succulent and tender LA-style beef short ribs grilled to perfection for a flavorful experience.

촉촉하고 부드러운 LA식 갈비를 구워 완성한 풍미 가득한 요리입니다.



Grilled Marinated Beef (Neobiani)
너비아니

\$23.00

A traditional Korean set meal featuring tender, marinated beef grilled to perfection.

부드럽게 재운 소고기를 구운 한국 전통 정식입니다.



Grilled Korean Short Rib Patties (Tteok-kalbi)
떡갈비 스테이크

\$23.00

Tender and flavorful grilled short rib patties seasoned with a special Korean marinade.

특별한 한국식 양념에 재운 부드럽고 맛있는 갈비살 패티를 구운 요리입니다.



Sizzling Rib Finger Stir-fry
프리미엄 갈비살 철판 볶음

\$18.50

A flavorful stir-fried dish featuring tender rib finger, mushrooms, and a variety of vegetables, cooked to perfection on a hot plate.

갈비살과 버섯, 다양한 야채가 어우러진 풍미 가득한 철판 볶음 요리입니다.

Golfer's Pick



1 Crispy Combo Platter

크리스피 콤보 플래터

\$30.00

A delightful and diverse crispy platter featuring 4 pieces of fried chicken, shrimp tempura, and French fries, perfect for those who love a variety of crispy treats.

후라이드 치킨 4조각, 새우튀김, 감자튀김이 어우러진 다채로운 크리스피한 플래터입니다.



2 Tofu Kimchi

두부김치

\$25.00

Warm tofu served with stir-fried kimchi for a tasty and nutritious combination of flavors.

볶은 김치와 따뜻하게 데운 두부가 어우러진 맛있고 영양 가득한 조합의 요리입니다.



3 Assorted Sausages

모듬 소시지

\$30.00

A variety of delicious sausages, perfect for sharing and enjoying with friends and family.

다양한 맛있는 소시지로, 친구나 가족과 함께 나누어 먹기 좋은 요리입니다.



Burgers & Wraps 버거&랩

Our Sandwiches & Burgers come with a side of mini salad and french fries as a standard. Please note that slight variations in the ingredients may occur due to the availability of fresh produce.

샌드위치와 버거는 기본적으로 미니 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다.
또한 식재료의 수급에 따라 약간의 구성 차이가 있을 수 있습니다.



Homemade Rib Patty Burger 수제 갈비살 패티 버거

\$12.00

A Korean-style burger with romaine, tomato, onion, pickles, egg, bacon, a galbi patty enriched with our homemade soy sauce, and cheese. Experience the unique flavor.

로메인, 토마토, 양파, 피클, 계란, 베이컨과 직접 만든 간장 소스로 풍미를 더한 갈비살 패티, 치즈가 들어간 한국식 버거. 독특한 맛을 즐겨보세요.

Beef Burrito with Yogurt Sauce 쇠고기 부리또와 요거트 소스

\$12.00

Two perfectly sized burritos filled with beef, accompanied by a side of salad and yogurt sauce.

맛있는 쇠고기 부리또와 신선한 요거트 소스의 독특한 조합을 즐겨보세요.



Our Sandwiches & Burgers come with a side of mini salad and french fries as a standard. Please note that slight variations in the ingredients may occur due to the availability of fresh produce.

샌드위치와 버거는 기본적으로 미니 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다.
또한 식재료의 수급에 따라 약간의 구성 차이가 있을 수 있습니다.

Grilled Mozzarella Sandwich 구운 모zzarella 샌드위치

\$12.00

An Italian-style sandwich complete with romaine, tomato, mozzarella cheese, and balsamic sauce. The harmony of fresh ingredients and balsamic sauce is exceptional.

로메인, 토마토, 모zzarella 치즈, 발사믹 소스로 완성된 이탈리아 스타일 샌드위치. 신선한 재료와 발사믹 소스의 조화가 일품입니다.



Club Sandwich 클럽샌드위치

\$14.00

A hearty sandwich filled with chicken breast, bacon, fresh tomatoes, pickles, onions, and romaine. Enjoy the harmonious flavors of fresh ingredients.

닭가슴살, 베이컨, 신선한 토마토, 피클, 양파, 그리고 로메인이 어우러진 풍성한 샌드위치입니다. 신선한 재료의 조화로운 맛을 즐겨보세요.

