

2017

63 RESTAURANTS
THANKSGIVING DAY
PREMIUM GIFT SET

2017 63 RESTAURANTS

THANKSGIVINGDAY PREMIUM GIFT SET

CONTENTS

63 RESTAURANTS

근사한 정찬의 화룡점정

孝

품격의 선물

- 63 왕갈비 세트 A/B/C/D
- 63 왕갈비와 와인 세트 A/B/C
- 63 명품 한우 정육 세트 A/B/C/D
- 63 명품 한우 등·안심 세트 A/B
- 63 명품 등·안심 세트 A/B
- 63 프라임 훈제연어 세트 * A/B/C
- 63 프라임 훈제연어와 와인 세트 * A/B
- 63 프라임 훈제연어와 와인 1병 * A

愛

감동의 선물

- 참치도로와 사케 세트 * A/B
- 은대구 흰된장 세트 * A
- 와인 1병과 치즈 세트 * A

恩

감사의 선물

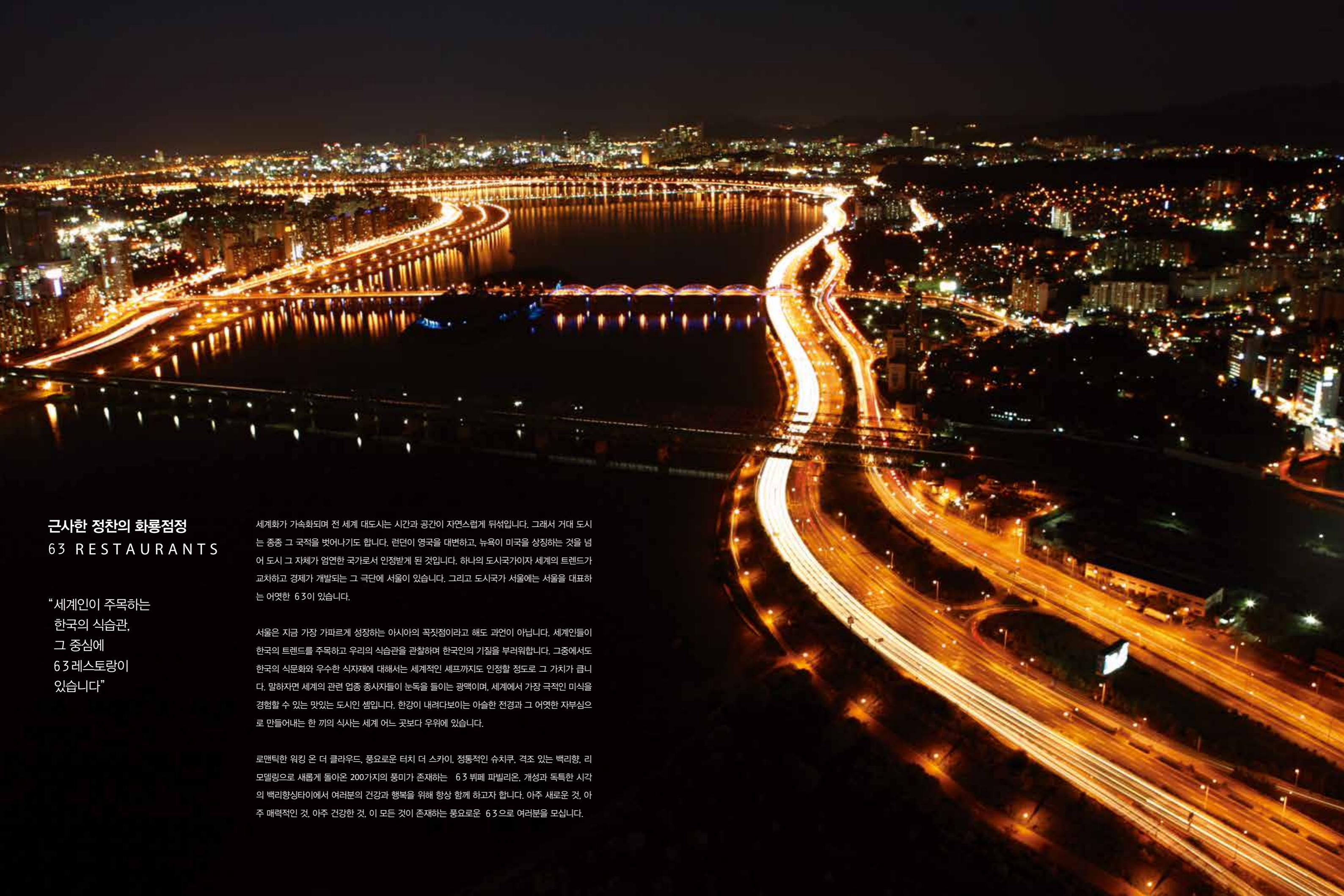
- 63 명품 굴비 세트 명품 1호/2호/3호/4호
- 산골 자연송이·산삼배양근 꿀·고추장 A/B/C
- 백화고 A
- 저염 젓갈 세트 A

- 와인 세트 A/B/C/D/E/F/G/H
- 사케 세트 A/B/C/D

- 63 뷔페 파빌리온 상품권
- PRESTIGE 상품권 세트

63 레스토랑 & 63 컨벤션센터 소개

* 표시 상품은 레스토랑 명절 특판 전용 상품입니다.
전화 주시면 직접 방문 및 상담해 드립니다.
서울 및 경기 일원까지 직접 배달해 드립니다.



