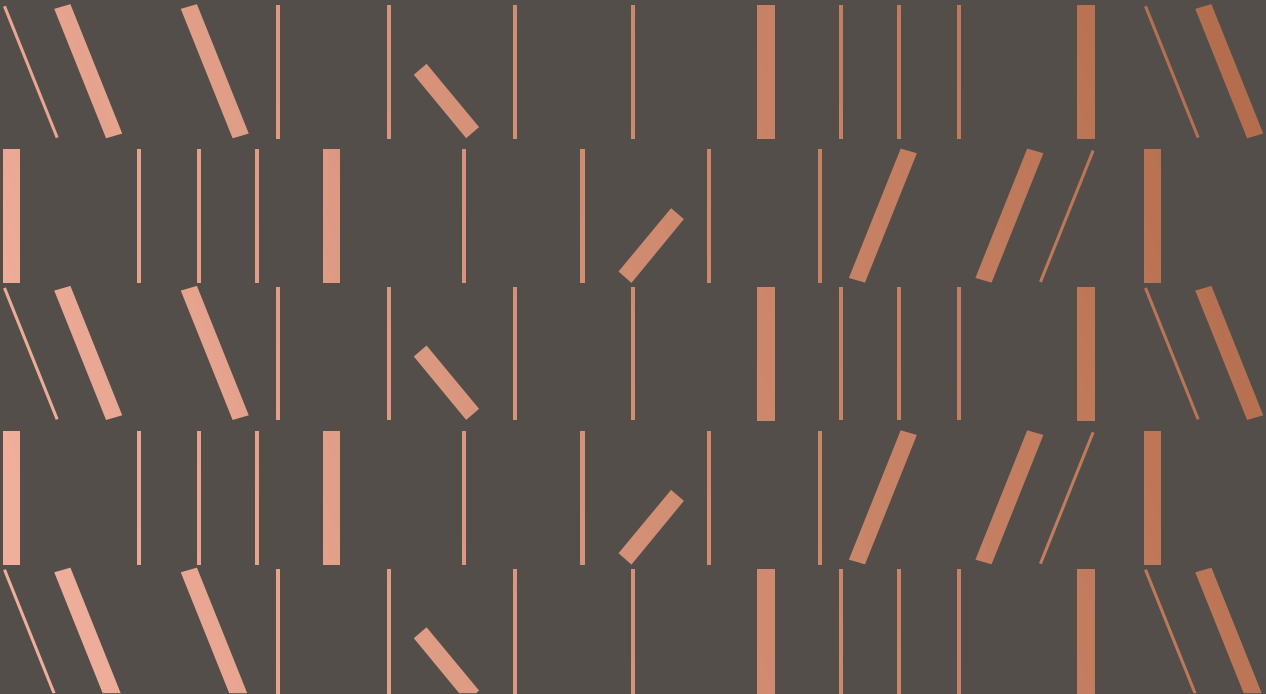


IN-ROOM DINING MENU

.....

룸서비스 메뉴



특정음식에 대해 알레르기가 있는 고객께서는 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.
If you have any food allergies, please advise one of our staff in advance.

룸서비스에서 제공되는 쌀, 콩(두부), 닭고기, 오징어, 전복, 민물장어, 배추김치(배추/고춧가루)는 국내산, 관자는 미국산, 명란은 러시아산, 꽃게는 바레인산을 사용합니다.
Steamed Rice, soybeans (tofu), chicken, squid, abalone, fresh water eel, and cabbage kimchi (cabbage/red pepper powder) used in the in-room dining menu are sourced from Korea, Scallop is sourced from America, pollack roe is sourced from Russia, and blue crab is sourced from Bahrain.

베이컨은 미국산 돼지고기를 사용하며, 소시지는 국내산 돼지고기와 국내산 한우 호주산 소고기를 혼합 사용합니다.
Bacon is made from American pork, and sausages are a mix of domestic pork and Korean beef from Australia.

기본 소스류는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
Basic sauces are made with Korean Hanwoo beef and Australian beef.

기본 육수류는 국내산 닭고기, 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
Basic broth is made by mixing Korean chicken, Korean Hanwoo beef, and Australian beef.

곰탕 육수와 갈비탕 육수는 국내산 한우와 호주산 소고기를 혼합하여 사용합니다.
The broth for beef-bone soup and short rib soup is made by mixing Korean Hanwoo beef with Australian beef.

