IN ROOM DINING

The Shilla Seoul accommodates diverse dietary preferences,
offering a range of options.
서울 신라호텔은 고객의 다양한 식단 선호를 존중합니다.

Vegan 비건		Contains Dairy 유제품 함유	
Vegetarian 베지테리안		Gluten Free 글루텐 프리	
Halal 할랄		Locally Sourced 현지 생산	

We use locally sourced Hanwoo beef, chicken, rice, beans,
kimchi (napa cabbage and/or chili powder), eels, red seabream, and flatfish.
쇠고기 한우, 닭고기, 쌀, 찹쌀, 두부(콩),
배추김치(배추, 고춧가루), 장어, 참돔, 광어는 국내산을 사용합니다.

Ingredients may vary depending on availability.
식재료는 수급에 따라 변경될 수 있습니다.

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts,
Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid, Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel),
Peaches, Tomatoes, Sulfites, and Pine Nuts can cause allergic symptoms.
Please let us know in advance if you have any food allergies or dietary issues.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며
그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

BREAKFAST

Served from 05:00 a.m. to 11:00 a.m.

CONTINENTAL BREAKFAST

001 Choice of Freshly Squeezed Orange, Grapefruit, Kiwi, Tomato, or Apple Juice ₩ 53,000
생과일 주스
오렌지, 자몽, 키위, 토마토, 사과 중 선택

Assorted Pastries or Toast
페이스트리 또는 토스트

Seasonal Fresh Fruit
제철 과일

Freshly Brewed Coffee or Tea
커피 또는 홍차

AMERICAN BREAKFAST

002 Choice of Freshly Squeezed Orange, Grapefruit, Kiwi, Tomato, or Apple Juice ₩ 73,000
생과일 주스
오렌지, 자몽, 키위, 토마토, 사과 중 선택

Two Eggs Any Style
Served with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage
크리스피 베이컨, 홈메이드 햄과 소시지를 곁들인 계란요리

Assorted Pastries or Toast
페이스트리 또는 토스트

Seasonal Fresh Fruit
제철 과일

Freshly Brewed Coffee or Tea
커피 또는 홍차

Country of Origin | Bacon : American Pork, Ham : Korean Pork,
Sausage : Korean Pork, American Casing
원산지 | 베이컨 : 미국산 돼지고기, 햄 : 국내산 돼지고기,
소시지 : 국내산 돼지고기, 미국산 케이싱 돈장

HEALTHY & SPECIAL DIET

FRESHLY SQUEEZED JUICE & MORNING BOOSTERS

003 Choice of Freshly Squeezed Orange, Grapefruit, Kiwi, Tomato, or Apple Juice ₩ 21,000
생과일 주스_오렌지, 자몽, 키위, 토마토, 사과주스

004 Cholesterol Fighter Juice ₩ 24,000
Celery, Carrot, Apple
저콜레스테롤 주스_샐러리, 당근, 사과

005 Fresh ABC Juice ₩ 24,000
Apple, Beet, Carrot
ABC 건강 주스_사과, 비트, 당근

006 Immunity Boosting Juice ₩ 26,000
Blueberries and Ginseng with Milk and Honey
면역력 강화 블루베리 인삼주스

SALAD / SOUP

007 Green Salad ₩ 34,000
Mixed Baby Greens with Avocado, Romaine Lettuce, and Asparagus
그린 샐러드
Choice of Balsamic, Lemon, or Oriental Dressing
발사믹, 레몬, 오리엔탈 드레싱 중 선택

008 Minestrone Soup ₩ 22,000
Onion, Carrots, Zucchini, Beans, Celery, Basil, Garlic, and Tomato Sauce
채소 수프

HEALTHY & SPECIAL DIET

EGG

009 Egg White Omelette ₩ 36,000
with Asparagus, Mushrooms, and Tomato
아스파라거스, 버섯, 토마토를 곁들인 흰자 오믈렛

SIDE DISHES

010 Sliced Sous Vide Chicken Breast (3 pcs) ₩ 12,000
저온 조리한 닭 가슴살

011 Sliced Avocado (Half) ₩ 10,000
아보카도 슬라이스

Country of Origin | Chicken : Korean
원산지 | 닭고기 : 국내산

EGGS AND SPECIALTIES

012 Two Eggs Any Style ₩ 32,000
Served with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage
크리스피 베이컨, 홈메이드 햄과 소시지를 곁들인 계란요리

