

2021

63 RESTAURANTS

THANKSGIVING DAY

PREMIUM GIFT SET

2021 63 RESTAURANTS

CONTENTS

63RESTAURANTS

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

THANKSGIVING DAY PREMIUM GIFT SET

愛

감동의 선물

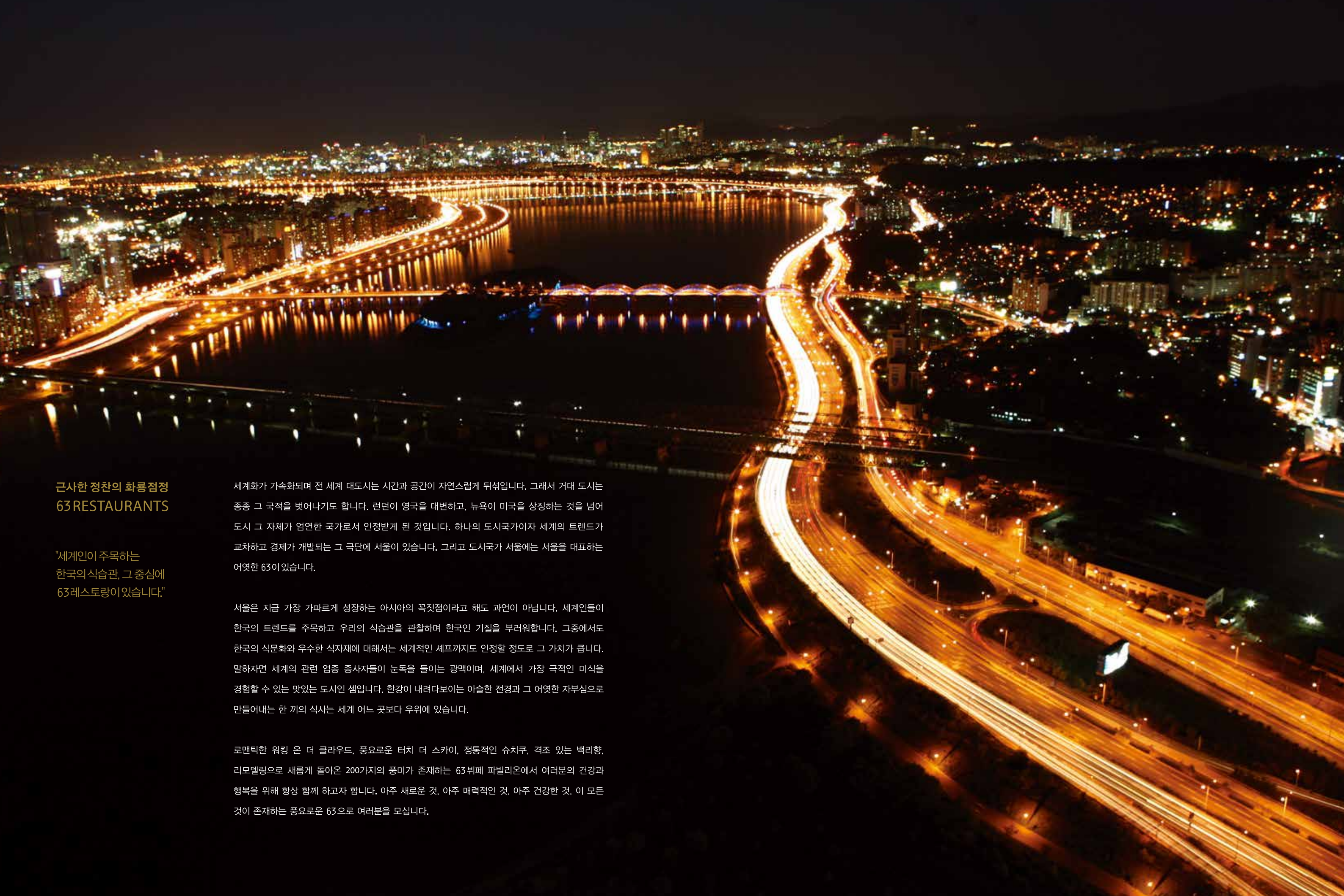
- 참치도로와 사케 세트 * A/B
- 은대구 유자간장 세트 * A
- 와인1병과 치즈 세트 * A
- TO-GO MENU A/B
- 63 다이닝키트 A/B

恩

감사의 선물

- 명품 영광굴비 세트 1호/2호/3호/4호
- 산골 자연송이·산삼배양근 꿀·고추장 A/B/C
- 백화고 A
- 저염젓갈 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 레스토랑명절 특판 전용 상품입니다.
전화 주시면 직접 방문 및 상담해 드립니다.
서울 및 경기 일원까지 직접 배달해 드립니다.



근사한 정찬의 화룡점정 63RESTAURANTS

"세계인이 주목하는
한국의 식습관, 그 중심에
63레스토랑이 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 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 품미가 존재하는 63뷔페 파빌리온에서 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.

