

2022

63 RESTAURANTS

NEW YEAR'S DAY

PREMIUM GIFT SET

2022 63 RESTAURANTS

CONTENTS

63 RESTAURANTS

근사한정찬의 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
- 63 명품 한우 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

NEW YEAR'S DAY PREMIUM GIFT SET

愛

감동의 선물

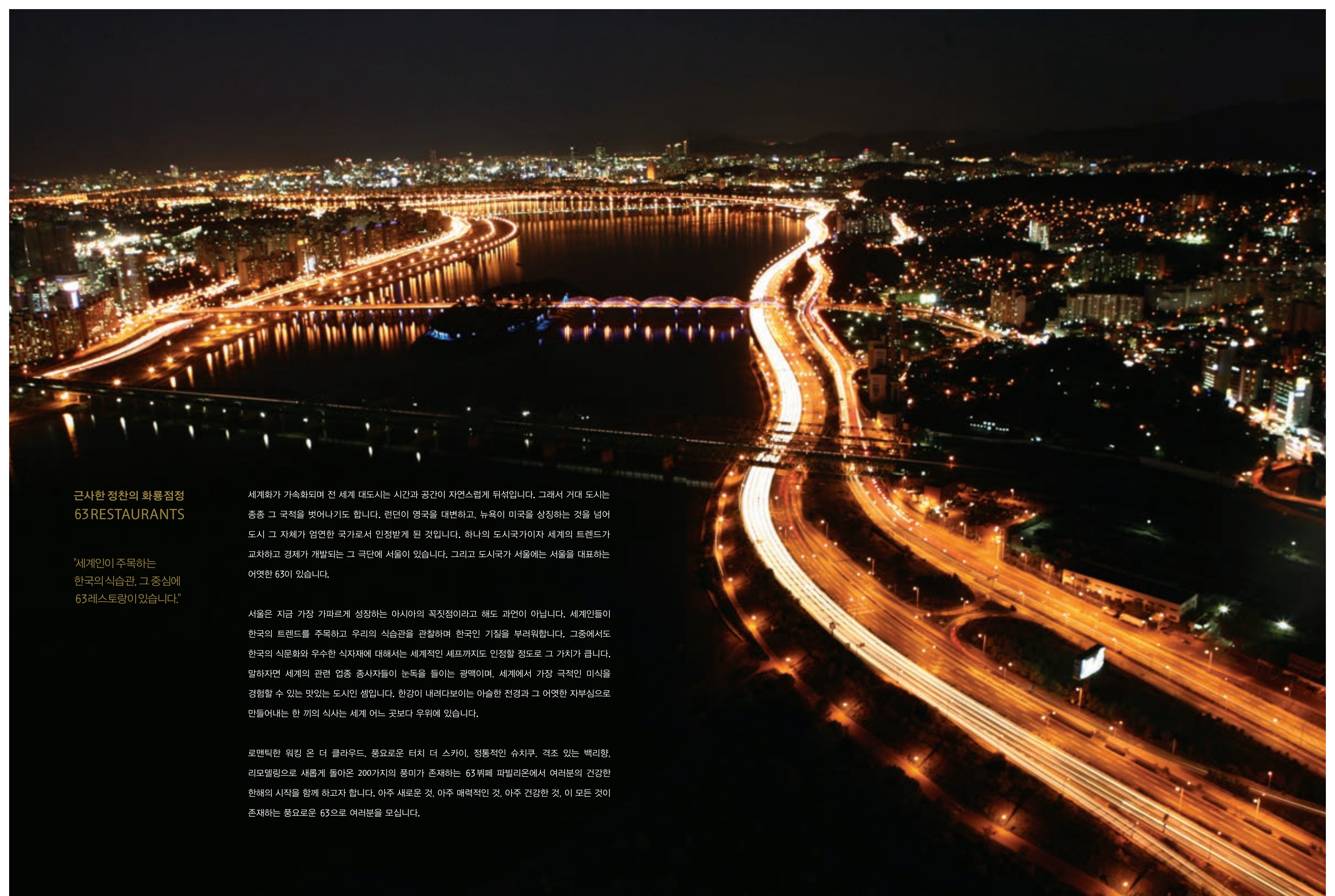
- 참치도로와 사케 세트 * A/B
- 은대구 유자간장 세트 * A
- 와인 1병과 치즈 세트 * A
- TO-GO MENU A/B
- 63 다이닝키트 A/B