아침식사 메뉴 06:00 - 10:00
Breakfast Menu

올 데이 다이닝 10:00 - 24:00
All-Day Dining

음료 리스트 06:00 - 24:00
Beverage List



IN-ROOM DINING MENU

[아침식사 메뉴]
BREAKFAST MENU

| 06:00 - 24:00

조식세트 BREAKFAST SET MENU

한국식 조식 Korean Breakfast

소고기 미역국과 진지 (쌀: 국내산, 소고기: 미국산)
Beef and Seaweed soup served with Steamed Rice

은대구 간장구이
Grilled Black Cod with Soy sauce

5가지 기본찬
5 Kinds of Side Dish

계절 과일과 차
Seasonal Fruits and Tea

56,000

일본식 조식 Japanese Breakfast

은대구 간장구이
Grilled Black Cod with Soy sauce

계란말이 규리즈케
Tamagoyaki and Kyurizuke

натто, 우메보시, 찌보즈케, 김
Natto, Umeboshi, Tsubozuke, Dried Seaweed

샐러드와 오리엔탈 드레싱
Salad and Oriental Dressing

진지와 순채 미소시루(쌀: 국내산)
Steamed Rice and Junsai miso soup

계절 과일과 녹차
Seasonal Fruits and Green Tea

59,000

조식세트 BREAKFAST SET MENU

미국식 조식 American Breakfast

과일주스

(오렌지, 사과, 자몽, 토마토 중 1선택)

Fruit Juice

(Choose 1 from Orange, Apple, Grapefruit, and Tomato)

계란요리

프라이드, 스크램블 또는 오믈렛(오믈렛 속 재료: 플레인, 야채, 야채와 치즈 중 1선택)

가니시-베이컨, 소시지, 감자, 토마토와 구운 야채(베이컨: 돼지고기 미국산)

Cooked Egg

Fried, Scrambled or Omelet

(Filling for omelet: Choose 1 from plain, mixed vegetable, or vegetable & cheese)

Garnish-Bacon, sausage, potato, tomato and grilled vegetable

빵-크루아상, 포카치아, 토스트

Bread-Croissant, Focaccia, Toast

유기농 그레놀라와 우유

Organic Granola and Milk

계절과일

Seasonal Fruits

커피 또는 차

Coffee or Tea

58,000

컨티넨탈 조식 Continental Breakfast

빵-크루아상, 포카치아, 토스트, 곡물빵, 모닝빵

Bread-Croissant, Focaccia, Toast, Whole-Grain Bread, Morning Breads

플레인 요거트

Plain Yogurt

계절 과일

Seasonal Fruits

오렌지 주스, 우유, 커피, 차 중 1선택

Choose 1 from Orange Juice, Milk, Coffee or Tea

46,000

조식세트 BREAKFAST SET MENU

비건 조식 Breakfast (Vegan)

과일주스

(오렌지, 사과, 자몽, 토마토 중 1선택)

Fruit Juice

(Choose 1 from Orange, Apple, Grapefruit, and Tomato)

비건 타르틴:스페셜 비건 브레드, 아스파라거스, 구운 해바라기 씨
Vegan Tartine

Toasted Vegan Bread, Asparagus, and Toasted Sunflower Seeds

비건 그래놀라, 오토 밀크와 계절 베리

Vegan Granola, Oat Milk and Seasonal Berries

비건 브레드, 잼, 초콜릿 스프레드

Vegan Bread with Assorted Jams and Chocolate Spread

계절 과일

Seasonal Fruits

커피 또는 차

Coffee or Tea

56,000

조식 샐러드 세트 Breakfast Salad Set

그린샐러드

발사믹, 이탈리아, 오리엔탈 드레싱 중 1선택

Green salad

Choose 1 Balsamic, Italian, or Oriental Dressing

빵-크루아상, 포카치아, 토스트

Bread: Croissant, Focaccia, and Toast

오렌지 주스, 우유, 커피, 차 중 1선택

Choose 1 from Orange Juice, Milk, Coffee or Tea

49,000

조식 단품 메뉴
BREAKFAST
A LA CARTE MENU

요거트

Yogurt

딸기, 블루베리, 플레인 중 1선택
Choose 1 from Strawberry, Blueberry, or Plain

15,000

유기농 시리얼과 우유

Organic Cereals & Milk

그레놀라 또는 유기농 통곡물 중 1선택
Choose 1 from Organic Granola or Organic Whole Grain

23,000

워커힐 수제 프렌치 토스트

Walkerhill Homemade French Toast

파인애플 처트니, 견과류, 휘핑 크림
Pineapple chutney, nuts, and whipping cream

35,000

전복죽과 순채 미소시루(쌀: 국내산)