2021

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 최상급 갈비를 전통비법 그대로 다듬고 저온 숙성시켜 풍부한 맛을 그대로 간직하고 있습니다.

63 레스토랑을 대표하는 조리진이 정성껏 다듬어 일반 갈비와는 비교 할 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

배 송 서울,경기

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

규격/가격	A	왕갈비 4.0kg + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020 & Chardonnay 2020	580,000원
	B	왕갈비 3.0kg + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020 & Chardonnay 2020	460,000원
	C	왕갈비 2.0kg + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020 & Chardonnay 2020	340,000원

배 송 서울,경기

포 장 지함박스로 정성껏 포장하여 품격이 남다릅니다.
(※ 별도 와인 구성 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)	680,000원
	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	640,000원
	B 한우 등·안심 2.0kg	480,000원
배 송	서울,경기	
포 장	지함박스로 정성껏 포장되어 품격이 남다릅니다.	

유러피안 미식 감성 63프라임 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	185,000원
	B	훈제연어 2.0kg	150,000원
	C	훈제연어 1.5kg	115,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏포장하여품격이남다릅니다.		

훈제연어의 또 다른 해석 63프라임 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 + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020 & Chardonnay 2020	250,000원
	B	훈제연어 1.5kg + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020 & Chardonnay 2020	215,000원
배 송	서울,경기		
포 장	지함박스로 정성껏 포장하여품격이남다릅니다. (※ 별도 와인구성 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 + Cuvee Dissenay Chardonnay 2020 **130,000원**

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(아필라트), 에멘탈(페이장), 램브란트(프리코), 스모크(프리코), 초리조S/L(니코), 크림치즈포션(해피카우/워렐) + Cuvee Dissenay Pinot Noir 2020	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 구성한 프리미엄 63상품입니다.

규격/가격	A TO-GO MENU 패키지 3종 (LA갈비 1.0kg, 훈제연어 250g, 궁보계정 540g)	100,000원
	B TO-GO MENU 패키지 4종 (LA갈비 1.0kg, 찹스테이크 750g, 왕갈비찜 900g, 훈제연어 250g)	150,000원
배 송	전국(택배배송만 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 삼선짬뽕, 백리향 백짬뽕)	70,700원
배 송	전국(택배배송및 직접수령 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 '신비의영물'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.	

2021

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

Chateau Latour 1997

이름대로 “탑”이 심볼인 샤토 라투르는 전 세계에서 유명 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	샤또 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, 갇은 과일의 맛이 잘 정제된 탄닌과 어우러집니다.

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

Chateau Palmer 2006

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	샤또 팔머 2001
지역	France
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



소믈리에 추천 와인

SET C 750,000원

Quintessa 2017

칠레의 콘차이토로를 세계 최대 규모의 와인 그룹으로 성장시킨 어거스틴 후니우스(Agustin Huneeus)가 만든 나파밸리 최고급 프리미엄 와인으로서, 2017 빈티지의 퀸테사는 장엄하고 강렬한 구조감을 가지며 우아함을 표현합니다. 타닌감과 와인의 잔속에서 열리며 피워내는 복합미가 인상적입니다.

한국명	퀸테사 2017
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Petit Verdot

Faust Napa Valley Cabernet Sauvignon 2018

FAUST : "The Devil is in the Details" 언뜻 단순해 보이나 많은 시간과 노력이 필요하다는 뜻으로 불가사의한 매력을 가진 상대에게 주로 사용하는 관용어로서, 파우스트 와이너리는 이 말을 인용해 자신의 와인을 표현하고 있습니다. 파우스트 콤스빌 밭에서 나오는 엄선된 포도를 사용한 와인으로 다크 초콜릿, 마른 허브의 아로마가 실기된 타닌감과 만나 산미를 강화하고 피니시의 레이어를 채워 길게 지속시킵니다.

한국명	파우스트 나파밸리 까베르네 소비뇽 2018
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

SET D 450,000원

Felsina Colonia Chianti Classico Gran Selezione 2013

끼안티 최상위 라인인 그란 셀레지오네는 1000년의 역사를 지닌 펠시나에서 만든 프레시티지 끼안티입니다. 짙은 루비 컬러와 숙성이 잘 된 흙 냄새, 미네랄, 담뱃잎 향 그리고 활발한 산딸기 향이 스파이시한 아로마와 조화를 이룹니다. 또한 펠시나만이 갖고 있는 독특한 강렬한 타닌을 느낄 수 있습니다.

한국명	펠시나 콜로니아 끼안티 클라시코 그란 셀레지오네 2013
지역	Italy
포도품종	Sangiovese

Jacopo Biondi Santi Sassoalloro 2016

화산 분출로 생긴 거대한 암석으로 오랜 시간 변치 않는 전설을 의미하며, Fobes지로 부터 Classic 생때밀리웅 그랑크뤼 클라쎄에 버금간다는 평을 받은 와인입니다. 보랏빛의 밝은 루비 색을 띄고 있으며 달콤한 바이올렛의 향이 집중력 있게 느껴집니다. 상당히 우아하면서도 목 넘김이 부드러우며 긴 여운이 느껴집니다.

