

# Beverage Menu



**OAK**  
RESTAURANT & BAR



## OAKWOOD COFFEE & PREMIUM TEA SELECTION

### Coffee Selection

	Hot	Ice
Americano 아메리카노	13,000	14,000
Espresso 에스프레소	14,000	
Capuccino 카푸치노	14,000	15,000
Café Latte 카페라떼	14,000	15,000
Café Mocha 카페모카	14,000	15,000

#### ※ 그랑 아로마

이탈리아 밀라노 최고급 원두인 그랑 아로마는 이탈리아 국제 커피 테이스팅 대회에서 골든 메달을 수상한 뛰어난 품질의 원두로서 꿀, 구운 빵, 버터, 시럽, 감귤류 향이 풍부한 원두입니다.

### TWG Tea Selection

1837 Black Tea 1837 블랙 티 깊은 홍차의 맛과 은은히 밀려오는 스트로베리의 뒷맛이 오랫동안 지속되어 홍차를 처음 접해보는 분들에게 추천하는 Tea	15,000	16,000
French Earl Grey 프렌치 얼그레이 클래식하면서 우아한 시트러스 과일향과 향긋한 수레국화의 향이 우러나오며 얼그레이 향이 풍부한 Tea	15,000	16,000
Gnawa Tea 그나와 티 녹차와 홍차의 완벽한 비율로 혼합하여 만들었으며 민트의 청량함이 몸과 마음을 개운하게 해주는 Tea	15,000	16,000
English Breakfast Tea 잉글리쉬 블랙퍼스트 은은한 꽃향기가 더해져, 강하고 풍부한 느낌의 Tea	15,000	16,000
Crème Caramel 크림 카라멜 루이보스에 달콤한 프랑스의 향신료를 블렌딩하여 섬세한 매력이 느껴지며 카페인이 없어 어느 때나 마셔도 좋은 Tea	15,000	16,000

### Oakwood Signature Tea

Iced Tea 아이스티		16,000
Red Bean Latte 팔라떼	13,000	14,000

#### ※ The Wellness Group의 약자인 TWG Tea는

세계에서 가장 고급스러운 차 브랜드로 차 애호가 및 전문가들에 의해 검증된 세계적인 TEA 브랜드입니다.  
오크레스토랑에서는 TWG Tea 중에 최고의 재료만으로 엄선된 5가지 종류의 TWG Tea를 선보입니다.



## TRADITIONAL TEA

	Hot	Ice
Green Tea 녹차	13,000	14,000
Jujube Tea 대추차	15,000	
Citrus Tea 유자차	15,000	16,000

## HEALTHY FRESH JUICE

Orange Juice 오렌지 주스	17,000
Kiwi Juice 키위 주스	17,000
Grapefruit Juice 자몽 주스	17,000
Apple Juice 사과 주스	17,000
Tomato juice 토마토 주스	17,000

## ADE

Lemonade 레몬 에이드	17,000
Citrus Ade 유자 에이드	17,000

## WATER

Evian 500ml 에비앙	9,000
Fiji 500ml 피지	10,000
Perrier(Plain, Lemon, Lime) 330ml 페리에(플레인, 레몬, 라임)	9,000