Grilled Beef Sandwich 안심 스테이크 샌드위치

\$16.00

Packed with romaine, tomato, onions sautéed in BBQ sauce, and tenderloin. A sandwich that captures the full flavor of the steak.

로메인, 토마토, BBQ 소스에 볶은 양파와 안심이 듬뿍. 스테이크의 풍미를 그대로 담아낸 샌드위치입니다.



Desserts



Ice Cream

아이스크림

\$10.00

Enjoy a decadent dessert of three scoops of ice cream, beautifully decorated with whipped cream, small fruit pieces, and a dusting of powdered sugar.

You can choose from three flavors: chocolate, vanilla, strawberry or assorted.

휘핑크림, 작은 과일 조각, 슈가파우더로 장식된 고급스러운 디저트인 세 스코프의 아이스크림을 즐겨보세요.

초콜렛, 바닐라, 딸기, 혼합 네 가지 맛 중에서 선택하실 수 있습니다.

Cheese Platter

치즈 모듬

\$10.00

A delightful assortment of cheeses, elegantly paired with crackers for a harmonious and scrumptious snacking experience.

다양한 치즈가 어우러져 크래커와 조화롭게 맛을 내는 맛있고 우아한 간식 경험을 선사합니다.

Seasonal Fruit Plate

계절과일플레이트

\$15.00

Experience the freshness of various fruits handpicked for their seasonality.

계절에 따라 변하는 신선한 과일을 맛볼 수 있는 계절과일 플레이트입니다.

Beverages

Canned Soda

캔음료

\$2.50

Present your golf receipt and receive an extra can of carbonated beverage for free when you purchase 3 cans! Refresh yourself and enjoy the invigorating sip of carbonation.

골프 영수증을 제시하시면 탄산음료 3캔 구매 시 1캔을 더 무료로 증정해드립니다! 피로를 날려버리고 상쾌한 탄산음료 한 모금씩 즐기세요.

Hot Tea \$2.00

뜨거운 차

English Breakfast, Earl Grey, Green, Apple Cinamon

Iced tea \$2.50

아이스 티

Sweet, Unseweet

Lemonade \$2.50

레몬에이드

Juice \$2.50

주스

Apple / Orange

Gatorade \$3.00

게토레이

Lemon Lime, Blue Raspberry, Fruit Punch

Soda \$2.50

탄산음료

Coke, Coke Diet, Dr.Pepper, Ginger Ale, Mountain Dew, Pepsi, Sprite, 7-up

Monster \$3.50

몬스터

Green(Energy), White(Zero Ultra), Blue(Zero Sugar), Ultra Watermelon

Milk \$2.00

우유

Hot / Iced

Coffee

Americano 아메리카노	\$3.00	Café Latte 카페라테	\$4.00	Cappuccino 카푸치노	\$4.00
Vanila Latte 바닐라 라테	\$4.50	Caramel Latte 카라멜 라테	\$4.50	Caramel Macchiato 카라멜 마키야토	\$4.50
Café Mocha 카페 모카	\$4.50	Non-caffeine Chocolate Milk \$4.00 초콜렛 밀크			

Beer

Can Budweiser 버드와이저	\$3.50	Can Bud Light 버드라이트	\$3.50	Can Miller Lite 밀러라이트	\$3.50
Bottle Heineken 하이네켄	\$4.25	Bottle Corona 코로나	\$4.25	Bottle Guinness 기네스	\$4.25

