

2019

63 RESTAURANT
THANKSGIVING DAY
PREMIUM GIFT SET

2019 63 RESTAURANTS

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 프라이م 훈제연어 세트 * A/B/C

63 프라이م 훈제연어와 와인 세트 * A/B

63 프라이م 훈제연어와 와인 1병 * A

THANKSGIVING DAY PREMIUM GIFT SET

愛

감동의 선물

참치도로와 사케 세트 * A/B
은대구 유자간장 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
문화류씨종가 전통장·보성선씨종가 전통장 A/B

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

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 식당,
그 중심에
63 레스토랑이
있습니다”

세계화가 가속화되며 전 세계 대도시의 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 식당을 관찰하며 한국인의 기질을 부러워합니다. 그중에서도 한국의 식문화와 우수한 식자재에 대해서는 세계적인 세프까지도 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, 리모 델링으로 새롭게 돌아온 200가지의 풍미가 존재하는 63 뷔페 파빌리온, 개성과 독특한 시각의 백리향스타이에서 여러분의 건강한 한 해의 시작을 함께 하고자 합니다. 아주 새로운 것, 아주 매력적인 것, 아주 건강한 것, 이 모든 것이 존재하는 풍요로운 63으로 여러분을 모십니다.



2019

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 대변하시기 바랍니다.



궁극의 미각이란 이런 것 63 왕갈비 세트



갈비에도 '명품'이라 불릴만한 등급은 따로 있습니다. 63 왕갈비 세트는 엄선한 미국산 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 미국산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

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 + Romain Duvernay Cotes Du Rhone Rouge & Romain Duvernay Cotes Du Rhone Blanc 2017	580,000원
	B 왕갈비 3.0kg + Romain Duvernay Cotes Du Rhone Rouge & Romain Duvernay Cotes Du Rhone Blanc 2017	460,000원
	C 왕갈비 2.0kg + Romain Duvernay Cotes Du Rhone Rouge & Romain Duvernay Cotes Du Rhone Blanc 2017	340,000원
원산지	갈비 미국산 와인 프랑스 (*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, 설도 0.6kg)	600,000원
	B 3.0kg (채끝 0.6kg, 제비추리 0.6kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg, 국거리 0.6kg)	470,000원
	C 2.8kg (채끝 1kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg, 국거리 0.6kg)	380,000원
	D 2.0kg (채끝 0.8kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg)	280,000원

원산지 국내산 한우

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다른니다.

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.

기품 있는 최고의 선물 63 호주산 등·안심 세트



호주산 수입육에서 엄선한 부위만을 63의 조리진이 정성껏 준비 하였습니다.

풍부한 육즙과 부드러움이 기품 있는 선물로 손색이 없습니다.

규격/가격 **A** 3.0kg (채끝등심 1.5kg, 안심 1.5kg, 와인소스 2ea) **300,000원**

B 2.0kg (채끝등심 1.0kg, 안심 1.0kg, 와인소스 1ea) **200,000원**

원산지 호주산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

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 칠레산

배송 서울, 경기

포장 지함박으로 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 + Romain Duverny Cotes Du Rhone Rouge & Romain Duverny Cotes Du Rhone Blanc 2017 **245,000원**

B 훈제연어 1.5kg + Romain Duverny Cotes Du Rhone Rouge & Romain Duverny Cotes Du Rhone Blanc 2017 **210,000원**

원산지 훈제연어 칠레산 와인 프랑스 (※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 + Romain Duverney Cotes Du Rhone Blanc 2017 **125,000원**

원산지 훈제연어 칠레산 와인 프랑스 (*별도 와인 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다른니다.

다채로운 식감이 주는 기쁨 참치도로와 사케 세트



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

규격/가격 A 참치도로 1.0kg + 가모츠루 혼쥬조 가라구치 **355,000원**

B 참치도로 700g + 가모츠루 혼쥬조 가라구치 **265,000원**

원산지 참치도로 원양산 사케 일본 (*별도 사케 구성 가능)

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 느껴집니다.

