

# AUTUMN SEASONAL COCKTAIL

Modern cocktails crafted with corn and sweet potato, two of Korea's quintessential autumn crops. Experience a special taste of autumn, complemented by seasonal garnishes and sophisticated plating.

가을의 대표적인 구황작물인 옥수수과 고구마를 활용한 현대적인 칵테일입니다.  
가을 식재료를 활용한 가니쉬와 감각적인 플레이팅으로 특별한 가을의 한 잔을 경험해 보세요.



## AUTUMN SEASONAL COCKTAILS

OKSUSU ABV 4.3%

KRW **36,000**

Corn Paste · Fresh Cream · Milk · Jim Beam Bourbon · Banana Liqueur

GOGUMA ABV 12.5%

KRW **36,000**

RYE 25 · Lemon Juice · Agave Syrup · Campari

# OKSUSU(CORN) | 옥수수

Corn Paste · Fresh Cream · Milk · Jim Beam Bourbon  
Banana Liqueur

A seasonal dessert-style cocktail highlighting the rich, nutty flavor of autumn-harvested corn. Its smooth, creamy texture offers a warm and indulgent finish.

가을 수확을 대표하는 옥수수의 고소한 풍미를 담은 디저트 스타일의 시즌 칵테일.

부드럽고 크림리한 질감이 매력적인 한 잔.

KRW **36,000**



## GOGUMA(SWEET POTATO) | 고구마

RYE 25 · Lemon Juice · Agave Syrup · Campari

A seasonal cocktail crafted with sweet potato soju made from Korean-grown sweet potatoes. Delicate grain notes and the warm, earthy character of sweet potato capture the essence of the season.

국내산 고구마로 빻은 고구마 소주를 베이스로 한 시즌 칵테일.  
은은한 곡물의 풍미와 고구마 특유의 부드럽고 깊은 맛으로  
계절의 정취를 담아냈습니다.

KRW **36,000**



# SIGNATURE COCKTAIL

Discover The Bar's Signature Cocktail.  
더 바의 시그니처 칵테일을 소개합니다.



## SIGNATURE COCKTAIL

|                                                                                                      |           |     |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|---------|
| FAMILIA                                                                                              | ABV 23%   | KRW | 35,000  |
| Basil-infused Gin · Tomato Cordial · Lillet Blanc                                                    |           |     |         |
| DELMAR                                                                                               | ABV 3.2%  | KRW | 33,000  |
| Red wine · Hibiscus Blend Tea · Sangria syrup · Orange                                               |           |     |         |
| PALLY BEAR                                                                                           | ABV 9.7%  | KRW | 33,000  |
| Chusa 40 · Vanilla · Baileys · Apple Juice · Fresh Cream · Orange Bitters                            |           |     |         |
| CHEONSAN                                                                                             | ABV 23.4% | KRW | 33,000  |
| Tianshan liquor · Tequila Reposado · Sugar Syrup · Lemon · Ketchup · Lotus Root · Peated Whisky      |           |     |         |
| THE BAR                                                                                              | ABV 19.2% | KRW | 40,000  |
| Aberlour 12Y · Bitters · Ginger Ale · Orange Peel                                                    |           |     |         |
| G.M.I.P                                                                                              | ABV 18.9% | KRW | 110,000 |
| Royal Salute 21 Year Old · Oleo Saccharum · Grand Marnier · Lemon · Bitters · Soda Water · Gold Leaf |           |     |         |



## FAMILIA | 패밀리아

Basil-infused Gin · Tomato Cordial · Lillet Blanc

A martini-style signature cocktail that brings together the freshness of ripe tomatoes and the aromatic notes of basil, offering a crisp finish and a bright, refreshing flavor.

신선한 토마토와 향긋한 바질이 조화를 이루는 마티니 스타일의 시그니처 칵테일.

깔끔한 피니시와 산뜻한 풍미가 매력적인 한 잔.

KRW **35,000**



## DELMAR | 델마르

Red wine · Hibiscus Blend Tea · Sangria syrup · Orange

A low-alcohol cocktail that harmoniously blends hibiscus tea with sangria.

Delicate floral aromas and rich fruit notes create a light, refreshing, and approachable finish.

히비스커스 블렌딩 티와 상그리아를 조화롭게 담아낸 로우 알코올 칵테일.

은은한 플로럴 향과 풍부한 과실의 여운이 부담 없이 즐기기 좋은 한 잔.

KRW **33,000**

## CHEONSAN | 천산

Tianshan liquor · Tequila Reposado Sugar Syrup  
Lemon · Ketchup · Lotus Root · Peated Whisky

A signature cocktail crafted with Cheonsanju, the signature gaoliang spirit of Chinese restaurant CHEONSAN.