Other Liquor

Chamisul 참이슬	\$3.50
-----------------	--------



Sparkling Wine 스파클링 와인

ANDRE EXTRA DRY★

앙드레 엑스트라 드라이

Very Dry And Refreshing
매우 드라이하고 청량한 느낌

B \$13.50



Tasting Temperature **6-8°C**

Grape Variety **Unknown**

Body **Light** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **10.5%**

Pairing **Seafood**

시음 온도 **6-8°C**

포도 품종 **품종 정보 없음**

바디 **라이트 바디** 당도 **드라이**

산도 **중간** 도수 **10.5%**

어울리는 음식 **해산물**



KORBEL CHARDONNAY

코벨 샤도네이

Fruity and refreshing
청량하고 과일 맛이 강함

B \$19.50



Tasting Temperature **10-12°C**

Grape Variety **Chardonnay**

Body **Medium** Brut **Semi-Dry**

Palate **Medium** ABV **12.0%**

Pairing **Seafood**

시음 온도 **10-12°C**

포도 품종 **샤도네이**

바디 **미디움 바디** 당도 **세미드라이**

산도 **중간** 도수 **12.0%**

어울리는 음식 **해산물**



White Wine 화이트 와인

SUTTER HOME, MOSCATO

서터 홈, 모스카토

Strong fruitiness and sweetness
과일 맛이 강하고 달콤함

B \$13.50 G \$3.50



Tasting Temperature **6-8°C**

Grape Variety **Moscato**

Body **Light** Brut **Sweet**

Palate **Medium** ABV **10.0%**

Pairing **Fruit**

Cheese

시음 온도 **6-8°C**

포도 품종 **모스카토**

바디 **라이트 바디** 당도 **스위트**

산도 **중간** 도수 **10.0%**

어울리는 음식 **과일**

치즈



MENAGE A TROIS, GOLD CHARDONNAY

메나쥬 아 트로이스, 골드 샤도네이

Prominent vanilla notes
바닐라향이 도드라져 있음

B \$17.50



Tasting Temperature **10-12°C**

Grape Variety **Chardonnay**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **14.8%**

Pairing **Seafood**

Chicken dishes

시음 온도 **10-12°C**

포도 품종 **샤도네이**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 **중간** 도수 **14.8%**

어울리는 음식 **해산물**

닭고기 요리



MENAGE A TROIS, WHITE
메나쥬 아 트로이스, 화이트

Complex fruitiness
 복합적인 과일 향

B \$17.50



Tasting Temperature **8-10°C**
 Grape Variety **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat**

Body **Medium** Brut **Dry**
 Palate **Medium** ABV **13.5%**
 Pairing **Salads** **Cheese**

시음 온도 **8-10°C**
 포도 품종 **샤도네이, 소비뇽 블랑, 머스캣**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**
 산도 **중간** 도수 **13.5%**
 어울리는 음식 **샐러드** **치즈**



MENAGE A TROIS, EXOTIC BLEND
메나쥬 아 트로이스, 엑조틱 블렌드

Tropical fruit notes
 열대과일 향

B \$17.50



Tasting Temperature **16-18°C**
 Grape Variety **Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc**

Body **Medium** Brut **Dry**
 Palate **Medium** ABV **13.5%**
 Pairing **Seafood** **Asian dishes**

시음 온도 **16-18°C**
 포도 품종 **비오니에, 샤도네이, 세날 블랑**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**
 산도 **중간** 도수 **13.5%**
 어울리는 음식 **해산물** **아시안 요리**



LOCATIONS, NZ
로케이션스, 뉴질랜드

Citrus and herbaceous notes
 시트러스와 허브 향

B \$38.00



Tasting Temperature **8-10°C**
 Grape Variety **Sauvignon Blanc**

Body **Medium** Brut **Dry**
 Palate **Medium** ABV **13.5%**
 Pairing **Seafood** **Salads**

시음 온도 **8-10°C**
 포도 품종 **소비뇽 블랑**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**
 산도 **중간** 도수 **13.5%**
 어울리는 음식 **해산물** **샐러드**



Rose Wine 로제 와인

SUTTER HOME, WHITE ZINFANDEL
서터 홈, 화이트 진판델

Strawberry and cherry notes
 딸기와 체리 향

G \$3.50



Tasting Temperature **6-8°C**
 Grape Variety **White Zinfandel**

Body **Light** Brut **Sweet**
 Palate **Medium** ABV **10.0%**
 Pairing **Salads** **Cheese**

시음 온도 **6-8°C**
 포도 품종 **화이트 진판델**

바디 **라이트 바디** 당도 **스위트**
 산도 **중간** 도수 **10.0%**
 어울리는 음식 **샐러드** **치즈**

STELLA ROSA, BLUEBERRY SEMI SWEET

스텔라 로사, 블루베리 세미 스위트

Blueberry notes
블루베리 향

B \$30.00




Tasting Temperature **6-8°C**

Grape Variety **Alicante,
Lacrima, Pinot Nero**

Body **Medium** Brut **Sweet**

Palate **Medium** ABV **5.0%**



Pairing **Desserts** 
Fruits 

시음 온도 **6-8°C**

포도 품종 알리칸테,
라크리마, 피노 네로

바디 **미디움 바디** 당도 **스위트**

산도 중간 도수 **5.0%**

어울리는 음식 디저트 
과일 



Red Wine 레드 와인

SUTTER HOME, MERLOT 서터 홈, 메를로

Plum and cherry notes
플럼과 체리 향

G \$3.50



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**


Pairing **Red meat** 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 메를로

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 



BAREFOOT, MERLOT 베어풋, 메를로

Cherry and pomegranate notes
체리와 석류 향

B \$13.50



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.0%**


Pairing **Red meat** 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 메를로

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 



MENAGE A TROIS RED BLEND 메나쥬 아 트로이스 레드 블렌드

Complex fruit notes
복합적인 과일 향

B \$17.50





Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Merlot,
Zinfandel, Cabernet Sauvignon**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**