Abalone Rice Porridge with Junsai miso soup

김가루, 통깨, 기본찬 4종, 계절차
Dried Seaweed Flakes, Sesame Seeds
4 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지(소고기: 국내산 한우, 쌀: 국내산)

Beef Brisket Soybean Paste Stew with Steamed Rice

기본찬 5가지, 계절차
5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

58,000

조식 단품 메뉴
BREAKFAST
A LA CARTE MENU

인삼 갈비탕과 진지(쌀: 국내산, 소고기: 미국산)

Ginseng Short Rib Soup with Steamed Rice

기본찬 5종, 계절차

5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

59,000

양지 우거지 해장국과 진지(쌀: 국내산, 소고기: 미국산)

Napa cabbage beef soup with Steamed Rice

기본찬 5종, 계절차

5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

61,000

각종 주스 &
우유
JUICE & MILK

인삼 주스
Ginseng Juice
30,000

프레시 키위 주스
Fresh Kiwi Juice
28,000

프레시 토마토 주스
Fresh Tomato Juice
28,000

오렌지 주스
Orange Juice
26,000

우유
Milk
10,000

추가메뉴
 ADDITIONAL MENU
 메인요리 주문시에만
 가능합니다
 AVAILABLE ONLY
 WITH MAIN
 COURSE ORDER

계란요리(조식 운영 시간에만 가능) Cooked Egg(Only available during breakfast hours) 스크램블 또는 오믈렛(오믈렛 속 재료: 플레인, 야채, 야채와 치즈 중 1선택) Scrambled or Omelet(Filling for omelet: Choose 1 from plain, mixed vegetable, or vegetable & cheese)	28,000
계란 프라이(반숙,완숙 중 1선택) Fried Egg (Choose 1 from over medium or over hard)	6,000
공기밥(쌀: 국내산) Steamed Rice	7,000
구운 치즈 아보카도 Grilled Cheese Avocado	12,000
구운 아스파라거스 Grilled Asparagus	9,000
베이컨 Bacon	7,000
수펙스 배추김치 SUPEX Cabbage Kimchi	12,000
감자튀김 French Fries	8,000
잼/꿀 Jam/Honey	6,000
포션 조미김 Seasoned Dried Seaweed	3,000
빵 Bread	6,000
레몬슬라이스 Sliced Lemon	10,000
소시지 Sausage	8,000



여름 보양식 특선

Summer Wellness Special

전복, 인삼과 녹두 삼계탕(닭고기: 국내산)

Abalone, Ginseng & Mung Bean Samgyetang

3년근 인삼, 새싹 인삼 2줄기, 마늘, 파, 대추

Made with 3-year-old ginseng, 2 sprouts of young ginseng, garlic, green onion, and jujube

기본 찬 4가지, 계절 차, 계절과일

Served with four side dishes, seasonal tea, and fresh fruit

72,000

10:00 - 24:00

[마지막 주문 23:30, Last Order 23:30]



IN-ROOM DINING MENU

[추천 메뉴]

RECOMMENDED MENU

| 11:00 - 24:00



치킨 & 수제 소시지

Chicken & Homemade Sausage

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클

허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

Fried Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles

Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

84,000



치킨 & 수제 소시지 음료세트

Chicken & Homemade Sausage Beverage Set

프라이드 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클

허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

Fried Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles

Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능

Choose 2 from Heineken Canned Beer(330ml),

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, or Sprite(250ml)

99,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가

Heineken Canned Beer(330ml) * Promotional Price

7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가

Coca Cola, Zero Cola, Sprite(250ml) * Promotional Price

7,500

라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지

Lime Teriyaki Seasoned Chicken & Homemade Sausage

라임데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자튀김, 모듬 피클, 허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

Lime Teriyaki Seasoned Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles, Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