Its deep, distinctive Eastern character is refined with a contemporary touch, creating a unique and sophisticated experience.

중식당 천산의 고량주 ‘천산주’를 베이스로 완성한 시그니처 칵테일.

깊이 있는 동양적인 풍미와 현대적인 감각이 조화를 이루는 특별한 한 잔.

KRW **33,000**



## PALLY BEAR | 펠리곰

Chusa 40 · Vanilla, Baileys · Apple Juice  
Fresh Cream · Orange Bitters

A signature cocktail inspired by the hotel's mascot, Pally bear.  
Delicate floral aromas and vibrant fruit notes come together in a light and refreshing expression.

호텔 마스코트 ‘펠리곰’을 모티브로 완성한 시그니처 칵테일.

은은한 플로럴 아로마와 풍부한 과실 향이 어우러져 가볍고 산뜻하게 즐길 수 있습니다.

KRW **33,000**



\* The Pally Bear doll featured in the presentation is available for purchase separately.

\* 칵테일에 연출된 펠리곰 인형은 별도로 구매 가능합니다.

Pally Bear Key Ring | 펠리곰 키링

KRW **28,000**



## THE BAR | 더 바

Aberlour 12Y · Bitters · Ginger Ale · Orange Peel

A premium highball crafted with Aberlour whisky, balancing the rich depth of malt with a crisp, refreshing finish.

A distinctive expression of The Bar, created to embody the exclusivity of membership and elevate every moment.

아벨라워 위스키를 베이스로 풍부한 몰트의 깊이와 산뜻한 청량감을 조화롭게 담아낸 더 바만의 프리미엄 하이볼.

멤버십의 특별함을 한 잔에 담아,  
더욱 품격 있는 순간을 완성합니다.

KRW **40,000**



## G.M.I.P

GRAND MERCURE IMPERIAL PALACE

### 그랜드 머큐어 임피리얼 팰리스

Royal Salute 21 Year Old · Oleo Saccharum  
Grand Marnier · Lemon · Bitters · Soda Water · Gold Leaf

A premium signature cocktail embodying the elegance of Grand Mercure Imperial Palace Seoul Gangnam.

Delicate gold accents and refined golden presentation come together to offer a distinctive sense of luxury and sophistication.

그랜드 머큐어 임피리얼 팰리스 서울 강남을 상징하는 프리미엄 시그니처 칵테일.

섬세한 골드 장식과 황금빛 플레이팅이 어우러져  
호텔만의 품격과 럭셔리한 경험을 선사합니다.

KRW **110,000**

# AWARD WINNING COCKTAIL

Experience The Bar's Award-Winning Cocktail.

더 바의 수상작 칵테일을 경험해보세요.

## KOREAN CUP COCKTAIL COMPETITION SILVER AWARD-WINNING COCKTAIL

PIEO OREUM (A FRAGRANCE IN BLOOM)

피어오름 ABV 18%

Paju Sojudaum · Apricot Brandy · Sujeonggwa · Lemon Juice · Makgeolli Cream

KRW **35,000**

## GOLD AWARD-WINNING COCKTAIL FROM THE BOSEONG TEA MASTER CUP

BOSEONG HOJI TEA MARTINI

CHOICE: NON-ALCOHOLIC(ABV 0%) OR ALCOHOLIC(ABV 27%)

보성 호지 마티니

무알코올(ABV 0%) 또는 알코올(ABV 27%) 중 선택

Non-Alcoholic(ABV 0%)

Hoji · Kakao Nips · Vanilla Syrup · Milk

KRW **25,000**

Alcoholic(ABV 27%)

Bourbon whiskey · Hoji · Kakao Nips · Vanilla Syrup · Peychaud's bitters

KRW **30,000**

## 18TH KOREAN CUP COCKTAIL COMPETITION SILVER AWARD-WINNING COCKTAIL

OREUM

오름 ABV 13.4%

Paju Sojudaum · Sports Drink · Fruit liqueur · Fresh Lemon Juice · Salt

KRW **33,000**

# DANH YANG, A FRAGRANCE IN BLOOM

Discover Pieoreum,  
a Silver Award-winning cocktail  
from the Korean Cup Cocktail Competition.

Inspired by plum blossoms after winter,  
it blends Sojudaum 50, apricot, sujeonggwa,  
and makgeolli cream into a delicate  
Korean dessert cocktail.

## 단향 (檀香), 피어오르다

코리아컵 칵테일 대회 은상 수상작,  
피어오름을 더 바에서 만나보세요.

긴 겨울 끝에 피어난 매화처럼,  
소주다움50과 살구, 수정과, 막걸리 크림이 어우러진  
한국적인 디저트 칵테일을 만나보세요.