근사한 정찬의 화룡점정 63 RESTAURANTS

“세계인이 주목하는
한국의 식습관,
그 중심에
63 레스토랑이
있습니다”

세계화가 가속화되며 전 세계 대도시는 시간과 공간이 자연스럽게 뒤섞입니다. 그래서 거대 도시는 종종 그 국적을 벗어나기도 합니다. 런던이 영국을 대변하고, 뉴욕이 미국을 상징하는 것을 넘어 도시 그 자체가 엄연한 국가로서 인정받게 된 것입니다. 하나의 도시국가이자 세계의 트렌드가 교차하고 경제가 개발되는 그 극단에 서울이 있습니다. 그리고 도시국가 서울에는 서울을 대표하는 어엿한 63이 있습니다.

서울은 지금 가장 가파르게 성장하는 아시아의 꼭짓점이라고 해도 과언이 아닙니다. 세계인들이 한국의 트렌드를 주목하고 우리의 식습관을 관찰하며 한국인의 기질을 부러워합니다. 그중에서도 한국의 식문화와 우수한 식자재에 대해서는 세계적인 셰프까지도 인정할 정도로 그 가치가 큼니다. 말하자면 세계의 관련 업종 종사자들이 눈독을 들이는 광맥이며, 세계에서 가장 극적인 미식을 경험할 수 있는 맛있는 도시인 셈입니다. 한강이 내려다보이는 아슬한 전경과 그 어엿한 자부심으로 만들어내는 한 끼의 식사는 세계 어느 곳보다 우위에 있습니다.

로맨틱한 워킹 온 더 클라우드, 풍요로운 터치 더 스카이, 정통적인 슈치쿠, 격조 있는 백리향, 리모델링으로 새롭게 돌아온 200가지의 품미가 존재하는 63 뷔페 파빌리온, 개성과 독특한 시각의 백리향스타이에서 여러분의 건강과 행복을 위해 항상 함께 하고자 합니다. 아주 새로운 것, 아주 매력적인 것, 아주 건강한 것, 이 모든 것이 존재하는 풍요로운 63으로 여러분을 모십니다.

2017

63 RESTAURANTS
PREMIUM
GIFT SET

자연이 가진 건강한 에너지와 인간의 손맛이 이루는 섬세함.
국내 정상의 조리장이 이름을 걸고 엄선한 최상의 재료와
노하우가 담긴 최고의 셀렉션으로 여러분의 품격을 대변하시기를 바랍니다.



궁극의 미각이란 이런 것 63 왕갈비 세트



갈비에도 '명품'이라 불릴만한 등급은 따로 있습니다. 63 왕갈비 세트는 호주산 청정우 중에서 엄선한 최상급 갈비를 전통비법 그대로 다듬고 저온 숙성시켜 풍부한 맛을 그대로 간직하고 있습니다.

63 레스토랑을 대표하는 조리진이 정성껏 다듬어 일반 갈비와는 비교할 수 없을 정도로 맛과 품질이 뛰어납니다.

규격/가격	A 6.0kg (30인분)	720,000원
	B 4.0kg (20인분)	480,000원
	C 3.0kg (15인분)	360,000원
	D 2.0kg (10인분)	240,000원

원산지 호주산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

63 소믈리에의 선택 63 왕갈비와 와인 세트



프랑스 요리에만 와인이 어울리는 것이 아닙니다. 육질이 연해 풍부한 식감을 가진 갈비아말로 명품 와인과 특별한 마리야주를 이룹니다.

63 최고의 소믈리에가 엄선한 명품 와인과 깊은 풍미를 가진 왕갈비 세트로 특별한 경험을 선물하시기 바랍니다.

규격/가격	A 왕갈비 4.0kg + Santa Margherita Merlot 2015 & Pinot Grigio 2016	580,000원
	B 왕갈비 3.0kg + Santa Margherita Merlot 2015 & Pinot Grigio 2016	460,000원
	C 왕갈비 2.0kg + Santa Margherita Merlot 2015 & Pinot Grigio 2016	340,000원

원산지 갈비 호주산 와인 이탈리아 (*별도 와인 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

한우의 자존심, 한우의 지존 63 명품 한우 정육 세트



소중한 사람들과 함께하는 명절에는 다양하게 한우를 즐길 수 있는 63 명품 정육 세트만한 것이 없습니다.