85,000

라임 데리야키 양념 치킨 & 수제 소시지 음료세트

Lime Teriyaki Seasoned Chicken & Homemade Sausage Beverage Set

라임 데리야끼 양념 치킨, 소시지 구이, 감자 튀김, 모듬 피클
허니 머스터드, 스위트 칠리, 케첩

Lime Teriyaki Seasoned Chicken, Grilled Sausage, French Fries, Assorted Pickles
Honey Mustard, Sweet Chili, Ketchup

하이네켄 캔맥주(330ml), 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트(250ml) 중 2개 선택 가능
Choose 2 from Heineken Canned Beer (330ml), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, or Sprite (250ml)

100,000

하이네켄 캔맥주(330ml) * 프로모션 판매가
Heineken Canned Beer(330ml) * Promotional Price
7,500

코카콜라, 제로콜라, 스프라이트(250ml) * 프로모션 판매가
Coca Cola, Zero Cola, Sprite(250ml) * Promotional Price
7,500



장어구이와 진지

Grilled Eel with Steamed Rice

순채 미소시루, 단무지, 초생강, 우메보시, 기본 3찬, 녹차
Junsai miso soup, Pickled Radish, Pickled Ginger, Umeboshi,
3 Kinds of Side Dish, Green Tea

130,000

*주문 후 최소 30분이 소요됩니다.

*It takes a minimum of 30 minutes after ordering.



IN-ROOM DINING MENU

[올 데이 다이닝]
ALL-DAY DINING

| 10:00 - 24:00

수프 & 샐러드
SOUP & SALAD

오늘의 수프와 빵
Soup of the Day with Bread
24,000

시저샐러드(베이컨: 돼지고기 미국산)
Caesar Salad
37,000

부라타 치즈와 그린 샐러드
Mixed Green Salad with Burrata cheese
발사믹 드레싱
Balsamic Dressing
38,000

워커힐 수제 훈제연어 샐러드
Walkerhill Homemade Smoked Salmon Salad
이탈리안 드레싱
Italian Dressing
45,000

샌드위치 & 버거
SANDWICHES &
BURGERS

클럽 샌드위치와 감자튀김
(닭고기: 국내산, 베이컨: 돼지고기 미국산)
Club Sandwich with French Fries
43,000

브리오슈 치즈버거와 감자튀김
(패티: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용,
베이컨: 돼지고기 미국산)
Brioche Cheeseburger with French Fries
46,000

워커힐 수제 치킨버거와 감자튀김(닭고기: 국내산)
Walkerhill Homemade Chicken Burger with French Fries
46,000

파스타 & 면
피자, 볶음밥
PASTA & NOODLES
PIZZA, FRIED RICE

해산물 토마토 소스 파스타
Seafood Tomato Sauce Pasta
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
49,000

해산물 크림 소스 파스타
Seafood Cream Sauce Pasta
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
51,000

야채 토마토 소스 파스타
Vegetable Tomato Sauce Pasta
수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter
44,000

파스타 & 면
피자, 볶음밥
PASTA & NOODLES
PIZZA, FRIED RICE

수제 미트볼 로제 소스 파스타
(미트볼: 돼지고기 국내산, 소고기 호주산 혼합사용)

Homemade Meatball Rosé Pasta

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter

51,000

새우, 칼라마리 비스큐 소스 파스타

Shrimp and Calamari Bisque Sauce Pasta

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코, 빵, 버터
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco, Bread, Butter

58,000

전복 자연송이 우동

Abalone and Wild Pine Mushrooms Udon

김치, 단무지
Kimchi, Pickled Radish

58,000

나가사끼 짬뽕

Nagasaki Seafood Noodle Soup

김치, 단무지
Kimchi, Pickled Radish

50,000

치즈 크러스트 페퍼로니 피자

Cheese Crust Pepperoni Pizza

수제 피클, 파마산 치즈, 타바스코
Homemade Pickles, Parmesan Cheese, Tabasco

58,000

새우 아스파라거스 볶음밥(쌀: 국내산)

Shrimp Asparagus Fried Rice

김치, 단무지, 순채 미소시루
Kimchi, Pickled Radish, Junsai miso soup

45,000

그릴 & 해산물
GRILL &
SEAFOOD

소고기 안심 스테이크(소고기: 미국산)

Beef Tenderloin Steak

라따뚜이, 토마토, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스

Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Red Wine Sauce

120,000

소고기 꽃등심 스테이크(소고기: 미국산)