알래스카가 가진 자연의 힘 은대구 유자간장 세트



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

규격/가격 A 은대구 1.5kg 170,000원

원산지 미국

배송 서울, 경기

포장 진공포장된 상품이 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

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 과일치즈(메론/망고), 과일치즈(살구/아몬드), 블루포션, 까망베르, 브리, 에멘탈, 스모크치즈, 살라미 2종, 크림치즈 + Romain Duverney Cotes Du Rhone Rouge 2017 **155,000원**

원산지 치즈 유럽 와인 프랑스 (*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	950,000원
	명품 2호 10미	700,000원
	명품 3호 10미	550,000원
	명품 4호 10미	450,000원

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 불리는 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 송이꿀, 산삼배양근, 자연송이, 고추장 국내산

배송 서울, 경기

포장 백자에 담아 고급 목함과 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

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 골이 깊은 것이 특징입니다.

규격/가격 **A** 백화고 500g **150,000원**

원산지 국내산

배송 서울, 경기

포장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

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 보냉박스와 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남듭니다.

전통의 계승 발효 장 세트



문화류씨종가 600년 청원 문화류씨종가의 전통 방식으로 만드는 자연발효 전통장과 청주의 햇살을 머금은 국산콩, 그리고 서해 천일염, 초청수만을 더한 자연발효된장입니다.

보성선씨종가 보성선씨종가 장독대 정원에서 종가가 직접 재배한 대추로만 담그는 전통장입니다. 5년 이상 숙성시킨 신안천일염을 넣어 충북 보은의 따뜻한 햇살과 맑은 공기, 깨끗한 물로 만들어진 전통장 세트입니다.

규격/가격 **A** 문화류씨종가 전통장 3종 (5년 숙성 간장 420ml, 3년 숙성 된장 500g, 청국장 110g) **100,000원**
B 보성선씨종가 전통장 2종 (대추고추장 500g, 대추된장 500g) **100,000원**

원산지 고춧가루, 찹쌀, 콩 국내산

배송 서울, 경기

포장 고급 지함박스와 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

* 한정판매

2019

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 63레스토랑 소믈리에의 추천을 통해 선정되었습니다.



고품격 와인



PREMIUM SET A 2,400,000원

Chateau Mouton Rothschild 2006

강렬한 보라빛의 레드 컬러, 까시스 크림, 향긋한 꽃의 향, 블루베리 등의 향과 함께 강하게 토스팅한 오크 숙성을 통해 얻어진 스모키한 향까지 다양한 향을 자랑하는 와인입니다. 풀 바디의 와인으로 2006년 빈티지는 특히나 남성적인 뿌이약 와인의 특징을 여실히 느낄 수 있는 와인입니다.

한국명 샤토 무통 로실드 2006

지역 France

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Chateau Latour 1997

이름대로의 "탑"이 심볼인 샤토 라투르는 전 세계에서 유명한 1급 샤토입니다. 라벨에 그려진 탑은 14세기 중기, 요새로 세워져 연대기에도 등장할 정도로 유서가 있는 것입니다. 라투르의 와인은 5대 샤토 중에서 가장 "힘세고 남성적" "숙성되어 생명이 길다"라고 일컬어지고 있습니다.

한국명 샤토 라투르 1997

지역 France

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



PREMIUM SET B 1,650,000원

Chateau Margaux 2002

보르도 5대 샤토 중 하나로, 마고 성과 이름이 이루는 조화로운 레이블에서 세계적인 명성이 느껴집니다. 희미한 제비꽃과 담배의 향취가 자두, 카시스, 베리의 향취를 세련되게 하며, 갖은 과일의 맛이 잘 정제된 탄닌과 어우러집니다.

한국명 샤토 마고 2002

지역 France

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Chateau Palmer 2001

1등급 와인과 맞먹는 품질을 가진 팔머 와인은 “신의 물방울” 제 2사도의 주인공이 되어, 그 명성과 품질을 인정 받기도 했습니다. 베리, 서양자두, 꽃의 사랑스런 향기를 느낄 수 있으며, 부드러운 탄닌과 과일향 가득한 긴 여운을 가진 와인입니다.