恩

감사의 선물

- 명품 영광굴비 세트 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 SPECIAL SET A/B
- 63뷔페 파빌리온 상품권
- PRESTIGE 상품권
- 63레스토랑 & 63컨벤션센터 소개

[*] 표시상품은 레스토랑 명절 특판 전용 상품입니다.
전화 주시면 직접 방문 및 상담해 드립니다.
서울 및 경기 일원까지 직접 배달해 드립니다.



근사한 정찬의 화룡점정 63RESTAURANTS

"세계인이 주목하는
한국의식습관, 그 중심에
63레스토랑이있습니다."

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 한국인 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 풍미가 존재하는 63뷔페 파빌리온에서 여러분의 건강한 한해의 시작을 함께 하고자 합니다. 아주 새로운 것, 아주 매력적인 것, 아주 건강한 것, 이 모든 것이 존재하는 풍요로운 63으로 여러분을 모십니다.

2022

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 63왕갈비 세트



갈비에도 ‘명품’이라 불릴만한 등급은 따로 있습니다. 63왕갈비 세트는 엄선한 최상급 갈비를 전통비법 그대로 다듬고 저온 숙성시켜 풍부한 맛을 그대로 간직하고 있습니다. 63레스토랑을 대표하는 조리진이 정성껏 다듬어 일반 갈비와는 비교할 수 없을 정도로 맛과 품질이 뛰어납니다.

규격/가격	A	6.0kg (30인분)	840,000원
	B	4.0kg (20인분)	560,000원
	C	3.0kg (15인분)	420,000원
	D	2.0kg (10인분)	280,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 납니다.		

63 소믈리에의 선택 63왕갈비와 와인 세트



프랑스 요리에만 와인이 어울리는 것이 아닙니다. 육질이 연해 풍부한 식감을 가진 갈비아말로 명품 와인과 특별한 마리아주를 이룹니다. 63 최고의 소믈리에가 엄선한 명품 와인과 깊은 풍미를 가진 왕갈비 세트로 특별한 경험을 선물하시기 바랍니다.

규격/가격	A	왕갈비 4.0kg + Domaine Singla Asencio 2018 & Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	660,000원
	B	왕갈비 3.0kg + Domaine Singla Asencio 2018 & Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	520,000원
	C	왕갈비 2.0kg + Domaine Singla Asencio 2018 & Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	380,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 납니다. (※ 별도 와인구성 가능)		

한우의 자존심, 한우의 지존 63명품 한우 정육 세트



소중한 사람들과 함께하는 명절에는 다양하게 한우를 즐길 수 있는 63명품 정육 세트만한 것이 없습니다.
63레스토랑 최고의 조리진이 준비한 한우는 풍성한 명절 식탁을 약속합니다.

규격/가격	A 4.0kg (등심 0.7kg, 채끝 0.7kg, 제비추리 0.7kg, 부채살 0.7kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg)	720,000원
	B 3.0kg (채끝 0.6kg, 제비추리 0.6kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg, 목심 0.6kg)	450,000원
	C 2.0kg (채끝 0.8kg, 사태 0.6kg, 설도 0.6kg)	300,000원
배 송	서울,경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.	

잊지 못할 맛의 품격 63명품 한우 등·안심 세트



63명품 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 한우 등·안심 3.0kg	780,000원
	B 한우 등·안심 2.0kg	580,000원
배 송	서울,경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장되어 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. 63레스토랑 조리진이 20여 가지의 양념과 노하우로 훈제해 풍미를 더했습니다.