013 Eggs Benedict ₩ 39,000
with Homemade Ham, Sausage,
and Hollandaise on an English Muffin
에그 베네딕트와 홈메이드 햄, 소시지,
홀란데이즈 소스를 올린 잉글리시 머핀

014 Omelette ₩ 35,000
with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage
크리스피 베이컨, 홈메이드 햄과 소시지를 곁들인 오믈렛
Choice of Ham, Cheese, Mushrooms, Crispy Bacon,
Tomato, Onion, or Plain
햄, 치즈, 버섯, 크리스피 베이컨, 토마토, 양파 중 선택

Country of Origin | Bacon : American Pork, Ham : Korean Pork,
Sausage : Korean Pork, American Casing
원산지 | 베이컨 : 미국산 돼지고기, 햄 : 국내산 돼지고기,
소시지 : 국내산 돼지고기, 미국산 케이싱 돈장

EGGS AND SPECIALTIES

015 Freshly Baked French Toast ₩ 38,000
with Berry Compote and Seasonal Fruit
베리 콤포트와 과일, 메이플 시럽을 곁들인 프렌치 토스트

016 Pancakes ₩ 38,000
with Sliced Banana, Seasonal Fruit,
and Maple Syrup
바나나와 과일, 메이플 시럽을 곁들인 팬케이크

017 Seasonal Fresh Fuit ₩ 38,000
신선한 과일

MORNING BAKERY

018 Choice of Danish Pastries, Croissants, ₩ 18,000
Muffins, Toast, or Gluten-free Toast
데니시 페이스트리, 크루아상, 머핀, 토스트 또는 글루텐 프리 토스트 중 선택

Freshly baked croissants are available from 6:00 a.m.
크루아상은 6:00 a.m.부터 준비됩니다.

ASIAN SPECIALTIES

019 Gomtang ₩ 65,000
Traditional Korean Beef Bone Soup
with Steamed Rice and Side Dishes (LS)
곰탕 반상

020 Yukgaejang ₩ 59,000
Spicy Beef Soup
with Steamed Rice and Side Dishes
매운 쇠고기 육개장 반상

021 Bugeoguk ₩ 53,000
Dried Pollack Soup
with Steamed Rice and Side Dishes
북엇국 반상

022 Rice Congee (LS) ₩ 41,000
흰죽
Choice of Abalone or Chicken
전복과 닭고기 중 선택

Country of Origin | Rice : Korean, Gomtang Broth and
Brisket : Korean Beef Hanwoo, Yukgaejang Beef : Korean Beef Hanwoo,
Yukgaejang Broth : Australian Beef, Tofu : Korean Beans,
Abalone : Korean, Congee Broth : Korean Chicken
원산지 | 쌀 : 국내산, 사골과 양지 : 국내산 쇠고기 한우, 육개장 쇠고기 : 국내산 한우,
육개장 육수 : 호주산 쇠고기, 두부 : 국내산 콩, 전복 : 국내산, 닭고기 : 국내산, 죽 육수 : 국내산 닭고기

CEREALS & YOGURT

023 Cereals with Sliced Banana ₩ 19,000
바나나를 곁들인 시리얼
Choice of Granola, Brown Rice Flakes,
Cornflakes, or Gluten-free Flakes
그래놀라, 현미 플레이크, 콘플레이크 또는 글루텐 프리 플레이크 중 선택
Choice of Whole Milk, Skimmed Milk, or Oat Milk
우유, 무지방 우유 또는 귀리 우유 중 선택

024 Plain Yogurt with Fresh Seasonal Fruit ₩ 17,000
과일을 곁들인 플레인 요거트

BREAKFAST COFFEE & TEA

COFFEE (Cova Beans, Italy)

025	Americano, Espresso 아메리카노, 에스프레소	₩ 18,000
026	Café Latte, Cappuccino 카페라테, 카푸치노	₩ 19,000

CLASSIC TEA

027	Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey 다즐링, 잉글리시 브렉퍼스트, 얼그레이	₩ 19,000
028	Chamomile, Jasmine, Mint 캐모마일, 재스민, 민트	₩ 19,000
029	Matcha Latte 말차 라떼	₩ 24,000

KOREAN TEA

030	Jeju Green Tea (Sejak) (LS) 제주 세작 녹차	₩ 19,000

We offer whole, skimmed, low-fat, oat, soy,
and almond milk options for all milk-based drinks.
유제품이 함유된 음료는 일반, 무지방, 저지방, 오트, 두유, 아몬드 우유로 변경 가능합니다.