Pairing **Red meat** 
Cheese 

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 메를로,
진판델, 카베르네 소비뇽

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** 
치즈 



APOTHIC RED
아포틱 레드

Dark chocolate and coffee notes
다크 초콜릿과 커피 향

B \$18.00



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Zinfandel, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.5%**

Pairing **Red meat** **Cheese**

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **진판델, 메를로, 시라, 카베르네 소비뇽**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.5%**

어울리는 음식 **붉은 고기** **치즈**

TOMMASI, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE
토마시, 발폴리첼라 리파소 클래식 수페리오레

Rich fruit notes
풍부한 과일 향

B \$40.00



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Corvina, Rondinella, Molinara**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.0%**

Pairing **Red meat** **Cheese**

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **코르비나, 론디넬라, 몰리나라**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** **치즈**

TOMMASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
토마시, 아마로네 델라 발폴리첼라 클래식

Rich fruit notes with charming spice notes
풍부한 과일 향과 매력적인 향신료 향

B \$85.00



Tasting Temperature **16-18°C**

Grape Variety **Corvina, Rondinella, Molinara**

Body **Full** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **15.0%**

Pairing **Red meat** **Cheese**

시음 온도 **16-18°C**

포도 품종 **코르비나, 론디넬라, 몰리나라**

바디 **풀 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **15.0%**

어울리는 음식 **붉은 고기** **치즈**

MEIOMI, PINOT NOIR
메이오미, 피노 누아

Rich berry notes with vanilla notes
풍부한 베리 향과 바닐라 향

B \$36.00



Tasting Temperature **14-16°C**

Grape Variety **Pinot Noir**

Body **Medium** Brut **Dry**

Palate **Medium** ABV **13.7%**

Pairing **Red meat** **Cheese**

시음 온도 **14-16°C**

포도 품종 **피노 누아**

바디 **미디움 바디** 당도 **드라이**

산도 중간 도수 **13.7%**

어울리는 음식 **붉은 고기** **치즈**

LOCATIONS, CA
로케이션스, 캘리포니아

Harmonious blending of various grape varieties

다양한 포도 품종의 조화로운 블렌딩

B \$38.00



Tasting Temperature	14-16°C	시음 온도	14-16°C
Grape Variety	Blend	포도 품종	블렌드
Body	Full	Brut	Dry
		바디 풀 바디	당도 드라이
Palate	Medium	<u>ABV</u>	15.0%
		산도 중간	도수 15.0%
Pairing	Steak		어울리는 음식 스테이크
	Barbecued dishes		바비큐

Sparkling Dessert Wine 스파클링 디저트 와인

STELLA ROSA, RED
스텔라 로사, 레드

Sweet notes of fruit
 과일의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Blend	포도 품종	블렌드
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts		어울리는 음식 디저트
	Fruits		과일

STELLA ROSA, PEACH
스텔라 로사, 피치

Sweet notes of peach
 복숭아의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Blend	포도 품종	블렌드
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts		어울리는 음식 디저트
	Fruits		과일

STELLA ROSA, MOSCATO D'ASTI
스텔라 로사, 모스카토 다스티

Sweet notes of fruit
 과일의 달콤한 향

B \$30.00



Tasting Temperature	12-14°C	시음 온도	12-14°C
Grape Variety	Moscato	포도 품종	모스카토
Body	Light	Brut	Sweet
		바디 라이트 바디	당도 스위트
Palate	Medium	<u>ABV</u>	5.5%
		산도 중간	도수 5.5%
Pairing	Desserts		어울리는 음식 디저트
	Fruits		과일

For group reservations
such as promotion events or birthday parties,
feel free to contact us at DSN 784-4926.
We can assist you in planning your party.

진급 행사, 생일 파티 등의 단체 예약이 필요하신 경우,
편하게 DSN 784-4926으로 연락주세요.
파티 플랜을 세우는 데까지 도와드립니다.