규격/가격	A	훈제연어 2.5kg	190,000원
	B	훈제연어 2.0kg	155,000원
	C	훈제연어 1.5kg	120,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.		

훈제연어의 또 다른 해석 63 프라임 훈제연어와 와인세트



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 + Domaine Singla Asencio 2018 & Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	255,000원
	B	훈제연어 1.5kg + Domaine Singla Asencio 2018 & Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	220,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다. (※ 별도 와인 구성 가능)		

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 + Torre Raone Raone Pecorino IGT 2020	135,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다. (※ 별도 와인 구성 가능)	

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 + 은하철도의 밤 준마이긴조	405,000원
	B 참치도로 700g + 은하철도의 밤 준마이긴조	315,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다. (※ 별도 사케 구성 가능)	

알래스카가 가진 자연의 힘 은대구 유자간장 세트



자연의 에너지를 간직하고 있는 알래스카에서 어획한 은대구에 슈치쿠 조리진이 직접 유자간장 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 1.5kg	170,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	진공포장된 상품을 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.	

엄선된 와인의 최상급 치즈의 마리아주 와인 1병과 치즈 세트



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

규격/가격	A 과일치즈(ELF/갈릭), 블루포션(토마스), 빈센트(프리코), 까망베르(토마스), 그라나(아필라뜨), 에멘탈(페이장), 램브란트(프리코), 스모크(프리코), 초리조S/L(니코), 크림치즈포션(해피카우/워렐) + Domaine Singla Asencio 2018	155,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다. (※ 별도 와인 구성 가능)	

집에서 즐기는 63레스토랑 **TO-GO MENU**



36년의 전통과 노하우가 살아있는 63레스토랑이 만드는 명품으로
가장 사랑 받는 메뉴로만 구성된 프리미엄 63상품입니다.

규격/가격	A TO-GO MENU 패키지 (5종) (LA갈비 2.0kg, 훈제연어 500g, 63명품갈비탕 1.6kg, 소고기영양탕 600g + Mas Champart Cote d'Arbo 2015)	220,000원
	B TO-GO MENU 패키지 (4종) (LA갈비 2.0kg, 훈제연어 250g, 63명품갈비탕 1.6kg, 63닭바비큐 750g)	120,000원
배 송	전국(택배 배송만 가능)	
포 장	스치로폼박스로 정성껏 포장하였습니다.	
	※ 한정 판매	

언제, 어디서나 즐기는 63레스토랑 **63다이닝키트**



63레스토랑의 맛과 소중한 기억을 간편하게 즐겨 보세요. 63레스토랑 셰프들만의 노하우를 가득 담아 만든
프리미엄 밀키트로 인기리에 판매되고 있는 상품 중 베스트를 엄선하여 준비하였습니다.

규격/가격	A 다이닝키트 베스트 냉장 세트 (3종) (파빌리온 양갈비스테이크, 파빌리온 얼큰소고기전골, 백리향 마파두부)	70,700원
	B 다이닝키트 베스트 냉동 세트 (3종) (파빌리온 스테이크플래터, 백리향 삼선잠뽕, 백리향 백짬뽕)	70,700원
배 송	전국(택배 배송및 직접 수령 가능)	
포 장	스치로폼박스로 정성껏 포장하였습니다.	
	※ 한정 판매	

임금님 수라상에 진상되던 그 맛 63 명품 굴비 세트



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

규격/가격	A 명품 4호 (30cm) 10미	1,200,000원
	B 명품 3호 (26cm) 10미	570,000원
	C 명품 2호 (25cm) 10미	450,000원
	D 명품 1호 (23cm) 10미	270,000원

배 송 서울,경기

포 장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.

천혜의 자연이 주는 선물 산골 자연송이 · 산삼배양근 꿀 · 고추장



산골 자연송이 깊은 산 송림에서 채취한 자연송이의 향이 지리산 토종꿀에 고스란히 스며 있습니다. 솔 향기 은은한 자연송이와 토종꿀을 함께 맛볼 수 있어 가치가 높습니다.