ALL DAY DINING

Served from 11:00 a.m. to 11:00 p.m.

SALAD & SOUP

101 Caesar Salad with Grilled Chicken ₩ 40,000
Chicken Breast, Romaine Lettuce, Crispy Bacon, Croutons,
and Caesar Dressing
그릴 치킨 시저 샐러드

102 Green Salad ₩ 34,000
Mixed Baby Greens with Avocado,
Romaine Lettuce, and Asparagus
그린 샐러드
Choice of Balsamic, Lemon, or Oriental Dressing
발사믹, 레몬, 오리엔탈 드레싱 중 선택

103 Truffle Mushroom Soup ₩ 32,000
트러플 양송이 수프

Country of Origin | Bacon : American Pork,
Chicken : Korean, Soup Broth : Korean Chicken
원산지 | 베이컨 : 미국산 돼지고기, 닭고기 : 국내산, 수프 육수 : 국내산 닭고기

PASTAS & SANDWICHES

104 Seafood Spaghetti with Tomato Sauce or Cream Sauce ₩ 50,000
토마토소스 또는 크림소스의 해산물 스파게티

105 Char-grilled Hanwoo Beef Cheeseburger (LS) ₩ 57,000
숯불 그릴의 한우 치즈버거
Choice of Cheddar, Gruyere, or Mozzarella Cheese
체다, 그뤼에르, 모차렐라 치즈 중 선택

106 The Shilla Club Sandwich ₩ 45,000
Chicken Breast, Tomato, Bacon, Egg, Cheese,
and Romaine Lettuce
신라 클럽 샌드위치
닭 가슴살, 토마토, 베이컨, 계란, 치즈, 로메인 상추

107 Plant-based Sandwich ₩ 39,000
Romaine Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, and Apple
플랜트 샌드위치
로메인 상추, 토마토, 양파, 오이, 사과

Country of Origin | Cuttlefish : Vietnamese, Scallops : Japanese,
Abalone : Korean, Chicken : Korean, Bacon : Foreign Pork
원산지 | 갑오징어 : 베트남산, 관자 : 일본산 가리비,
전복 : 국내산, 닭고기 : 국내산, 베이컨 : 외국산 돼지고기

KOREAN SPECIALTIES

108 Gomtang ₩ 65,000
Traditional Korean Beef Bone Soup
with Steamed Rice and Side Dishes (LS)
곰탕 반상

109 Yukgaejang ₩ 59,000
Spicy Beef Soup
with Steamed Rice and Side Dishes
매운 쇠고기 육개장 반상

110 Galbi ₩ 82,000
Broiled U.S. Beef Short Ribs and Bean Paste Soup
갈비 반상

111 Samgyetang ₩ 67,000
Homemade Ginseng Chicken Soup
and Abalone with Rice (LS)
전복 삼계 온반

Country of Origin | Rice : Korean, Gomtang Broth and Brisket : Korean Beef Hanwoo,
Yukgaejang Beef : Korean Beef Hanwoo, Yukgaejang Broth : Australian Beef,
Galbi : American Beef, Tofu : Korean Beans, Abalone : Korean,
Chicken : Korean, Glutinous Rice : Korean, Samgyetang Broth : Korean Chicken
원산지 | 쌀 : 국내산, 사골과 양지 : 국내산 쇠고기 한우, 육개장 쇠고기 : 국내산 한우,
육개장 육수 : 호주산 쇠고기, 갈비 : 미국산 쇠고기, 두부 : 국내산 콩, 전복 : 국내산,
닭고기 : 국내산, 찹쌀 : 국내산, 삼계탕 육수 : 국내산 닭고기

