

Beverage Menu



OAK
RESTAURANT & BAR



OAKWOOD COFFEE & PREMIUM TEA SELECTION

COFFEE SELECTION

	KRW
커피 Freshly Brewed Coffee	13,000
카푸치노 Cappuccino	14,000
카페라떼 Café Latte	14,000
핫 초콜릿 Hot Chocolate	14,000
카페모카 Café Mocha	14,000

TEA SELECTION

잉글리쉬 블랙퍼스트 English Breakfast	13,000
얼그레이 Earl Grey	13,000
카모마일 Chamomile	13,000
페퍼민트 Peppermint	13,000
녹차 Green Tea	13,000
대추차 Jujube Tea	15,000
유자차 Citrus Tea	15,000

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



ICED BEVERAGES

KRW

아이스 아메리카노 Iced Americano	14,000
아이스 라떼 Iced Latté	15,000
아이스 카푸치노 Iced Cappuccino	15,000
아이스 카페모카 Iced Café Mocha	15,000
아이스 녹차 Iced Green Tea	15,000
레몬 에이드 Lemonade	15,000
유자 에이드 Citrus Ade	17,000

FRESH JUICE

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

WATER

Evian [500ml]	9,000
Fiji [500ml]	10,000
Perrier(Plain, Lemon, Lime) [330ml]	9,000

SOFT DRINKS

Coke, Sprite, Light Coke, Ginger-Ale	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



* 상파뉴 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 : 전채요리, 생선, 흰색 육류

BODY ☒ Light ☐ ☐ ☐ ☐ Full

STYLE ☒ Dry ☐ ☐ ☐ Sweet

190,000



* 호주를 대표하는 호주의 심장파 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

2016 Sauvignon Blanc, Undurruga Terroir Hunter

KRW
GLASS / BOTTLE
19,000 / 100,000

생산지 : 칠레 I Leyda

와인 특징 : 낮은 당도, 중간 바디, 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
-----	--	--	--	-------



* 워싱턴주 콜럼비아 밸리 최상급 포도밭을 선정해 만드는 와인

2015 Chardonnay, Columbia Crest Grand Estates

18,000 / 90,000

생산지 : 미국 I 워싱턴 I Columbia Valley

와인 특징 : 낮은 당도, 중간 바디, 적은 타닌

와인 향 : 사과, 멜론, 크림 브뤼레, 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
-----	--	--	--	-------



* 호주를 대표하는 와인중에 와인

2017 Chardonnay, Jacob's Creek

14,000 / 70,000

생산지 : 호주 I South Australia

와인 특징 : 낮은 당도, 중간 바디, 적은 타닌

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
-----	--	--	--	-------

RED WINE



* 청정 지역에서 만든 아르헨티나 부티끄 와인

2015 Malbec, Antigal Uno

생산지 : 아르헨티나 I Mendoza

와인 특징 : 낮은 당도, 낮은 산도, 조금 무거운 바디, 조금 많은 타닌

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 STYLE

KRW
GLASS / BOTTLE
18,000 / 90,000



* 호주 대표 와인 펜폴즈와 톨리에서 탄생한 펜리 이스테이트의 와인

2018 Cabernet Sauvignon, Phoenix

생산지 : 호주 I South Australia I Coonawarra

와인 특징 : 낮은 당도, 낮은 산도, 조금 무거운 바디, 조금 많은 타닌

와인 향 : 블랙커런트와 건자두 향, 오크향

추천 음식 : 붉은 육류 요리, 치즈, 양고기

*James Halliday 89점 / Wine Advocate 91점

BODY STYLE

17,000 / 80,000



* King of the Rhone 으로 불리는 E. Guigal의 와인

2015 E. Guigal Cotes du Rhone Rouge

생산지 : 프랑스 I 론 I Cotes du Rhone

와인 특징 : 낮은 당도, 풀 바디, 중간 산도, 중간 타닌

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 STYLE

18,000 / 90,000



* 특정 수확연도에 만드는 빈티지 에디션 와인

2013 Piccini Memoro Vintage Black

생산지 : 이태리 I Piccini

와인 특징 : 낮은 당도, 풀바디, 조금 높은 산도

와인 향 : 과일, 체리, 오크, 흙, 꽃

추천 음식 : 붉은 육류 요리, 진한 풍미의 치즈, 피자

*130여 년의 전통, 4대째 가족 경영

*키안피 전체 생산량의 10~12% 차지

BODY STYLE

16,000 / 75,000



WHITE WINE

KRW
BOTTLE

France 2017, Chablis, William Fevre	160,000
Australia 2017, Chardonnay, Genevieve, Coonawara	100,000
New Zealand 2018, Pinot Gris, Woven Stone, Ohau	100,000
Italy 2017, Moscato d'Asti, Batasiolo Bosc d'la Rei, Piemonte	110,000
Chile 2016, Sauvignon Blanc, Undurraga Terroir Hunter, Leyda	100,000
USA 2015, Chardonnay, Columbia Crest Grand Estates, Washington	90,000
Australia 2017, Chardonnay, Jacob's Creek, Barossa Valley	70,000