산삼배양근 꿀 천연 산삼뿌리를 배양하여 재배한 산삼배양근을 벌꿀에 재워 장기간 숙성시켜 면역력 향상에 좋습니다.

자연송이 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	100,000원
	C 자연송이 고추장 550g	100,000원

배 송 서울,경기

포 장 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	160,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	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	130,000원
배 송	서울, 경기	
포 장	보냉박스와 보자기로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.	

2022

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
3,000,000원

Chateau Mouton Rothschild 2006

보르도 5대 샤토 중 하나로, 세계 유명화가 그림을 와인 레이블로 하여 수집가들의 선망의 대상이 되는 와인입니다. 우아한 오크향이 받쳐주어 체리씨앗, 카라멜향이 더욱 섬세하게 느껴지며, 피니쉬가 길고 오크향과 바닐라향이 느껴집니다. 풀바디의 와인으로 2006년 빈티지는 특히나 남성적인 뽀이약 와인의 특징을 여실히 느낄 수 있는 와인입니다.

한국명	샤토 무통 로칠드 2006
지역	France
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Chateau Latour 1997

이름대로 “탑”이 심볼인 샤토 라투르는 전 세계에서도 유명한 1급 샤토 와인입니다. 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
2,000,000원

Chateau Margaux 2004

보르도 5대 샤토 중 하나로, 마고 성과 이름이 이루는 조화로운 레이블에서 세계적인 명성이 느껴집니다. 화려한 향과 입안을 감도는 매끄러운 감촉이 명확한 바디감을 이루며 메를로 와인이 가진 섬세한 매력을 물씬 뽐냅니다. 희미한 제비꽃과 담배의 향취가 자두, 카시스, 베리의 향취를 세련되게 하며, 갖은 과일의 맛이 잘 정제된 탄닌과 어우러집니다.

한국명	샤토 마고 2004
지역	France
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

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 과일향이 가득한 긴 여운을 가진 와인입니다.

한국명	샤토 팔머 2001
지역	France
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



소믈리에 추천 와인

SET C 750,000원

Joseph Perrier "Cuvée Royale" Cuvée Josephine 2012

최고의 샴페인 하우스 조셉 페리에의 창립자 조셉 페리에가 사랑하는 딸의 이름으로 만든 최고의 빈티지 샴페인입니다. 최고의 균형미와 복합미를 가질 때까지 약 7년간 숙성하며, 현재까지 출시된 빈티지는 총 9개뿐인 샴페인입니다.

한국명	조셉 페리에 “귀베 로얄” 귀베 조세핀 2012
지역	USA
포도품종	Chardonnay, Pinot Noir

Rocca Grigsby 2016

로카 패밀리는 나파밸리의 중심부인 온트빌과 쿨스빌에 위치하고 있으며, 캘리포니아 유기농 인증을 받은 유기농 와인입니다. 진한 탄닌이 주는 강한 무게감과 부드러운 구조감의 절묘한 조화를 느낄 수 있으며 장기 보관이 가능합니다.

한국명	로카 그릭스비 2016
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon

SET D 450,000원

Rocca Vespera 2016

로카 패밀리는 나파밸리의 중심부인 온트빌과 쿨스빌에 위치하고 있으며, 캘리포니아 유기농 인증을 받은 유기농 와인입니다. '저녁'을 뜻하는 Vespera는 소중한 사람이나 가족과 함께 모일 때 완벽한 선택임을 의미합니다.

한국명	로카 베스페라 2016
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Merlot

JR Holzspur St.Laurent 2015

4대째 가족 경영을 이어오고 있는 요하네스호프 라이니쉬는 오스트리아 비엔나 남쪽 테르멘레기온에 위치해 있으며, 전제품을 유기농법으로 생산하고 있습니다. 그 중에 최상위 라인인 휠츠푸어는 매 해마다 최상의 점수를 받고 있습니다.