ASIAN SPECIALTIES

112 Chicken Pad Thai ₩ 45,000
Thai Fried Rice Noodles with Chicken and Vegetables
닭고기를 넣은 타이식 볶음 쌀국수

113 Seafood Pad Thai ₩ 51,000
Thai Fried Rice Noodles with Abalone, Shrimp, Scallop, Cuttlefish, and Vegetables (حلال)
해산물을 넣은 타이식 볶음 쌀국수

114 Wok-fried Rice with Snow Crab and Shrimp (حلال) ₩ 47,000
게살 볶음밥

115 Japanese Curry with Steamed Rice ₩ 52,000
일본식 카레라이스
Choice of Beef, Chicken, or Shrimp
쇠고기, 닭고기, 새우 중 선택

Country of Origin | Chicken : Korean, Cuttlefish : Vietnamese, Scallop : Japanese, Abalone : Korean, Rice : Korean, Beef : Australian
원산지 | 닭고기 : 국내산, 갑오징어 : 베트남산, 관자 : 일본산 가리비, 전복 : 국내산, 쌀 : 국내산, 쇠고기 : 호주산

FROM THE GRILL

116 Pan-seared Sea Bream 200g ₩ 76,000
Korean Sea Bream with Seasonal Vegetables and Yuzu Beurre Blanc Sauce (LS)
참돔 구이

117 Australian Beef Tenderloin 230g ₩ 105,000
호주산 쇠고기 안심 스테이크

118 Australian Wagyu Ribeye (حلال) 300g ₩ 111,000
호주산 쇠고기 와규 등심 스테이크

Country of Origin | Sea Bream : Korean, Steak Sauce : Australian Beef
원산지 | 참돔 : 국내산, 소스 : 호주산 쇠고기

DESSERT

119 Cream Cheesecake ₩ 27,000
크림 치즈 케이크

120 Seasonal Fresh Fuit ₩ 38,000
신선한 과일

VEGAN

SALAD / SOUP

121 Green Salad ₩ 34,000
Mixed Baby Greens with Avocado,
Romaine Lettuce, and Asparagus
그린 샐러드
Choice of Balsamic, Lemon, or Oriental Dressing
발사믹, 레몬, 오리엔탈 드레싱 중 선택

122 Minestrone Soup ₩ 22,000
Onion, Carrots, Zucchini, Beans,
Celery, Basil, Garlic, and Tomato Sauce
채소 수프

PASTA / SANDWICHES

123 Pomodoro ₩ 41,000
포모도로
Choice of Spaghetti or Gluten-free Penne
스파게티와 글루텐 프리 펜네 중 선택

124 Plant-based Sandwich ₩ 39,000
Romaine Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, and Apple
플랜트 샌드위치
로메인 상추, 토마토, 양파, 오이, 사과

GRILL

125 Assorted Grilled Vegetables ₩ 46,000
모둠 그릴 채소

SNACKS

19:00~02:00

126	Deep-fried Chicken with Chili Sauce 순살 치킨과 칠리 소스	₩65,000
127	Cheese Selection 모둠 치즈	₩63,000
128	Fresh Seasonal Fruit Selection 모둠 제철 과일	₩65,000

Country of Origin | Chicken : Korean
원산지 | 닭고기 : 국내산

OVERNIGHT

Served from 11:00 p.m. to 05:00 a.m.

APPETIZERS

201 Two Eggs Any Style ₩ 32,000
Served with Crispy Bacon, Homemade Ham, and Sausage
크리스피 베이컨, 홈메이드 햄과 소시지를 곁들인 계란요리

202 Caesar Salad with Grilled Chicken ₩ 40,000
Chicken Breast, Romaine Lettuce, Crispy Bacon, Croutons,
and Caesar Dressing
그릴 치킨 시저 샐러드

Country of Origin | Bacon : American Pork, Ham : Korean Pork,
Sausage : Korean Pork, American Casing, Chicken : Korean
원산지 | 베이컨 : 미국산 돼지고기, 햄 : 국내산 돼지고기,
소시지 : 국내산 돼지고기, 미국산 케이싱 돈장, 닭고기 : 국내산