RED WINE

France 2014, Gevrey-Chambertin, Louis Jadot, Cote de Nuits	260,000
USA 2017, Pinot Noir, Game of Thrones, Oregon	120,000
Chile 2015, Merlot, Marques de Casa Concha, Rapel Valley	130,000
USA 2016, Cabernet Sauvignon, Intrinsic, Columbia Valley	180,000
Italy 2016, Luccarelli, Campo Marina Primitivo di Manduria, Puglia	110,000
Chile 2016, Syrah, Undurraga Terroir Hunter, Maipo Valley	100,000
USA 2014, Artist Series, Columbia Valley	290,000
Chile 2017, Pinot Noir, Cono Sur 20 Barrels, San Antonio Valley	160,000
Chile 2015, Cabernet Sauvignon, Montes Alpha Black Label, Colchagua Valley	120,000
Argentina 2015, Malbec, Antigal Uno, Mendoza	90,000
Australia 2018, Cabernet Sauvignon, Phoenix, Coonawarra	80,000
France 2015, E. Guigal, Cotes du Rhone Rouge	90,000
Italy 2013, Piccini Memoro Vintage Black, Vino Rosso d'Italia	75,000



BOTTLED BEER

KRW

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

DRAFT BEER

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

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 Sour, Malibu, Lemon/Pineapple Juice	18,000
Margarita *** Tequila, Cointreau, Lemon Juice	18,000
Peach Crush * Peach Tree, Cranberry/Lemon Juice	18,000
Long Island Iced Tea *** Vodka, Rum, Tequila, Lemon Juice	20,000
High Ball *** Naked Malt Whisky, Soda	20,000

BARTENDER SPECIAL COCKTAIL

오크바 바텐더가 고객님의만을 위해 준비한 오늘의 칵테일을 즐겨보세요. 신선한 재료들로 고객님의 취향에 맞게 만들어 드립니다. Enjoy today's cocktail prepared by Oak Bar bartender just for you. We'll build a drink to your liking with fresh ingredients	24,000
---	--------



VODKA

KRW
GLASS(45ml) / BOTTLE

Grey Goose

15,000 / 220,000

Absolut

13,000 / 170,000

TEQUILA

Jose Cuervo 1800

16,000 / 250,000

GIN

Tanqueray

13,000 / 170,000

RUM

Bacardi Gold

12,000 / 150,000

COGNAC

Hennessy X.O

28,000 / 570,000

Hennessy V.S.O.P

16,000 / 250,000

BLENDED WHISKY

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

KRW
GLASS(45ml) / BOTTLE
13,000 / 200,000

SINGLE 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

Naked Grouse

14,000 / 200,000

Glenfiddich 18 years

23,000 / 470,000

Glenfiddich 15 years

21,000 / 350,000

Glenfiddich 12 years

17,000 / 270,000

KOREAN SOJU

Hwayo 25 ° [375ml]

55,000

Hwayo 41 ° [500ml]

95,000

Snack Menu



OAK
RESTAURANT & BAR

GOURMET SNACK FAVORITES

KRW

트러플 오일을 가미한 감자 튀김
French Fries with Truffle Oil

18,000

 바질 페스토를 곁들인 토마토 카프레제
Tomato Caprese Salad with Basil Pesto

33,000

 닭 날개 튀김과 새우튀김
Buffalo Wings & Deep Fried Shrimp
(닭고기:외국산-브라질산, 덴마크산, 태국산)

41,000

 육포와 한치구이
Dried Beef & Roasted Dried Cuttlefish
(쇠고기:외국산, 호주산, 미국산, 뉴질랜드산, 오징어:베트남산)

45,000

훈제연어
Smoked Salmon & Condiment

49,000

 말린 견과류를 올린 모듬 치즈
International Cheese Plate

52,000

모듬 치즈와 과일
Cheese Platter and Fresh Seasonal Fruits

58,000

 신선한 계절과일
Sliced Fresh Seasonal Fruits

54,000

 Star Menu  Nut  Pork  Spicy