한국명	제이알 휠츠푸어 생 라우렌트 2015
지역	Austria
포도품종	Saint Laurent



SET E 300,000원

Joseph Perrier "Cuvée Royale" Blanc de Blanc

1825년 설립된 최고의 샴페인 하우스 중 하나이며, 세계의 권력자나 명사들로부터 항상 최고의 찬사를 받은 샴페인입니다. 빅토리아 여왕과 그녀의 장남인 에드워드 7세 시절 영국 왕실의 공식 샴페인으로 인정 받으며 모든 라벨에 "Cuvée Royale" 이라는 칭호가 붙었습니다. 그 중 블랑 드 블랑은 100%샤르도네로만 만들어 더욱 우아한 기포와 함께 부드러운 특색이 있습니다.

한국명	조셉 페리에 “귀베 로얄” 블랑 드 블랑
지역	France
포도품종	Chardonnay

Domaine Tour Saint Michel "Cuvée du Lion« 2016

선대가 이루어 낸 전통과 현대의 모던한 테크놀로지를 결합시켜 기존의 명성을 한 차원 더 넘어선 와인입니다. 2008년 이후 해성처럼 떠오르는 브랜드로 주목 받으면서 여러 평론가들과 잡지사들에게 이슈가 되었던 와인입니다.

한국명	도멘 두르 생 미셸 “귀베 뒤 리옹” 2016
지역	France
포도품종	Grenache/Garnacha, Syrah/Shiraz, Mourvedre





실속 와인

SET F 200,000원

Coto Real Reserva 2014

1970년 스페인의 산업은행 뱅크 유니온의 투자와 함께 와인업계 최고 전문가들이 리오하 지역에 설립한 "엘 꼬또 데 리오하"는 2016년 IWSC에서 "올해의 스페인 와인생산자"로 선정되었습니다. "티 Coto Crianza"는 스페인 내에서 국민와인으로 많은 사랑을 받고 있는데, 이 상품은 그 중 가장 최상위급 라인으로 국내에 첫 론칭된 와인입니다.

한국명	꼬또 레알 리제르바 2014
지역	Spain
포도품종	Tempranillo, Graciano, Grenache

Casal Farneto Otto Borghi 2018

최첨단 기술과 전통, 지속가능 농업이 결합되어 우수한 와인을 생산하고 있으며, 2012년 GAMBERO ROSSO에서 수상을 하는 등 세계적으로 품질의 우수성을 인정 받고 있습니다. 이 와인은 아파시멘토 방식으로 만들었으며, 이로 인해 더 강한 바디감과 진한 타닌, 그리고 긴 여운이 특색으로 모든 육류와 잘 어울립니다.

한국명	카잘 파르네토 오토 보르기 2018
지역	Italy
포도품종	Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

SET G 150,000원

Educated Guess Cabernet Sauvignon 2018

루츠 런 딥 와이너리의 첫 번째 출시작이자 주력 와인인 에듀케이티드 게스는 경험에 근거한 추측이라는 의미로, 독특한 라벨 디자인은 포도가 와인이 되기까지의 화학변화를 나타내고 있습니다. 블랙베리와 보이센베리의 풍부하고 원숙한 향으로 시작하여, 입 안에서 느껴지는 프렌치 바닐라의 향이 피니쉬까지 계속됩니다.

한국명	에듀케이티드 게스 까베르네 소비뇽 2018
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Educated Guess Chardonnay 2017

미네랄과 열대과일, 감귤류, 복숭아 향이 풍부하며, 부드러운 질감과 토스티, 스파이스 등이 입 안에 다채로움을 줍니다. 산미의 오크 터치 밸런스가 좋으며, 미국 샤도네이에서 벗어난 신선한 미네랄과 부드러운 유질감이 하모니를 보여주는 와인입니다.

한국명	에듀케이티드 게스 샤르도네 2017
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon



SET H 100,000원

Casal Farneto Lacrima 2019

라크리마는 장미향이 특색 있는 와인으로, 특히 여성 손님들의 선호도가 높은 와인입니다. 오픈과 함께 장미향이 퍼지며 약간의 당도가 기분 좋게 해주며, 입 안에서 느껴지는 풍부한 꽃향과 붉은 과실향이 특징입니다. 전체적으로 부드러운 타닌과 적절한 산미가 조화롭게 어우러져 가볍고 산뜻한 느낌을 줍니다.