Beef Ribeye Steak

라따뚜이, 토마토, 구운 감자, 빵, 버터, 레드와인 소스

Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Red Wine Sauce

115,000

활 랍스터 구이

Grilled Live Lobster

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토, 구운 감자, 빵, 버터

Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter

260,000

전복 버터 구이

Grilled Abalone with Butter

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토, 구운 감자, 빵, 버터

Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter

200,000

치킨 스테이크(닭고기: 국내산)

Chicken Steak

라따뚜이, 토마토, 구운 감자, 빵, 버터, 트러플 발사믹 소스

Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato, Bread, Butter, Truffle Balsamic Sauce

70,000

한국식 특선 KOREAN SPECIALS

전복 인삼 갈비탕과 진지(소고기: 미국산, 쌀: 국내산) Abalone Ginseng Beef Short Rib Soup with Steamed Rice

은행, 마늘, 탕파, 지단, 기본찬 5가지, 계절차, 계절 과일
Ginkgo, garlic, Green Onion Slice, Egg Garnish,
5Kinds of Side Dish, Seasonal Tea, Seasonal Fruits

72,000

전복죽과 순채 미소시루(쌀: 국내산) Abalone Porridge with Junsai miso soup

김가루, 통깨, 기본찬 4가지, 계절차
Dried Seaweed Flakes, Sesame Seeds
4 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

55,000

차돌박이 된장찌개와 진지(소고기: 국내산 한우, 쌀: 국내산) Beef Brisket Soybean Paste Stew with Steamed Rice

기본찬 5가지, 계절차
5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

58,000

소고기 전복 미역국과 진지(소고기: 국내산 한우, 쌀: 국내산) Beef and Abalone Seaweed Soup with Steamed Rice

기본찬 5가지, 계절차
5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

55,000

제주 흑돼지 김치 찌개와 진지(돼지고기: 국내산, 쌀: 국내산) Jeju Black Pork Kimchi Stew with Steamed Rice

기본찬 5가지, 계절차
5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

59,000

한국식 특선 KOREAN SPECIALS

LA 갈비 구이와 진지(소고기: 미국산, 쌀: 국내산)

Marinated Grilled Short Ribs with Steamed Rice

기본찬 5가지, 순채 미소시루, 계절차, 계절 과일

5 Kinds of Side Dish, Junsai miso soup Seasonal Tea, Seasonal Fruits

74,000

양지 우거지 해장국과 진지(쌀:국내산, 소고기: 미국산)

Napa Cabbage Beef Soup with Steamed Rice

기본찬 5가지, 계절차

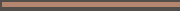
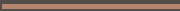
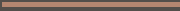
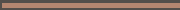
5 Kinds of Side Dish, Seasonal Tea

61,000

IN-ROOM DINING MENU

[디저트]
DESSERT

| 06:00 - 24:00



디저트
DESSERTS

디저트 계절과일
Seasonal Fruit Dessert

39,000

오늘의 디저트 케이크 (10:00-이후 가능)
Dessert Cake of the Day (Available after 10:00~)

33,000

하겐다즈 아이스 크림과 마카롱
Häagen-Dazs Ice Cream with Macarons

바닐라, 초콜릿, 딸기 중 1선택
Choose 1 from Vanilla, Chocolate, or Strawberry

33,000



IN-ROOM DINING MENU

[특선안주류]

SPECIAL RELISHES

| 11:00 - 24:00

특선안주류
SPECIAL RELISHES

모듬 계절과일
Assorted Seasonal Fruits

140,000

닭다리살 구이와 아스파라거스(닭고기: 국내산)
Grilled Chicken Drumsticks with Asparagus

허니 머스터드, 스위트 칠리
Honey Mustard, Sweet Chili

130,000

워커힐 수제 훈제연어
Walkerhill Homemade Smoked Salmon

케이퍼, 홀스레디쉬, 양파, 레몬, 믹스 야채
Capers, Horseradish, Onion, Lemon, Mixed Vegetables

160,000

모듬치즈와 계절과일
Assorted Cheeses with Seasonal Fruits

160,000

활 랍스터 구이와 전복구이
Grilled Live Lobster and Abalone

구운 아스파라거스, 라따뚜이, 토마토, 구운 감자
Grilled Asparagus, Ratatouille, Tomato Confit, Grilled Potato