한국명 샤토 팔머 2001

지역 France

포도품종 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

소믈리에 추천 와인



SET C 650,000원

VIK 2012

VIK이 생산되는 밀라후에는 금의 고장으로 불리우고 있는 굉장히 중요한 땅으로 포도를 재배하기에 이곳 보다 완벽한 기후와 토양을 갖춘 곳은 없다고 회자된다. 예전 칠레의 강한 임팩트만을 추구하는 와인이 아닌 최고급 보르도 와인에서 추구하는 부드러운 탄닌과 세월이 나타내는 농익은 과실, 숙성된 오크향 등을 잘 나타내며, 5대 샤토와 블라인드 테스팅에서 2위를 수상하는 기염을 토해 큰 이목을 받은 와인이다.

한국명 빅 2012

지역 Chile

포도품종 Cabernet Sauvignon, Carmenere, Canernet Franc, Merlot, Syrah

Champagne Joseph Perrier Brut Cuvée Josephine 2008

조셉페리에는 영국 빅토리아 여왕과 그의 장남인 에드워드7세 시절까지 왕실공식 샴페인으로 공급되었으며, 특히 귀베 조세핀은 딸의 이름을 따 조세핀이라 지었으며 현재까지 출시된 빈티지는 총 9개뿐이다. 자기 딸을 기리며 만들어 꽃 향과 과일향을 선두로 토스티한 느낌이 끝에 느껴지며, 끝까지 이어지는 긴 피니쉬와 산도가 여운을 남겨 즐거운 식사자리를 만든다.

한국명 조셉페리에 귀베 로얄 귀베 조세핀 2008

지역 France

포도품종 Chardonnay, Pinot Noir

SET D 350,000원

Domaine Singla Arrels 2011

매년 1천병을 한정 생산하는 최고 품질의 오가닉 와인으로 로버트파커에게 매년 높은 점수를 받고 있다. 국내엔 수입 된지 3년차로 현재 2011년 빈티지를 처음 들여와 판매하지 않고 계속 숙성 중에 있다. 현재 시음 적기에 들어와 VIP고객들에게 한정 제공되고 있으며 남은 재고는 40병 가량이다. 부드러운 타닌, 적절한 산도, 풍부한 블랙계열의 과실향 등이 조화롭다.

한국명 도멘 생그라 아렐스 2011

지역 France

포도품종 Syrah, Grenache Noir

JR Holzspur St.Laurent 2013

비엔나 남부의 부르고뉴와 같은 위도와 적도에 위치하여 그 특성이 비슷하다. 부르고뉴의 최고급 와인들은 높은 가격 때문에 쉽게 접근하지 못하지만, 오스트리아는 퀄리티는 높되 가격은 상대적으로 낮춰 경쟁력을 키웠다. JR은 오스트리아 내 TOP급의 와이너리로 평가 받고 있는데, 특히 이 와인은 JR의 최고급 라인으로 전세계적으로 호평을 받고 있다.

한국명 JR 힐츠푸어 생 라우렌트 2013

지역 Austria

포도품종 St.Laurent



SET E 250,000원

APALTAGUA GRIAL ULTRA REMIUM 2015

6개의 빈야드에서 최적의 포도만을 골라 만든 그리알은 칠레내에서만 존재하는 특유의 등급인 울트라 프리미엄이라는 명칭을 쓰고 있다. 그만큼 최고의 포도와 최선의 양조방법으로 만든 와인이며 칠레 대표적인 포도 품종인 까르미네르를 최고의 퍼포먼스로 보여주는 와인이다.

한국명 아팔타구아 그리알 울트라 프리미엄 2015

지역 Chile

포도품종 Carmenere

Wirra Wirra RSW Shiraz 2016

맥라렌베일의 명성에 큰 일조를 하고 있는 위라 위라의 플래그십 RSW는 가장 스탠다드한 쉬라즈의 특징을 가지고 있다. 강건한 타닌, 풀바디, 풍부한 질감을 가지고 있다. 설립자인 Robert Strangeway Wigley의 앵글자를 딴 와인인 만큼 매해 심혈을 기울여 만드는 와인으로 와인을 좋아하는분이 이 선물을 받으면 호기심과 더불어 만족감을 높이는 좋은 선물이다.