한국명	카잘 파르네토 라크리마 2019
지역	Italy
포도품종	Lacrima

Casal Farneto Verdicchio 2020

열은 노란색을 띠고 있으며, 풋사과와 꽃향, 산사나무향, 섬세하게 퍼지는 시트러스 그리고 아몬드 아로마가 느껴집니다. 입 안에서는 가볍고 편하게 즐길 수 있는 신선한 스타일의 와인으로 2012년 GAMBERO ROSSO에서 수상을 하는 등 세계적으로 품질의 우수성을 인정 받고 있습니다.

한국명	카잘 파르네토 베르디키오 2020
지역	Italy
포도품종	Verdicchio Bianco





기키자케시 추천 사케

SPECIAL SET

500,000원

닷사이 23 준마이다이긴조

獺祭 23 純米大吟釀

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

알코올도수	16%
일본주도	+4
원산지	일본 야마구치

오토코야마 준마이다이긴조

男山 純米大吟釀

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

알코올도수	16%
일본주도	+5
원산지	일본 홋카이도



SET A

200,000원

닷사이 45 준마이다이긴조

獺祭 45 純米大吟釀

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

알코올도수	16%
일본주도	+3
원산지	일본 야마구치

쿠보타 센쥬

久保田 千壽

쿠보타 탄생 30주년을 기념하는 사케로 배와 메론을 연상시키는 화려한 향이 탄성을 부릅니다. 절묘한 밸런스의 감미와 산미의 조화가 혀를 만족 시키며, 잡미없는 깔끔한 목넘김이 '역시 쿠보타'라는 찬사를 부릅니다.

알코올도수	15%
일본주도	±0
원산지	일본 니이가타



SET B

150,000원

초카이산 준마이다이긴조

鳥海山 純米大吟釀

아키타현에서 재배된 미야마니시키만을 사용하며 전국신주감평회 출품용 준마이다이긴조를 1년 이상 숙성시켜 프랑스와 일본의 국교 정상회담에 사용하였습니다. 주온다이 이상의 상품 가치로 일본인들에게 널리 알려진 사케이며, 국내에 거주하는 일본인의 블라인드 테이스팅 1위, 2013년 일본 사케대회 금상을 수상하였습니다.

알코올도수	15%
일본주도	+1
원산지	아키타

오토코야마 도쿠베츠 준마이

男山 特別純米

세계 주류 콩쿠르에서 33년간 금메달의 영예를 지켜온 홋카이도 지방을 대표하는 최고 브랜드입니다. 일본에서 수출하는 청주 중 가장 많은 수출량을 기록하고 있으며, 가라구치 청주의 참맛을 보여줍니다.

알코올도수	16%
일본주도	+10
원산지	홋카이도

63뷔페 파빌리온 상품권



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

63뷔페 상품권 (대인기준)	평일 점심 식사권	97,000원
	평일 저녁 / 주말 식사권	115,000원

PRESTIGE 상품권 세트



63빌딩 레스토랑과 티원&도원스타일, 더플라자, 관람시설, 리조트, 골프클럽까지 이용 가능한 상품권입니다.
5·10·50만원 상품권은 개별 구매도 가능합니다.

5만원 상품권	50,000원
10만원 상품권	100,000원
50만원 상품권	500,000원

미식의 정도를 걷는 63레스토랑

59 F

추억을입는공간 워킹온더클라우드

하늘 위 구름속의 로맨틱한 프로포즈, 워킹 온 더 클라우드에서는 그 절정의 순간이 존재합니다. 한강의 전망이 내려다 보이는 유럽 정원풍의 가든 레스토랑과 모던 바에서 잊지 못할 추억을 만들어 보시기 바랍니다.