63 레스토랑 최고의 조리진이 준비한 한우는 풍성한 명절 식탁을 약속합니다.

규격/가격	A 4.0kg (등심 0.7kg, 채끝등심 0.7kg, 제비추리 0.7kg, 부채살 0.7kg, 사태 0.6kg, 국거리 0.6kg)	600,000원
	B 3.0kg (등심 0.6kg, 제비추리 0.6kg, 양지 0.6kg, 사태 0.6kg, 국거리 0.6kg)	470,000원
	C 2.8kg (채끝등심 1kg, 양지 0.6kg, 사태 0.6kg, 국거리 0.6kg)	380,000원
	D 2.0kg (채끝등심 0.8kg, 사태 0.6kg, 국거리 0.6kg)	280,000원

원산지 국내산 한우

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

잊지 못할 맛의 품격 63 명품 한우 등·안심 세트



63 명품 한우 등·안심 세트는 최상급 부위만을 엄선해 얼리지 않은 냉장 상태 그대로 당일 배송합니다.

63의 조리진이 정성껏 준비한 국내산 한우와 소스의 진미로 잊지 못할 맛의 품격을 선사합니다.

규격/가격 **A** 3.0kg **580,000원**

B 2.0kg **420,000원**

원산지 국내산 한우

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

친환경 호주산 청정우 63 명품 등·안심 세트



호주산 청정우에서 엄선한 최상급 부위만을 63의 조리진이 정성껏 준비 하였습니다.
 풍부한 육즙과 부드러움이 기품 있는 선물로 손색이 없습니다.

규격/가격 A 3.0kg 330,000원
 B 2.0kg 220,000원

원산지 호주산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

유러피안 미식 감성 63 프라임 훈제연어 세트



아로마의 짙은 향기가 고스란히 배어나는 로즈마리와 타임 허브를 곁들인 유럽 전통 방식을 고수한 63 프라임 훈제연어 세트입니다.
 63 레스토랑 조리진이 20여 가지의 양념과 노하우로 훈제해 풍미를 더했습니다.

규격/가격 A 훈제연어 2.5kg 180,000원
 B 훈제연어 2.0kg 145,000원
 C 훈제연어 1.5kg 110,000원

원산지 노르웨이산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

훈제연어의 또 다른 해석 63 프라임 훈제연어와 와인 세트



최고의 훈제연어와 와인이 이루는 깔끔한 맛을 경험하세요.

63 소믈리에가 추천하는 미네랄과 산도가 풍부한 와인이 독특한 향과 식감을 가진 훈제연어와 만나 특별한 감동을 선사합니다.

규격/가격 A 훈제연어 2.0kg + Santa Margherita Merlot 2015 & Pinot Grigio 2016 **245,000원**

B 훈제연어 1.5kg + Santa Margherita Merlot 2015 & Pinot Grigio 2016 **210,000원**

원산지 훈제연어 노르웨이산 와인 이탈리아 (*별도 와인 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

63의 안목으로 고른 63만의 셀렉션 63 프라임 훈제연어와 와인 1병



오랜 시간 숙성된 와인 한 모금에 훈제연어를 첨하면 미식의 정점이란 이런 것임을 느낄 수 있습니다.

프리미엄 훈제연어와 와인 1병을 함께 선물한다면 궁극의 미각을 전하는 것과 다름이 없습니다.

규격/가격 A 훈제연어 1.0kg + Santa Margherita Pinot Grigio 2016 **125,000원**

원산지 훈제연어 노르웨이산 와인 이탈리아 (*별도 와인 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

다채로운 식감이 주는 기쁨 참치도로와 사케 세트



맛과 식감이 일품인 최고급 뱃살(도로)과 고급 사케, 그 담백한 만남이 이루는 하모니를 권합니다.
한우와는 또 다른, 색다른 선물이 될 것입니다.

규격/가격 A 참치도로 1.0kg + 긴조 텐운 & 텐로 혼조조 **405,000원**

B 참치도로 700g + 긴조 텐운 & 텐로 혼조조 **315,000원**

원산지 참치도로 원양산 사케 일본 (*별도 사케 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 느껴집니다.

알래스카가 가진 자연의 힘 은대구 흰된장 세트



자연의 에너지를 간직하고 있는 알래스카에서 어획한 은대구에 슈치쿠 조리진이 직접 흰된장 소스를 바르고, 이를 동안 정성껏 재워 담백한 맛을 느낄 수 있습니다. 별도의 손질 없이 바로 요리할 수 있도록 준비된 고급 상품입니다.