한국명 위라 위라 RSW 쉬라 2016

지역 Austria

포도품종 Shiraz



실속 와인



SET F 200,000원

Le Rival 2011

르 리발은 지나치게 높아지는 그랑크뤼 클라세들의 가격에 맞서 가성비를 내세우고 있는 와인이다. 특히 최고급 라인인 르 리발은 50년 이상 된 나무에서만 수령, 양조하여 힘있는 바디, 질감, 향을 가지고 있어 밸런스를 중시하는 생떼밀리옹의 정수라 불리우고 있다.

한국명 르 리발 2011

지역 France

포도품종 Merlot, Cabernet Franc

Clos Marsalette Blanc 2014

르 리발과 같은 생산자로 바이오다믹으로 양조한 와인이다. 쇼비농블랑의 산뜻함과 세미옹의 강한 바디감과 유질감이 잘 어울려 어떠한 음식들과 즐겨도 최상의 퍼포먼스를 보여주는 장점이 있다.

한국명 클로 마르살레트 블랑 2014

지역 France

포도품종 Sauvignon Blanc, Semillon

SET G 150,000원

Hahn SLH Pinot Noir 2016

와인스펙테이터 67위에 오른 뒤 품귀 현상에 수출 제한이 걸렸던 이 와인은 캘리포니아에서도 피노누아에 집중된 지역인 산타루치아 하이랜드에서 수확한 포도로 만들어지며, 앞글자를 따 SLH 라고 표기하고 있다. 캘리포니아 피노 답게 두터운 바디감과 과실향의 풍미가 장점이다.

한국명 한에스엘에이치 피노누아 2016

지역 USA

포도품종 Pinot Noir

Hahn SLH Chardonnay 2017

Hahn이란 뜻은 독일어로 수탉이란 의미로 그 중 SLH는 더 집중된 곳에서 생산이 된 와인이다. 특히 SLH 샤도네이는 미국 샤도네이 특징인 이스트향, 버터향, 진한 유질감 등을 잘 표현하고 있는 대표적인 와인으로 해외 여러 항공사의 비즈니스 클래스 기내 와인으로 선정되고 있다.

한국명 한에스엘에이치 샤도네이 2017

지역 USA

포도품종 Chardonnay



SET H 100,000원

Bleasdale Bremerview Shiraz 2016

호주 와이너리 역사상 가장 오래된 곳으로 전통방식을 통해 와인양조를 하는 것으로 유명하다. 와인평론가 Robert Parker는 '가장 신뢰할 수 있는 곳 중 하나이며 합리적 가격으로 제공한다' 라고 평했을 정도로 책정된 가격이 적절한 와인이다. 자극적이고 탄닌이 거친 호주 와인과는 달리 음식과 공합을 가장 중요시하여 부드러운 탄닌과 보르도 스타일의 풍미를 느낄 수 있다.

한국명 브리스데일 브리머뷰 쉬라즈 2016

지역 Australia

포도품종 Shiraz

Giesen Marlborough Sauvignon Blanc 2018

뉴질랜드와 호주 내 소비농블랑 시장점유율 1, 2위를 다룰 정도로 유명한 와인이다. 특히 유기농으로 만들어지며 세계 시장에 뉴질랜드 소비농블랑을 널리 알린 주역이기도 하다. 가장 스탠다드한 뉴질랜드 방식의 소비농블랑으로 잔디 깎은향과 기분 좋은 산도 등이 장점인 와인이다.

한국명 기센 말보로우 소비농 블랑 2018

지역 Newzealand

포도품종 Sauvignon Blanc





SPECIAL SET 500,000원

닷사이 23 준마이다이긴조

獺祭 23 純米大吟醸

준마이 다이긴조급 청주만을 빚기로 유명한 아사히주조의 걸작입니다. 최고의 주조미인 아마다니시기를 극한의 정미율 23%까지 정미하여, 압착이 아닌 원심분리기로 맛과 향을 그대로 뽑아낸 최고급 청주입니다.

알코올도수 16%

일본주도 +4

원산지 일본 아마구치

오토코야마 준마이다이긴조

男山 純米大吟醸

세계 주류 콩쿠르에서 33년간 연속 금메달의 영예를 지킨 오토코야마는 홋카이도를 대표하는 양조장으로, 그 중 최고급 준마이다이긴조입니다. 입안에 느껴지는 청량한 과실향과 품격있는 감칠맛은 높은 인기를 자랑합니다.