PASTAS & SANDWICHES

203 Seafood Spaghetti with Tomato Sauce or Cream Sauce ₩ 50,000
토마토소스 또는 크림소스의 해산물 스파게티

204 Char-grilled Hanwoo Beef Cheeseburger LS ₩ 57,000
숯불 그릴의 한우 치즈버거
Choice of Cheddar, Gruyere, or Mozzarella Cheese
체다, 그뤼에르, 모차렐라 치즈 중 선택

205 The Shilla Club Sandwich ₩ 45,000
Chicken Breast, Tomato, Bacon, Egg, Cheese,
and Romaine Lettuce
신라 클럽 샌드위치
닭 가슴살, 토마토, 베이컨, 계란, 치즈, 로메인 상추

Country of Origin | Cuttlefish : Vietnamese, Scallops : Japanese, Abalone : Korean,
Chicken : Korean, Bacon : Foreign Pork
원산지 | 갑오징어 : 베트남산, 관자 : 일본산 가리비, 전복 : 국내산, 닭고기 : 국내산,
베이컨 : 외국산 돼지고기

ASIAN SPECIALTIES

206 Chicken Pad Thai ₩ 45,000
Thai Fried Rice Noodles with Chicken and Vegetables
닭고기를 넣은 타이식 볶음 쌀국수

207 Seafood Pad Thai ₩ 51,000
Thai Fried Rice Noodles with Abalone, Shrimp, Scallop,
Cuttlefish, and Vegetables حلال
해산물을 넣은 타이식 볶음 쌀국수

208 Wok-fried Rice with Snow Crab and Shrimp حلال ₩ 47,000
게살 볶음밥

209 Japanese Curry with Steamed Rice ₩ 52,000
일본식 카레라이스
Choice of Beef, Chicken, or Shrimp
쇠고기, 닭고기, 새우 중 선택

210 Yukgaejang ₩ 59,000
Spicy Beef Soup
with Steamed Rice and Side Dishes
매운 쇠고기 육개장 반상

Country of Origin | Chicken : Korean, Cuttlefish : Vietnamese, Scallops : Japanese,
Abalone : Korean, Rice : Korean, Curry Beef : Australian,
Yukgaejang Beef : Korean Hanwoo Beef, Yukgaejang Broth : Australian Beef
원산지 | 닭고기 : 국내산, 갑오징어 : 베트남산, 관자 : 일본산 가리비, 전복 : 국내산, 쌀 : 국내산,
카레라이스 쇠고기 : 호주산, 육개장 쇠고기 : 국내산 한우, 육개장 육수 : 호주산 쇠고기

DESSERT

211 Cream Cheesecake ₩ 27,000
크림 치즈 케이크

CHILDREN

CHILDREN'S ALL DAY DINING

11:00~23:00

301 Mini Cheeseburger with French Fries ₩ 42,000
미니 치즈 버거와 감자 튀김

302 Seafood Spaghetti with Tomato Sauce or Cream Sauce ₩ 39,000
토마토소스 또는 크림소스의 해산물 스파게티

CHILDREN'S DESSERT

11:00~23:00

303 Chocolate Cake ₩ 23,000
초콜릿 케이크

304 Ice Cream ₩ 16,000
아이스크림
Choice of Strawberry, Vanilla, Green Tea, or Chocolate
딸기, 바닐라, 녹차, 초콜릿 중 선택

Country of Origin | Beef : Korean Beef Hanwoo, Ham : Korean Pork,
Cuttlefish : Vietnamese, Scallops : Japanese, Abalone : Korean
원산지 | 쇠고기 : 국내산 한우, 햄 : 국내산 돼지고기,
갑오징어 : 베트남산, 관자 : 일본산 가리비, 전복 : 국내산

BEVERAGES

FRESHLY SQUEEZED JUICE & DAILY BOOSTERS

401 Choice of Freshly Squeezed Orange, Grapefruit, Kiwi, Tomato, or Apple Juice ₩21,000
생과일 주스_오렌지, 자몽, 키위, 토마토, 사과주스

402 Cholesterol Fighter Juice ₩24,000
Celery, Carrot, Apple
저콜레스테롤 주스_샐러리, 당근, 사과

403 Fresh ABC Juice ₩24,000
Apple, Beet, Carrot
ABC 건강 주스_사과, 비트, 당근

404 Immunity Boosting Juice ₩26,000
Blueberries and Ginseng with Milk and Honey
면역력 강화 블루베리 인삼주스

CLASSIC TEA

405 Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey ₩19,000
다즐링, 잉글리쉬 브렉퍼스트, 얼그레이