규격/가격 A 은대구 1.6kg **170,000원**

원산지 미국

배송 서울, 경기

포장 진공포장된 상품이 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

엄선된 와인과 최상급 치즈의 마리아주 와인 1병과 치즈 세트



63 레스토랑 최고의 소믈리에가 치즈와의 마리아주(어울림)를 고려해 직접 엄선한 와인과 치즈를 세트로 구성하여 특별함을 더합니다.

규격/가격 A 까망베르, 에멘탈 포션, 스모크 치즈, 살라미, 푸아그라 + Santa Margherita Merlot 2015 **150,000원**

원산지 치즈 유럽 와인 이탈리아 (*별도 와인 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

임금님 수라상에 진상되던 그 맛 63 명품 굴비 세트



63 명품 굴비 세트는 굴비로 명성이 높은 영광 법성포 굴비 중에서도 으뜸가는 것으로만 구성됩니다. 천일염과 인진숙 분말가루로 배합하고 염장되어 비린내가 나지 않는 것이 특징입니다.

규격/가격 명품 1호 10미 **800,000원**

명품 2호 10미 **600,000원**

명품 3호 10미 **500,000원**

명품 4호 10미 **400,000원**

원산지 국내산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

천혜의 자연이 주는 선물 산골 자연송이 · 산삼배양근 꿀 · 고추장



- 산골 자연송이** 깊은 산 송림에서 채취한 자연송이의 향이 지리산 토종꿀에 고스란히 스며 있습니다. 술 향기 은은한 자연송이와 토종꿀을 함께 맛볼 수 있어 가치가 높습니다.
- 산삼배양근 꿀** 천연 산삼뿌리를 배양하여 재배한 산삼배양근을 벌꿀에 재워 장기간 숙성시켜 면역력 향상에 좋습니다.
- 고추장** '신비의 영물'이라 불려온 자연송이와 비타민D가 풍부하여 특히 여성에게 좋은 목이버섯, 그리고 국내산 한우를 전통 장인이 만든 고추장에 넣어 장기간 숙성시킨 진귀한 선물입니다.

- 규격/가격** A 산골 자연송이 600g 100,000원
 B 산삼배양근 꿀 600g 110,000원
 C 자연송이 고추장 550g 100,000원

원산지 송이골, 산삼배양근, 자연송이, 고추장 국내산

배송 서울, 경기

포장 백자에 담아 고급 목합과 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

자연의 정기를 담은 진품 백화고



- 자연산 표고가 소나무 숲에서 자연의 햇살과 해풍, 아침 이슬을 맞고 자란 진품이라 할 수 있습니다. 기온과 습도가 낮은 이른 봄에 수확된 표고버섯 중 2~3%에 해당되는 귀한 상품으로 크기가 크고 원형을 띄면서 꿀이 깊은 것이 특징입니다.

- 규격/가격** A 백화고 500g 150,000원

원산지 국내산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

자연의 정기를 담은 진품 저염 젓갈 세트



명란, 창난, 오징어 젓갈 등 한국인이 선호하는 젓갈만을 담은 세트입니다. 전통적으로 섭취해 왔던 젓갈이지만 맵고 짠 음식은 피하고 건강을 우선으로 생각하는 현대인의 특성에 맞게 저염으로 숙성시켰습니다. 색소를 넣지 않아 식재료가 가진 연분홍 빛깔과 쫄득한 식감이 유지됩니다.

규격/가격 A 명란 420g, 창난 500g, 오징어 500g **120,000원**

원산지 명란 러시아산 창난 미국산 오징어 국내산

배송 서울, 경기

포장 보냉박스과 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

2017

63 RESTAURANTS

WINE

GIFT SET

입안을 가득 채우는 탄닌감과 풍성한 베리의 향이 이루는 맛의 정점.

좋은 와인 한잔은 좋은 인생을 만들기에 충분합니다.

와인 선물 세트는 63 레스토랑 소믈리에의 추천을 통해 선정되었습니다.



고품격 와인



PREMIUM SET A 1,200,000원

Caymus Special Selection Cabernet Sauvignon 2014

상당한 양의 탄닌을 지녔음에도 관대하리만치 부드러우며, 놀랄 만큼 긴 여운과 뛰어난 질감을 자랑합니다. 거침없는 파워와 직설적인 캐릭터, 다른 와인이 따라올 수 없는 짙은 농도는 나파 밸리 카베르네 소비뇽의 진정한 클래식을 보여 줍니다. 이 와인을 맛 보는 순간, 왜 케이머스가 '까베르네 소비뇽의 제왕'(King of Cabernet)으로 군림하는지 인정하게 될 것입니다.