알코올도수 16%

일본주도 +5

원산지 일본 홋카이도



SET A 200,000원

닷사이 50 준마이다이긴조

獺祭 50 純米大吟醸

반가운 사람과의 즐거운 술자리에는 아마구치현의 명주 닷사이를 추천해 드립니다. 입안 가득 퍼지는 온화한 향과 깨끗함에서 닷사이의 기품이 느껴집니다.

알코올도수 16%

일본주도 +3

원산지 일본 아마구치

쿠보타 준마이다이긴조

久保田 純米大吟醸

쿠보타 탄생 30주년 기념 준마이다이긴조로 배와 메론을 연상시키는 화려한 향이 먼저 탄성을 부릅니다. 절묘한 밸런스의 감미와 산미의 조화가 혀를 만족 시키며, 잡미 없는 깔끔한 목넘김이 '역시 쿠보타'라는 찬사를 부릅니다.

알코올도수 15%

일본주도 ±0

원산지 일본 니이가타

SET B 130,000원

온나카세 준마이다이긴쥬

onna nakase junmaidai ginshu

오무라야 주조장의 최고급주로, 아련히 느껴지는 단맛과 은은한 향, 부드러운 목넘김이 특징입니다. 이 술이 너무 맛있던 나머지, 여자를 가까이 하지 않고 술만 마셔댔다 하여 여인을 울리는 술이라는 별명이 붙었습니다.

알코올도수 16%

일본주도 +4

원산지 일본 시즈오카

와카다케 오니 준마이겐쥬

wakadake oni junmaidai ginshu

귀신을 쫓는다 또는 귀신도 죽인다는 강한 남자의 술로, 비전으로 전수된 기술로 빚어진 중후한 가라구치의 맛과 부드러운 목넘김은 한 시대를 휩쓸었던 명주임을 느끼게 해줍니다.

알코올도수 17.5%

일본주도 +7

원산지 일본 시즈오카



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

한화호텔&리조트 상품권



플라자호텔, 63빌딩 레스토랑과 관람시설은 물론 한화리조트, 한화골프클럽까지 이용 가능한 상품권입니다.

5·10·50만원 상품권은 개별 구매도 가능합니다.

10만원 상품권 100,000 원

50만원 상품권 500,000 원

미식의 정도를 걷는 63 레스토랑

59F

추억을 입는 공간 워킹 온 더 클라우드

구름 속의 프로포즈, 하늘 위를 나는 듯한 아찔한 경험. 워킹 온 더 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 (주말, 공휴일 : 22시까지)
- 좌석** Dining 홀 100석, Room 2실
Wine Bar 40석, Whisky & Bar 32석
- 가격** 런치 메뉴 ₩49,000~120,000
디너 메뉴 ₩98,700~270,000
바 메뉴 ₩60,000~130,000
- 예약문의** 02)789-5904~5

2019 BLUE RIBBON 1개 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 ₩95,000~155,000
디너 메뉴 ₩155,000~250,000
한식 메뉴 ₩130,000~300,000
조찬 메뉴 ₩61,000~72,000
- 예약문의** 02)789-5761~2

2019 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 ₩59,000~115,000
룸 메뉴 ₩98,000~250,000
상견례&주말 메뉴 ₩98,000~148,000
스시 카운터 ₩120,000~180,000

예약문의 02)789-5751~2

2019 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 오감,만족스페셜 ₩59,000~77,000
단품 메뉴 ₩10,000~218,000
코스 메뉴 ₩85,000~280,000

예약문의 02)789-5741~4

2019 BLUE RIBBON 3개 획득

2019 미쉐린 가이드 등급 Awards "더플레이트(The Plate)" 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 비교할 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	18:00~21:30	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

2019 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 ₩34,000~43,000

룸코스 ₩50,000~88,000

단품류 ₩8,500~80,000

예약문의 02)789-5965~6



순간이 영원한 아름다움을 입는 63컨벤션센터

2 ~ 3 F

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 ~ 3 F

섬세한 배려가 스민 완벽한 연회 63컨벤션센터

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 02-789-5801



서울특별시 영등포구 63로 50

www.63restaurant.co.kr