Romantic Sky Dining

위치	63빌딩 59층	
영업시간	평일(월~금)	주말 및 공휴일
	점심 11:30 - 15:00	11:00 - 13:00 / 13:30 - 15:30
	저녁 17:30 - 22:00	17:00 - 19:00 / 19:30 - 21:30
좌석	Dining 홀 100석, Room 2실, 연인석 32석, 로맨틱 다이닝 40석	
가격	런치 메뉴 ₩57,000~125,000 디너 메뉴 ₩110,000~270,000	
예약문의	02. 789. 5904 - 5	

2022 BLUE RIBBON 1개 획득



58 F

모던 디자인과 정통 일식의 만남 슈치쿠

‘슈치쿠’는 도쿄 페닌슐라 호텔을 디자인한 ‘하시모토 유키오’의 독창적인 공간에서 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	룸 메뉴 ₩98,000~270,000 홀 메뉴 ₩63,000~130,000 스시 카운터 점심 ₩130,000 / 저녁 ₩200,000
예약문의	02. 789. 5751 - 2

2022 BLUE RIBBON 2개 획득



57 F

진귀한 중국 정통 미각 공간 백리향

국내 최정상 조리진이 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, 만족 스페셜 ₩69,000~88,000 단품 메뉴 ₩10,000~218,000 코스 메뉴 ₩88,000~280,000
예약문의	02. 789. 5741 - 4

2022 BLUE RIBBON 3개 획득
2019 미쉐린 가이드 등급 Awards “더플레이트(The Plate)” 획득



미식의 정도를 걷는 63레스토랑

GF

200가지미각향연 63뷔페 파빌리온

국내 최고의 63조리진이 매스티지 컨셉을 도입, 파인 다이닝 수준의 Live메뉴와 최고의 서비스를 선보이는 Premium Buffet로 Kitchen In Buffet, Café In Buffet, Shop In Buffet 등 3가지 서브 컨셉으로 200여가지 수준 높은 음식들과 각 키친별 차별화된 시그니처 메뉴를 선보입니다.

No.1 Premium Buffet

위치	63빌딩 (GF)	
영업시간	평일(월 - 금)	주말 및 공휴일
	점심 12:00 - 15:00	11:00 - 13:00 / 13:30 - 15:30
	저녁 18:00 - 21:00	17:00 - 19:00 / 19:30 - 21:30
	* 금요일 저녁: 17:00 - 19:00 / 19:30 - 21:30	
좌석	홀 220석, PDR 6실(100석)	
가격	평일 점심 ₩97,000 (초등 ₩55,000 / 유아 ₩30,000)	
	평일 저녁 / 주말 ₩115,000 (초등 ₩60,000 / 유아 ₩35,000)	
예약문의	02. 789. 5731 - 4	

2022 BLUE RIBBON 2개 획득
2019 네이버 예약 뷔페부문 최고 매출 레스토랑



순간이 영원한 아름다움을 입는 63컨벤션센터

2 ~ 3 F

세련된결혼을위한지침 63웨딩

웅장함과 모던함의 대명사인 63웨딩은 품격있고 전통있는 예식의 정점으로 상징됩니다. 번치않는 클래식한 웨딩, 63웨딩에서 인생의 새로운 시작을 맞이하시기 바랍니다.

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

위치	63컨벤션센터 별관 2~3F
예약문의	02. 789. 5700



2 ~ 3 F

섬세한배려가스민완벽한연회 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.

그랜드볼룸 (최대 수용 인원 2,000명)
사이프러스 (최대 수용 인원 80명)
클라우드&포레스트 (VIP 룸)

위치	63컨벤션센터 별관 2~3F
예약문의	02. 789. 5800



워킹온더클라우드	02-789-5904
터치더스카이	02-789-5761
슈치쿠	02-789-5751
백리향	02-789-5741
63 뷔페 파빌리온	02-789-5731
63 컨벤션센터	02-789-5800

서울특별시 영등포구 63로 50
www.63restaurant.co.kr