한국명 케이머스 스페셜 셀렉션 까베르네 소비뇽 2014

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon

Joseph Phelps Insignia 2013

2004년 빈티지 부터는 사용된 포도 전체가 와이너리 소유의 포도밭에서 직접 재배된 100% Estate fruit로 양조되며, 이를 통해 생산량의 기복은 크지만, 품질의 기복은 매우 작아 "인시그니아는 빈티지에 상관 없이 역시 인시그니아다"라는 위상을 더욱 공고히 하게 해주고 있습니다.

한국명 조셉 펠프스 인시그니아 2013

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



PREMIUM SET B 800,000원

Continuum 2014

30년간 몬다비 家 프리미엄 와인 양조를 이끌며 축적된, 팀 몬다비의 노하우와 나파 밸리에서 가장 주목 받는 산지인 프릿차드 힐의 저력을 느낄 수 있는 단 하나뿐인 명품 와인입니다. 프랑스 보르도 스타일에 팀 몬다비의 개성이 더해진 와인으로 까베르네 프랑과 뷔띠 베르도 비율을 높혀 매우 신선하고 다채로운 풍미를 느낄 수 있습니다. 또한 탄닌이 풍부하고 질감이 빼어나며, 완벽한 밸런스를 가진 오래 보관하고 마실 수 있는 전형적인 고급 와인입니다.

한국명 컨티뉴엄 2014

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Far Niente Chardonnay 2015

매우 단단하고 잘 짜여진 구조를 가지고 있는 와인으로, 입안에서 풍만하면서도 동글게 모아 지는 느낌을 받을 수 있을 것입니다. 잘 익은 즙이 풍부한 배를 비롯하여 열대과일과 넛맥, 헤이즐넛, 그리고 약간 스파이시한 느낌의 오크 풍미를 맛 볼 수 있습니다. Young 할 때는 신선한 과일의 느낌과 안정적인 밸런스가 돋보이며, 시간이 점점 흐를 수록 빼어난 질감과 무게감, 깊이를 완벽하게 갖추는 훌륭한 와인입니다.

한국명 파 니엔테 샤도네이 2015

지역 USA

포도품종 Chardonnay

소믈리에 추천 와인



SET C 650,000원

ONDA 2013

RP 100점을 받은 Lotus Vineyard를 포함한 100% 자가 소유 포도밭 블렌딩 와인으로, 로버트 파커는 그 우아함과 정교함을 보르도 생 줄리앙 와인에 비견하며 극찬한 바 있습니다.

한국명 온다 2013

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

VASO 2012

G20 정상회담, 2012 핵안보정상회담 만찬주로 사용된 바 있는 최고의 와인으로, 바소는 "화병 또는 향아리"를 뜻하는 이태리어로서 레이블에 그려진 이조 백자는 비운만큼 채워지는 행복을 의미하며, 바소를 드시는 분께 행복이 채워지기를 기원하는 철학이 담겨 있습니다. 동양적 단아함이 깃든 신비롭고도 놀라운 품질의 와인입니다.

한국명 바소 2012

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon

SET D 400,000원

Montes Alpha M 2012

2005 APEC 정상회담 만찬과 2015 세계물포럼 만찬에 선정된 와인으로 칠레의 특급 와인 중에서도 선두에 서 있는 와인으로 보르도 블렌드(Bordeaux Blend) 방식으로 만들어져 맛의 깊이와 느낌이 고상하고 귀족적인 와인입니다.

한국명 몬테스 알파 엠 2012

지역 Chile

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit verdot

Montes Folly 2013

칠레의 최초 "컬트 시라"를 넘어서 세계에서 가장 훌륭한 시라 와인의 하나로 자리매김 하고 있으며, 20년 이상 훌륭히 숙성될 수 있는 Collector's Item입니다. Robert Parker에 93점을 받은 훌륭한 와인입니다.

한국명 몬테스 폴리 2013

지역 Chile

포도품종 Syrah



SET E 350,000원

Joseph Phelps Cabernet Sauvignon 2013

미국 오바마 대통령 방한 만찬에 선택된 와인으로, 미국 와인 역사에 술한 기록을 양산해 온 조셉 펠프스의 미국 최초 보르도 스타일 와인입니다. 어두운 보랏빛에서 응집도를 느낄 수 있으며, 수많은 과일의 인상을 찾을 수 있는 풍부한 맛과 향을 경험하실 수 있습니다.

한국명 조셉 펠프스 까베르네 소비뇽 2013

지역 USA

포도품종 Cabernet Sauvignon

Joseph Phelps Sauvignon Blanc 2015

허니류, 레몬, 서양배, 자스민 등의 향이 풍부하며 약간의 풋 사과향 아로마를 가진 와인입니다. 알맞은 산도와 함께 크리미한 질감이 일품이며, 7개월간 35% 뉴 오크와 65%의 1~2년 된 프렌치 오크통에 숙성했으며, 특히 전채요리와 가벼운 음식(샐러드, 해산물)과 함께 하면 좋은 마리아주를 보여주는 편안하게 마시기 좋은 와인입니다.