PIEOREUM  
(A FRAGRANCE IN BLOOM)

피어오름

Paju Sojudaum · Apricot Brandy  
Sujeonggwa · Lemon Juice · Makgeolli Cream

KRW **35,000**



# BOSEONG, POURED INTO THE NIGHT

Experience the Boseong Hoji Martini at the Bar,  
a Gold Award-winning cocktail  
from the Bosung Tea Master cup.

The delicate depth of Boseong hoji tea,  
captured in The Bar's signature Martini  
to be savoured with or without spirits.

김승수 바텐더가 완성한 보성 티 마스터컵 금상 수상작,  
‘보성 호지 마티니’를 더바에서 만나보세요.

보성 소지차의 깊은 풍미와 섬세한 향을 담아낸 논알코올 마티니를,  
취향에 따라 버번 위스키를 더한 마티니로도 경험해보세요.

## BOSEONG HOJI TEA VIRGIN MARTINI

### 보성 호지 버진 마티니

Hoji · Kakao Nips · Vanilla Syrup · Milk

KRW **25,000**

## BOSEONG HOJI TEA MARTINI

### 보성 호지 마티니

Bourbon whiskey · Hoji · Kakao Nips · Vanilla Syrup · Peychaud's bitters

KRW **30,000**

## OREUM

A gentle pause for those seeking a moment of rest after a long day.

Inspired by the ascent of a mountain trail,  
Oreum is a cocktail crafted with Sojudaum Rose Gold from the Paju-based distillery Mieumnet.

It combines the refreshing taste of an ion beverage, the fruity aromas of banana and peach,  
and a touch of umami from sun-dried sea salt.

Paju Sojudaum · Sports Drink · Fruit liqueur · Fresh Lemon Juice · Salt

## 오름

지친 하루, 잠시 숨을 고를 수 있는 쉼표 같은 한 잔.  
등산에서 영감을 얻은 ‘오름’은  
파주 미음넷 증류소의 소주다움 로즈골드를 베이스로  
이온음료의 상쾌함, 바나나와 복숭아의 과일 향,  
천일염의 감칠맛이 어우러진 칵테일입니다

KRW **33,000**



- \* This cocktail is available in limited quantities and may sell out early.
- \* This cocktail may require a little extra time for preparation.

- \* 해당 칵테일은 하루 한정 수량으로 제공되며, 조기 소진 시 양해 부탁드립니다.
- \* 해당 칵테일과 함께 제공되는 스낵은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

# CLASSIC COCKTAIL

\* Classic cocktails not listed on the menu are available upon request.  
Please ask our staff for assistance.

\* 메뉴에 없는 클래식 칵테일도 주문 가능합니다. 직원에게 문의해주세요.

GIN BASIL SMASH    ABV 21.6%

KRW    28,000

Gin · Basil · Lemon · Sugar

GARIBALDI    ABV 3.6%

KRW    28,000

Campari · Fresh Orange Juice

KENTUCKY BUCK    ABV 19.3%

KRW    30,000

Bourbon · Strawberries · Ginger Ale · Lemon · Bitters

LONG ISLAND ICED TEA    ABV 27%

KRW    30,000

Gin · Rum · Vodka · Tequila · Cointreau · Fresh Lemon · Simple Syrup · Coke

ESPRESSO MARTINI    ABV 19.4%

KRW    28,000

CHOICE: VODKA OR WHISKY  
Vodka · Coffee Liqueur · Espresso Coffee

NEGRONI    ABV 25.9%

KRW    28,000

Gin · Campari · Sweet Vermouth

GIMLET    ABV 22.7%

KRW    28,000

Gin · Fresh Lime · Simple Syrup

SECOND SERVE    ABV 3.2%

KRW    28,000

Fino Sherry · Montenegro · Fresh lemon · Simple Syrup · Soda Water

COSMOPOLITAN    ABV 13.7%

KRW    28,000

Vodka · Cointreau · Fresh Lime · Cranberry Juice

# NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

|                                                                                                                |     |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| <div>VIRGIN HOJI TEA MARTINI</div> <div>ABV 0%</div> <div>Hoji Tea · Vanilla · Cacao Nibs · Lemon · Milk</div> | KRW | 25,000 |
| <div>VIRGIN PALOMA</div> <div>ABV 0%</div> <div>Grapefruit Juice · Agave Syrup · Lime Juice · Soda Water</div> | KRW | 25,000 |
| <div>VIRGIN TEA SANGRIA</div> <div>ABV 0%</div> <div>Blended Tea · Sangria Base · Orange</div>                 | KRW | 25,000 |
| <div>VIRGIN MOJITO</div> <div>ABV 0%</div> <div>Apple Mint · Fresh Lime · Brown Sugar · Ginger Ale</div>       | KRW | 25,000 |