406 Chamomile, Jasmine, Mint ₩19,000
캐모마일, 재스민, 민트

407 Matcha Latte ₩24,000
말차 라떼

KOREAN TEA

408 Jeju Green Tea (Sejak) LS ₩19,000
제주 세작 녹차

COFFEE (Cova Beans, Italy)

409	Americano, Espresso 아메리카노, 에스프레소	₩ 18,000
410	Café Latte, Cappuccino 카페라테, 카푸치노	₩ 19,000

ICED COFFEE & TEA

411	Iced Coffee, Iced Latte, Iced Tea 아이스 커피, 아이스 라테, 아이스 티	₩ 20,000

We offer whole, skimmed, low-fat, oat, soy,
and almond milk options for all milk-based drinks.
유제품이 함유된 음료는 일반, 무지방, 저지방, 오트, 두유, 아몬드 우유로 변경 가능합니다.

WINE BY THE GLASS

HOUSE WINE

		Glass	Bottle
	WHITE		
412	Domaine Paquet Bourgogne Chardonnay *France*	₩ 30,000	₩ 80,000
413	Domaine Berthenet Montagny Tête de Cuvée Chardonnay *France*	₩ 35,000	₩ 120,000
	RED		
414	Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon *Chile*	₩ 30,000	₩ 80,000
415	Château du Mont Haut-Médoc *France*	₩ 35,000	₩ 120,000

CHAMPAGNE

416	Moët & Chandon Impérial Brut *France*	₩ 150,000
417	Le Brun de Neuville Côte Blanche Blanc de Blancs Brut *France*	₩ 160,000
418	Bollinger Special Cuvée Brut *France*	₩ 280,000
419	Dom Pérignon Brut *France*	₩ 580,000

WHITE WINE

420	Columbia Crest Founders Series Chardonnay *USA*	₩100,000
421	Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough *New Zealand*	₩120,000
422	William Févre 'Fourchaume' Chablis Premier Cru *France*	₩220,000
423	Far Niente Chardonnay Napa Valley *USA*	₩320,000

RED WINE

424	Two Hands Fields Of Joy Shiraz *Australia*	₩130,000
425	E. Guigal Gigondas Rhône Valley *France*	₩150,000
426	Cristom Mt. Jefferson Cuvée Pinot Noir Willamette Valley *USA*	₩170,000
427	Dominio de Pingus PSI *Spain*	₩200,000

DESSERT WINE

428	Prunotto Moscato d'Asti *Italy*	₩90,000

HALF BOTTLE SELECTION

CHAMPAGNE

429	Drappier Carte d'Or Brut *France*	₩120,000

WHITE

430	Mancey Bourgogne Chardonnay *France*	₩70,000

RED

431	Château Teyssier Saint-Émilion Grand Cru *France*	₩90,000

DESSERT

432	7 Colores Late Harvest *Chile*	₩40,000

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

433	So Jennie Paris Rosé *France*	₩120,000

WHISKY

BLENDED

		Bottle
434	Ballantine's 30Y	₩ 3,000,000
435	Johnnie Walker Blue	₩ 1,000,000

MALT

436	The Macallan Double Cask 18Y	₩ 820,000
437	Glenfiddich 18Y	₩ 650,000
438	The Balvenie Caribbean Cask 14Y	₩ 600,000

JAPANESE

439	Yamazaki Distiller's Reserve	₩ 400,000
440	Hibiki Harmony	₩ 370,000

AMERICAN

441	Maker's Mark	₩ 380,000

BEER

		Bottle
442	Terra (Korean)	₩ 15,000
	Cass (Korean)	₩ 15,000
	Heineken (Dutch)	₩ 19,000
	Corona (Mexican)	₩ 19,000

SOFT DRINKS

443	Coke, coke Zero, Cider, Ginger Ale	₩ 10,000

WATER

STILL

444	Fiji	500ml	₩ 11,000

SPARKLING

445	San Pellegrino	500ml	₩ 13,000