한국명 조셉 펠프스 소비뇽 블랑 2015

지역 USA

포도품종 Sauvignon Blanc



실속 와인



SET F 200,000원

Paul Jaboulet Chateaneuf du Pape Rouge "Les Cedres" 2009

폴 자블레는 론 지역을 대표하는 와인 생산자로 이 지역 대부분에 해당하는 28 종류의 와인을 전문 생산 판매하고 있는 론의 대사와 같은 명가입니다. 완벽한 균형감을 보여주며 최고 5~25년 정도 숙성이 가능하며 시간이 지날수록 우아한 맛을 더 잘 느낄 수 있는 와인입니다.

한국명 폴 자블레 샤토네프 뒤 빠쁘 루즈 "레 세드르" 2009

지역 France

포도품종 Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre

Paul Jaboulet Crozes Hermitage Blanc "Mule Blanche" 2012

2015년 대한민국 주류대상에서 구대륙 화이트 와인 부문 대상을 수상하였고, Robert Parker 92점, Wine Spectator 90점을 받은 우수한 와인입니다. Young 할 때는 아카시아 등의 흰 꽃의 향이 주를 이루는 매우 Floral 하며, 숙성이 진행될수록 피어나는 살구, 산사나무, 말린 과일에서 나는 향들이 일품인 와인입니다.

한국명 폴 자블레 크로제 에르미타주 블랑 "뮈 블랑쎬" 2012

지역 France

포도품종 Marsanne, Rousanne

SET G 150,000원

Dow's Port 10 Year Old Tawny Port

오크 숙성을 거치면서 진한 붉은색이 차츰 황갈색(Tawny)으로 변하여 Old Tawny 포트라 불립니다. 말린 과일, 무화과, 커피, 견과류의 인상적인 향과 뒤에서 나타나는 꽃의 향이 매력적입니다. 입에서는 크림과 같은 질감이 돋보이고 바닐라, 견과류의 풍미를 줍니다. 달콤함과 산미의 조화가 뛰어난 다우 특유의 길고 드라이한 피니쉬를 가진 와인입니다.

한국명 다우 포트 10년 숙성 토니 포트

지역 Spain

포도품종 Local

Alvaro Palacios Camins del Priorat 2016

블랙베리, 산딸기 등의 과일향과 함께 상큼한 토양의 미네랄의 느낌이 깊어 있게 배어있는 가격대비 탁월한 와인입니다. 스페인의 새로운 명품와인 산지인 프리오랏의 테루아가 고스란히 전해져오는 아름다운 이 와인은 스페인 와인의 미래를 보여주는 상징적인 와인입니다.

한국명 알바로 팔라시오스 까민스 델 프리오랏 2016

지역 Spain

포도품종 Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon



SET H 100,000원

Marrenon Orca 2013

2015년 대한민국 주류대상에서 구대륙 레드 와인 부문 대상을 받은 이 와인은 수령이 최소 60년 이상 된 그르나슈 품종 포도나무(90%)에서 소출량을 제한하여 재배된 포도를 100% 손으로 수확하여 만듭니다. 풍부하고 복합적인 과일 향이 와인에 잘 배어들도록 하기 위해 침용 기간이 조금 긴 점이 특징입니다.

한국명 마레농 오르카 2013

지역 France

포도품종 Grenache, Syrah

Marrenon Grand Marrenon Blanc 2012

Robert Parker point 90점을 받은 우수한 와인으로 포도원이 유네스코 지정 생물권 보전 지역으로 천혜의 자연환경이 특징입니다. 연한 노란색을 띠고 있으며 마치 꽃 다발을 코에 가까이 한 것처럼 매우 복합적이 향이 느껴집니다. 산뜻하고 균형잡힌 산미의 구조감이 오크향, 꿀향과 함께 조화를 이룹니다.

한국명 마레농 그랑마레농 블랑 2012

지역 France

포도품종 Vermentino, Grenache Blanc, Clairette





SET A 200,000원

이케가메 준마이다이긴조

無濾過・無加水 純米大吟醸

화려한 긴조 향과 볼륨감 있는 맛이 특징이며, 10℃ 이하에서 40일간 장기 발효시킨 섬세한 맛입니다.

알코올도수 16%

일본주도 +2

제조사 쿠케혼텐(오이타)

우스키 (특별한정상품)

特別純米酒 無濾過生原酒

ANA(일본항공)에서 공감한 특별 준마이 무여과 생원주 USUKI(우스키라벨).

알코올도수 17~18%

일본주도 +4

제조사 쿠케혼텐(오이타)



SET B 150,000원

쿠로가부토 그린 준마이다이긴조

黒兜 グリーンラベル 純米吟醸

누룩의 모양이 투구를 쓴 것과 같아 이름이 쿠로가부토로 특별한 향을 가지고 있습니다.