## SOFT DRINK

Coke, Sprite, Light Coke, Ginger-Ale	9,000
Tonic Water, Club Soda	8,000

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



\* 모든 특급 퀴베의 아버지라고 할 수 있는 샴페인

### Dom Perignon, Brut

생산지 : 프랑스 | Champagne

와인 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 중간 바디, 적은 탄닌

와인 향 : 시트러스, 바닐라 향

추천 음식 : 전체 요리, 수프, 야채, 흰살 생선, 닭 가슴살

BODY  Light     Full      STYLE  Dry    Sweet

KRW  
BOTTLE  
590,000



\* 영국 왕실과 윈스터 처칠이 사랑했던 샴페인

### Pol Roger, Reserve, Brut NV

생산지 : 프랑스 | Champagne

와인 특징 : 낮은 당도, 중간 바디

와인 향 : 버섯 향

추천 음식 : 생선, 흰색 육류, 프와그라, 캐비어 요리, 해산물

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

290,000



\* 샹파뉴 지역의 최고 샴페인으로, 세계의 와인 애호가로부터 사랑받는 샴페인

### Moet & Chandon, Imperial Brut NV

생산지 : 프랑스 | Champagne

와인 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 가벼운 바디, 적은 탄닌

와인 향 : 사과, 감귤

추천 음식 : 전체요리, 생선, 흰색 육류

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

190,000



\* 호주를 대표하는 호주의 심장과 같은 와인

### Chardonnay, Pinot Noir, Jacob's Creek, Brut Cuvee

생산지 : 호주 | South Australia

와인 특징 : 낮은 당도, 중간 바디, 낮은 산도

와인 향 : 레몬, 토스트 향

추천 음식 : 샐러드, 치즈, 회, 생선 요리

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

90,000

## BY THE GLASS

### WHITE WINE



\* 세심하게 나눠진 생산구획별 개성을 표현하는 페루아 와인

**Sauvignon Blanc, Underraga Terroir Hunter,  
Maipo Valley, Chile 2018**

생산지 : 칠레 | Leyda  
와인 특징 : 낮은 당도, 중간바디, 낮은 산도  
와인 향 : 자몽, 레몬, 리치 등 열대과일의 향  
추천음식 : 훈제 연어, 참치, 신선한 샐러드

\* Korea Wine Challenge 2012 장려상

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

KRW  
GLASS    BOTTLE  
20,000   100,000



\* 워싱턴주 콜럼비아 밸리 최상급 포도밭을 선정해 만드는 와인

**Chardonnay, Columbia Crest Grand Estates,  
Washington, USA 2015**

생산지 : 미국 | 워싱턴 | Columbia Valley  
와인 특징 : 낮은 당도, 중간바디, 적은 탄닌  
와인 향 : 사과, 멜론, 크림 브릴레, 캐러멜, 버터스카치의 단 향  
추천 음식 : 크랩 케이크, 치킨, 돼지고기

\*2013 Wine Enthusiast 88점 / 2012 Wine Spectator 90점

\*2010 Wine Spectator 89점 / 2009 Wine Spectator 88점

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

19,000    90,000



\* 호주를 대표하는 와인중에 와인

**Chardonnay, Jacob's Creek, Barossa Valley,  
Australia 2019**

생산지 : 호주 | South Australia  
와인 특징 : 낮은 당도, 중간바디, 적은 탄닌  
와인 향 : 멜론, 복숭아, 레몬, 오크향  
추천 음식 : 구운 야채, 치킨, 생선 요리, 치즈

\*2017 대한민국 주류대상 "신대륙 화이트 부문 대상" 수상

BODY  Light    Full      STYLE  Dry    Sweet

17,000    70,000

## RED WINE



\* 청정 지역에서 만든 아르헨티나 부티꼬 와인

**Malbec, Antigal Uno, Mendoza, Argentina 2017**

	GLASS	BOTTLE
	20,000	90,000

생산지 : 아르헨티나 | Mendoza  
 와인 특징 : 낮은 당도, 낮은 산도, 조금 무거운 바디, 조금 많은 탄닌  
 와인 향 : 잘익은 자두, 딸기, 블랙베리, 바이올렛, 초코렛 향  
 추천 음식 : 붉은 육류 요리, 치즈, 돼지고기

\*2017 Wine Spectator 90점 / 2017 Wine Enthusiast 89점  
 \*2017 SFO International Wine Comp 91점 / 2016 Tastings.com 92점

BODY	<input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Full	STYLE	<input checked="" type="checkbox"/> Dry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sweet
------	--------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	-------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------------



\* 호주 대표 와인 펜폴즈와 톨리에서 탄생한 펜리 이스테이트의 와인

**Cabernet Sauvignon, Phoenix, Coonawarra, Australia 2019**

	18,000	80,000
--	--------	--------

생산지 : 호주 | South Australia | Coonawarra  
 와인 특징 : 낮은 당도, 낮은 산도, 조금 무거운 바디, 조금 많은 탄닌  
 와인 향 : 블랙커런트와 건자두 향, 오크향  
 추천 음식 : 붉은 육류 요리, 치즈, 양고기