390,000

IN-ROOM DINING MENU

[음료 리스트]
BEVERAGE LIST

| 06:00 - 24:00



COFFEE

Iced Café Latte	25,000
Cappuccino	25,000
Café Latte	23,000
Iced Coffee	22,000
House Blending	20,000
Decaffeinated Coffee	20,000
Espresso	20,000
Extra Coffee Shot	5,000

TEA

Chamomile	23,000
Peppermint	23,000
English Breakfast Tea	22,000
Iced Tea	20,000
Green Tea	20,000
Black Tea	20,000

JUICE

Ginseng Juice	30,000
Fresh Tomato	28,000
Fresh Kiwi	28,000
Orange	26,000

SOFT DRINK [CAN / 250ML]

Coca Cola	9,500
Sprite	9,500
Coca Cola Zero	9,500
Canada Dry Tonic Water	9,500
Club Soda	9,500
Ginger-Ale	9,500

OTHERS

Iced Chocolate	22,000
Hot Chocolate	20,000
Milk	10,000

BEER

Asahi [CAN / 330ml]	18,000
Cass [CAN / 330ml]	12,000

Korean Liquor

Hwayo 41 [200ml]	60,000
Hwayo 25 [375ml]	55,000

WATER

Evian Sparkling [330ml]	11,000
Perrier Lemon [330ml]	10,500
Evian [500ml]	10,500

Cocktail

High Ball	Single	Double
Johnnie Walker Black Label	35,000	65,000
Dewar's White Label	25,000	45,000

CHAMPAGNE

Moët & Chandon "Dom Pérignon", France 900,000

Pinot Noir, Chardonnay

Laurent Perrier Brut Rosé, France 450,000

Pinot Noir, Chardonnay

Bollinger "Spécial Cuvée", France 390,000

Pinot Noir, Chardonnay

Veuve Clicquot "Yellow Label", France 250,000

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Taittinger Brut Reserve, France 210,000

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

SPARKLING

Henkell Trocken, Germany 105,000

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc

CREMANT

Domaine Verret, Cremant de Bourgogne 140,000

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aliogote

WHITE

Gerard Duplessis Chablis 1er Cru "Montmains", Chablis, France <i>Chardonnay</i>	295,000
Chakana, "Ayni Chardonnay", Mendoza, Argentina <i>Chardonnay</i>	130,000
Chene Blue "Astralabe Blanc", Rhone, France [WALKERHILL SIGNATURE WINE] <i>Grenache Blanc, Rolle</i>	98,000
Anselmi "San Vincenzo", Veneto, Italy <i>Garganega, Trebbiano, Chardonnay</i>	95,000
Lake Chalice "The Nest", Marlborough, New Zealand <i>Sauvignon Blanc</i>	83,000

DESSERT WINE

Marcel Deiss Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 <i>Gewurztraminer 100%</i>	190,000
--	---------

RED

Pio Cesare "Barbaresco", Piemonte, Italy	380,000
<i>Nebbiolo</i>	
Vina Ventisquero "Pangea", Apalta Valley, Chile	265,000
<i>Syrah</i>	
Flowers "Pinot Noir", Sonoma, USA	245,000
<i>Pinot Noir</i>	
Capannelle "Solare", Toscana, Italy	210,000
<i>Pinot Noir</i>	
Château de Pez, Saint Estephe, France	195,000
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	
Alex Gambal "Bourgogne Rouge", Bourgogne, France	185,000
<i>Pinot Noir</i>	
ODFJELL "Aliara", Maipo Valley, Chile	170,000
<i>Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec</i>	
Bogle Phantom, California, USA	155,000
<i>Petite Sirah, Zinfandel</i>	
Bodegas Carchelo "ALTICO", Jumilla, Spain	130,000
<i>Syrah</i>	
Chene Blue "Astralabe", Rhone, France	98,000
[WALKERHILL SIGNATURE WINE]	
<i>Grenache, Syrah</i>	

PREMIUM WHISKY

Ballantine's 30Y	2,700,000
Johnnie Walker Blue	1,200,000
Royal Salute 21Y	890,000
Ballantine's 17Y	510,000
Chivas Regal 12Y	360,000
Johnnie Walker Black	360,000

AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark	380,000
Jack Daniel's Black Label	360,000

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Original, Highland	400,000
---------------------------------	---------

COGNAC

Hennessy X.O	900,000
Hennessy V.S.O.P	440,000