알코올도수 15%

일본주도 +3

제조사 이케가메(후쿠오카)

무소하이 준마이다이긴조

純米吟醸 無上盃

풍부한 긴조의 향과 깊은 맛의 발란스가 절묘하게 어울리는 고급 사케입니다. 최고의 장인이 정성을 다해 빚은 나라현의 명주로 '이 이상의 술은 없다'라는 뜻을 가지고 있습니다.

알코올도수 15.6%

일본주도 +3

제조사 나라호우자와(나라)



SET C 100,000원

텐로 혼조조

天露本醸造

알싸한 맛과 알코올 맛이 강하게 느껴지는 사케로 나중에 느껴지는 초콜릿향을 찾아보세요.

알코올도수 15%

일본주도 +3.3

제조사 아사하라(사이타마)

긴조 텐운

吟醸 天運

자연과 인간의 기술이 잘 반영되어 맛과 향의 발란스가 으뜸인 긴조슈입니다.

알코올도수 15%

일본주도 +1

제조사 아사하라(사이타마)



SET D 70,000원

부슈 탄레이준마이

武州 淡麗 純米酒

상큼하며 경쾌한 맛이 특징으로 목넘김 또한 예술인 순쌀로 만든 사케입니다.

알코올도수 14.8%

일본주도 +1

제조사 동아주조(사이타마)

갑부준마이 750

群来 純米酒

순수한 쌀 맛과 은은한 향이 조화로우며 청량감 있는 특별한 준마이입니다.

알코올도수 15%

일본주도 +2

제조사 야에가키(캘리포니아)

※SET D는 복합상품 구성시 배송가능

63 뷔페 파빌리온 상품권



63을 대표하는 셰프와 조리진이 만들어 내는 요리의 향연으로 여러분을 초대합니다.
뷔페의 매력을 고스란히 담은 신선하고 다양한 200여 가지 요리가 여러분을 기다립니다.

63 뷔페 상품권 (대인 기준)

평일 점심 식사권	75,000원
평일 저녁 / 주말 식사권	88,000원

PRESTIGE 상품권 세트



더 플라자, 63빌딩 레스토랑과 관람시설은 물론 한화리조트, 한화골프클럽까지 이용 가능한 상품권입니다.
5 · 10 · 50만원 상품권은 개별 구매도 가능합니다.

1st PRESTIGE 상품권 세트

50만원권	10매	5,000,000원
10만원권	10매	1,000,000원
왕갈비	3.0kg	360,000원
TOTAL		6,360,000원
할인가		6,000,000원

2nd PRESTIGE 상품권 세트

50만원권	10매	5,000,000원
10만원권	10매	1,000,000원
63 명품 정육 세트	2.8kg	380,000원
TOTAL		6,380,000원
할인가		6,000,000원

미식의 정도를 걷는 63 레스토랑

59F

추억을 입는 공간 **워킹 온 더 클라우드**

구름 속의 프로포즈, 하늘 위를 나는 듯한 아찔한 경험. 워킹 온더 클라우드에는 그 절정의 순간이 존재합니다. 한강의 전망이 내려다 보이는 이곳에서 로맨틱한 추억을 만들어 보시기 바랍니다.

Romantic Sky Dining & Bar

위치 63빌딩 59층
영업시간 레스토랑 11:30~15:00 / 17:30~22:00
 BAR 11:30~24:00
좌석 Dining 홀 100석, Room 2실
 Wine Bar 60석, Whisky & Bar 50석
가격 런치 메뉴 ₩49,000~100,000
 디너 메뉴 ₩98,700~230,000
 바 메뉴 ₩60,000~130,000
예약문의 02)789-5904~5

2017 BLUE RIBBON 2개 획득



58F

글로벌 리더들이 인정한 명소 **터치 더 스카이**

글로벌 리더들이 인정한 명소이자 VIP를 위한 최고급 사교 모임이 가능한 곳입니다. 하늘에 곧 달을 듯한 최상의 전망에서 특별한 만찬을 즐기시기 바랍니다.

Global Leader's Business Space

위치 63빌딩 58층
영업시간 11:30~15:00 / 17:30~22:00
좌석 Room 5실
가격 런치 메뉴 ₩79,000~150,000
 디너 메뉴 ₩145,000~250,000
 한식 메뉴 ₩100,000~300,000
예약문의 02)789-5761~2

2017 BLUE RIBBON 1개 획득



58F

모던 디자인과 정통 일식의 만남 **슈치쿠**

'슈치쿠'는 도쿄 페닌슐라 호텔을 디자인한 '하시모토 유키오'의 독창적인 공간에서 일본인 조리장이 선보이는 정통 에도마에 스시와 가이세키를 맛볼 수 있는 곳입니다. 현대적인 스타일과 정통 일식의 조화로 모임의 격을 한층 높여 드립니다.