\*James Halliday 89점 / Wine Advocate 91점

BODY	<input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Full	STYLE	<input checked="" type="checkbox"/> Dry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sweet
------	--------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	-------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------------



\* King of the Rhone 으로 불리는 E. Guigal의 와인

**E. Guigal Cotes du Rhone Rouge, France 2016**

	19,000	90,000
--	--------	--------

생산지 : 프랑스 | 론 | Cotes du Rhone  
 와인 특징 : 낮은 당도, 풀 바디, 중간 산도, 중간 탄닌  
 와인 향 : 붉은 딸기, 스파이시 향, 나무  
 추천 음식 : 붉은 육류 요리, 치즈, 크림소스 파스타, 해산물

\*2017 대한민국 주류대상 "신대륙 화이트 부문 대상" 수상

BODY	<input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Full	STYLE	<input checked="" type="checkbox"/> Dry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sweet
------	--------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	-------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------------



\* 소몬타노가 유혹한 스페인 와인의 어드벤처

**Bodega, Sommos, Reserva, Spain 2016**

	21,000	100,000
--	--------	---------

생산지 : 스페인 | Spain  
 와인 특징 : 낮은 당도, 풀 바디, 중간 탄닌  
 와인 향 : 초코렛 향, 오크 향  
 추천 음식 : 붉은 육류, 진한 풍미의 치즈

\*2019 Korea Wine Challenge - Silver  
 \*Concours Mondial de Bruxelles Gold

BODY	<input type="checkbox"/> Light	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Full	STYLE	<input checked="" type="checkbox"/> Dry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sweet
------	--------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	-------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------------



## WHITE WINE

	KRW BOTTLE
Chablis, William Fevre, France 2018	160,000
Chardonnay, Genevieve, Coonawara, Australia 2019	100,000
Pinot Gris, Woven Stone, Ohau, New Zealand 2019	100,000
Moscato d'Asti, Batasiolo Bosc d'la Rei, Piemonte, Italy 2019	110,000
Sauvignon Blanc, Undurruga Terroir Hunter, Maipo Valley, Chile 2018	100,000
Chardonnay, Columbia Crest Grand Estates, Washington, USA 2015	90,000
Chardonnay, Jacob's Creek, Barossa Valley, Australia 2019	70,000

## RED WINE

Gevrey-Chambertin, Louis Jadot, Cote de Nuits, France 2014	260,000
Merlot, Marques de Casa Concha, Rapel Valley, Chile 2017	130,000
Syrah, Undurruga Terroir Hunter, Maipo Valley, Chile 2016	100,000
Cabernet Sauvignon, Montes Alpha Black Label, Colchagua Vally, Chile 2018	120,000
Cabernet Sauvignon, Athenaeum, Napa Valley, USA 2018	140,000
Malbec, Antigal Uno, Mendoza, Argentina 2017	90,000
Cabernet Sauvignon, Phoenix, Coonawarra, Australia 2019	80,000
E. Guigal, Cotes du Rhone Rouge, France 2016	90,000
Bodega, Sommos, Reserva, Spain 2016	100,000
Argiolas, Is Solinas, Carignano del Sulcis, Italy 2018	150,000
Shiraz, Hyland, Coonawarra, Australia 2018	100,000



## BLENDDED WHISKY

		KRW
	GLASS(45ml)	BOTTLE
Ballantine's 30 years		1,850,000
Johnnie Walker Blue	43,000	850,000
Ballantine's 21 years	36,000	730,000
Royal Salute 21 years	36,000	730,000
Ballantine's 17 years	24,000	460,000
Chivas Regal 18 years	24,000	460,000

## BOURBON WHISKY

Jack Daniel's	13,000	200,000
---------------	--------	---------

## MALT WHISKY

Glenmorangie 18 years	30,000	570,000
Glenmorangie Lasanta	21,000	350,000
Balvenie 17 years	37,000	580,000
Balvenie 14 years	25,000	480,000
Macallan 18 years	30,000	570,000
Macallan 15 years	22,000	370,000
Macallan 12 years	18,000	270,000
Glenfiddich 18 years	23,000	470,000
Glenfiddich 15 years	21,000	350,000
Glenfiddich 12 years	17,000	270,000