The Top-notch Japanese Dining

위치 63빌딩 58층
영업시간 11:30~15:00 / 17:30~22:00
좌석 홀 24석, 스시바 10석, Room 8실
가격 홀 메뉴 ₩39,000~85,000
 룸 메뉴 ₩95,000~230,000
 상견례&주말 메뉴 ₩85,000~150,000
 스시 카운터 ₩120,000~180,000
예약문의 02)789-5751~2

2017 BLUE RIBBON 2개 획득



57F

진귀한 중국 정통 미각 공간 **백리향**

국내 최정상 요리진이 5천년 중국 역사가 깃든 특별하고 진귀한 미각의 세계로 초대합니다. 이곳에서는 세계인에게 이미 그 진가가 널리 알려진 중국 광둥과 사천 지방의 요리를 정통 방식 그대로 맛볼 수 있습니다.

Great Leader's Dining

위치 63빌딩 57층
영업시간 11:30~15:00 / 17:30~22:00
좌석 홀 42석, Room 9실, 연회룸 5실
가격 홀 메뉴 ₩49,000~60,000
 룸 메뉴 ₩85,000~360,000
 상견례&가족메뉴 ₩88,000~220,000
예약문의 02)789-5741~4

2017 BLUE RIBBON 3개 획득



미식의 정도를 걷는 63 레스토랑

GF

200가지 미각 향연 63 뷔페 파빌리온

정상급 셰프가 진두지휘한 200여 가지 요리의 향연이 있는 곳, 63 뷔페 파빌리온입니다. 국내 최고의 63조리진이 매스티지 컨셉을 도입, 파인 다이닝 수준 Live 메뉴로 여느 뷔페와는 비교 할 수 없는 수준 높은 음식들을 선보이는 프리미엄 뷔페입니다.

No.1 Premium Buffet

위치 63빌딩 (GF)

영업시간	
평일 (월~금)	주말 및 공휴일
점심 12:00~15:00	11:00~13:10 / 13:40~15:30
저녁 18:00~22:00	17:00~19:10 / 19:40~22:00

좌석 홀 220석, PDR 6실 (150석)

가격 평일 점심 ₩75,000 (초등 ₩45,000 / 유아 ₩25,000)
 평일 저녁/주말 ₩88,000 (초등 ₩50,000 / 유아 ₩30,000)

예약문의 02)789-5731~4

2017 BLUE RIBBON 1개 획득



GF

눈과 입이 즐거운 그곳 백리향 싱타이

새롭게 선보이는 백리향 싱타이는 정통 중식당인 백리향의 조리법을 현대적 감각에 맞게 재해석하여, 세련된 맛과 개성있는 요리를 합리적인 가격에 즐기실 수 있는 캐주얼 차이나이즈 레스토랑의 최고봉이라 할 수 있습니다.

Casual & Stylish Chinese Restaurant

위치 63빌딩 (GF)

영업시간 11:30~15:00 / 17:30~21:30

좌석 홀 48석, PDR 5실 (46석)

가격 홀코스 ₩29,000~38,000
 룸코스 ₩45,000~80,000
 단품류 ₩8,000~80,000

예약문의 02)789-5965~6



순간이 영원한 아름다움을 입는 63 컨벤션센터

2~3F

세련된 결혼을 위한 지침 63웨딩

웅장함과 모던함의 대명사인 63웨딩은 품격 있고 전통있는 예식의 정점으로 상징됩니다. 변치않는 클래식한 웨딩, 63웨딩에서 인생의 새로운 시작을 맞이하시기 바랍니다.

그랜드 볼룸 (500~800명) 웅장하고 드라마틱한 웨딩 클라우드&포레스트 (신부대기실)

위치 63컨벤션센터 별관 2~3층

예약문의 02)789-5700



2~3F

섬세한 배려가 스민 완벽한 연회 63 컨벤션센터

글로벌 리더를 위한 고품격 프라이빗 다이닝 룸, 국제 행사에서 부터 소규모 미팅, 세미나에 이르기까지 다양한 행사가 가능한 컨벤션센터 입니다. 격조 깊은 분위기 속에서 고품격 연회 서비스를 느껴보시기 바랍니다.

그랜드 볼룸 (최대 수용 인원 2,000명)

사이프러스 (최대 수용 인원 80명)

클라우드&포레스트 (VIP 룸)

위치 63컨벤션센터 별관 2~3층

예약문의 02)789-5800



워킹온더클라우드 02-789-5904

터치더스카이 02-789-5761

슈치쿠 02-789-5751

백리향 02-789-5741

63뷔페 파빌리온 02-789-5731

백리향싱타이 02-789-5965

63컨벤션센터 02-789-5970



서울특별시 영등포구 63로 50번지

www.63restaurant.co.kr