OAK  
RESTAURANT & BAR

## VODKA

		KRW
	GLASS(45ml)	BOTTLE
Grey Goose	15,000	220,000
Absolut	13,000	170,000
Ciroc	14,000	200,000

## TEQUILA

Jose Cuervo 1800	16,000	250,000
------------------	--------	---------

## GIN

Tanqueray	13,000	170,000
Hendrick's	13,000	170,000

## RUM

Bacardi Gold	13,000	170,000
--------------	--------	---------

## COGNAC

Hennessy X.O	28,000	570,000
Hennessy V.S.O.P	16,000	250,000

## KOREAN SOJU

Hwayo 25 ° [375ml]		55,000
Hwayo 41 ° [500ml]		95,000

## DRAFT BEER

Draft Cass [330ml]		10,000
Draft Stella Artois [330ml]		16,000
Draft Hoegaarden [330ml]		16,000

All prices above include service charge and tax.  
상기 요금은 봉사료와 세금이 포함된 금액입니다.



## BOTTLED BEER

	KRW BOTTLE
Heineken [330ml]	13,000
Hoegaarden [330ml]	13,000
Asahi [330ml]	15,000
Corona [355ml]	15,000
Pilsner Urquell [330ml]	15,000
Tsingtao [330ml]	15,000
Goose IPA [355ml]	16,000
Kloud [330ml]	11,000
Cass [330ml]	11,000

## SPECIAL BEER SET MENU

65,000

5 Bottles or Draft of Beer and One of the following dishes  
(Buffalo Wings & French Fries or Roasted Dried Cuttlefish)

병 맥주, 생맥주 5병(잔) 주문 시 안주 1종류가 제공됩니다.(닭날개 & 감자튀김 or 한치구이)

## OAK BAR SIGNATURE COCKTAIL

Mojito ** Rum, Lime Juice, Tonic Water, Mint	18,000
Martini *** Gin, Dry Vermouth	18,000
Black Russian *** Vodka, Kahlua, Coffee Bean	18,000
June Bug * Midori, Malibu, Lemon/Pineapple Juice	18,000
Margarita *** Tequila, Cointreau, Lemon Juice	18,000
Peach Crush * Peach Tree, Cranberry/Lemon Juice	18,000
Trappuccino ** Milk, Kahlua, Vodka	18,000
Blue Hawaiian ** Malibu, Midori, Blue Curacao, Pineapple	20,000
Long Island Iced Tea *** Vodka, Rum, Tequila, Lemon Juice	20,000
High Ball *** Naked Malt Whisky, Soda	20,000

All prices above include service charge and tax.  
상기 요금은 봉사료와 세금이 포함된 금액입니다.

# Snack Menu



**OAK**  
RESTAURANT & BAR

## GOURMET SNACK FAVORITES

KRW

트리플 오일을 가미한 감자 튀김  
French Fries with Truffle Oil

22,000

 바질 페스토를 곁들인 토마토 카프레제  
Tomato Caprese Salad with Basil Pesto

38,000

치킨 플래터  
Chicken Platter with Fried Chicken wing, Drumstick, Fench Fries  
(닭고기:외국산-브라질산, 덴마크산, 태국산)

48,000

 한치구이와 나초칩  
Roasted Dried Cuttlefish & Nacho Chips with Cheese Sauce  
(오징어:베트남산)

46,000

훈제연어 샐러드  
Smoked Salmon Salad with Horseradish Cream, Oriental Dressing

45,000

치즈 플래터  
International Cheese Platter

55,000

치즈와 계절과일  
Cheese Platter and Fresh Seasonal Fruits

65,000

 신선한 계절과일  
Sliced Fresh Seasonal Fruits

60,000

 찹 스테이크와 야채샐러드  
Chop Steak and Fresh Vegetable with Beef Top Blade, Onion  
and Oriental Dressing  
(쇠고기 : 미국산)

65,000

 Star Menu

 Nut

 Pork

 Spicy