한국명	야코포 비온디 산티 사소알로로 2016
지역	Italy
포도품종	Sangiovese Grosso



SET E 300,000원

Domaine des Senechaux Chateauneuf-du-Pape Rouge 2016

샤또네프 뒤 파프의 포도원은 1350년 교황이 아비뇽(Avignon)에 정착한 후 전세계적으로 유명해졌습니다. Robert Parker 94pts(2016)를 받았으며, 대한항공 3년 연속 스카이샵 판매 와인(2009~2011)으로 선정되기도 하였습니다. 파워풀한 체리향이 주를 이루며, 잘 익은 레드 과일, 섬세한 향신료 향이 올라오며 풀바디한 질감이 입안을 꽉 채웁니다.

한국명	도메 드 세네쇼 샤또네프-뒤-파트 루즈 2016
지역	France
포도품종	Grenache, Syrah, Mourvedre

Domaine des Senechaux Chateauneuf du Pape Blanc 2017

세네쇼는 프랑스어로 '집사'란 뜻으로 14세기, 포도밭을 돌봤던 교황의 집사들과 함께 시작된 역사를 나타내는 이름입니다. Robert Parker 92pts(2017)를 받았으며, 우아하고 복합적인 풍미와 섬세한 미네랄리티가 피니시를 장식합니다.

한국명	도멘 드 세네쇼 샤또네프-뒤-파프 블랑 2017
지역	France
포도품종	Roussanne, Claret, Grenache Blanc, Bourboulenc





실속 와인

SET F 200,000원

Casa Castillo Valtosca 2018

후미야 지역의 선구자 까사 까스티요의 새로운 플래그십 와인으로 Robert Parker 94pts (2018)를 받았습니다. 자쫓빛 테드리에 강렬한 토스트 노트와 함께 오크향과 조화를 이루며 유쾌한 스파이시함과 약간의 미네랄감이 느껴집니다.

한국명	까사 까스띠요 발토스카 2018
지역	Spain
포도품종	Syrah

Casa Castillo Las Gravas 2018

모나스트렐의 1인자 비첸테 가문에서 생산한 와인으로, 매 빈티지 Robert Parker 90pts 이상을 기록하였습니다. 진한 자주 빛을 띠며, 라즈베리, 블루베리와 같은 블랙 계열의 과일 아로마를 느낄 수 있으며, 미네랄이 풍부한 풀바디 와인입니다.

한국명	까사 까스띠요 라스 그라바스 2018
지역	Spain
포도품종	Monastrell, Syrah, Garnacha

SET G 150,000원

Bogle Phantom 2017

어느 날 검은 장화와 블루진 차림의 유령이 보글의 셀러에 나타난 후, 유령이 목격된 곳의 오크통만을 모아 와인을 블렌드 했는데, 그 맛이 너무 좋아 유령이 즐기는 와인이란 뜻으로 '팬텀'이라고 부르게 되었습니다. 연간 5만병 한정 생산되고 있으며, 2018 Wine enthusiast Editor's Choice 90pts(2015)를 받았습니다.

한국명	보글 팬텀 2017
지역	USA
포도품종	Petite Syrah, Zinfandel

Bogle Cabernet Sauvignon 2018

2018 California State Fair 99pts(Double Gold Medal, Best of Class of Varietal)을 수상한 와인입니다. 짙은 진홍색을 띠고 잘 익은 체리와 생생한 플럼향에 약간의 가족향과 담배잎 향이 느껴집니다. 시가향이 은은하게 번듯한 시가박스의 향이 느껴지며 타닌과 조화가 잘 어울려집니다.

한국명	보글 까베르네 소비뇽 2018
지역	USA
포도품종	Cabernet Sauvignon

SET H 100,000원

ODFJELL Capitulo 2019

카피톨로(Capitulo)는 영어로 Chapter를 뜻하며, 부제인 Flying Fish(날치)는 힘찬 도약을 형상화한 것으로 꿈과 희망을 상징합니다. 말벵, 까리냐, 까베르네 소비뇽, 쉬라의 4가지 품종으로 블렌드된 와인으로 20~100년 수령 포도나무에서 수확되는 칠레 올드빈(Old Vine)입니다.

한국명	오드펠 카피톨로 2019
지역	Argentina
포도품종	Malbec, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah

ODFJELL Orzada Cabernet Sauvignon 2018

'Orzada'는 맞바람을 맞으며 항해하는 선원의 언어로 시련과 역경에 도전하여 극복하는 불굴의 정신을 상징하고 있습니다. 짙은 빨간 색에 루비색의 그림자를 볼 수 있으며, 짙게 느껴지는 농익은 무화과와 블랙베리 향, 그리고 버섯의 향이 느껴집니다.

한국명	오드펠 오르자다 까베르네 소비뇽 2018
지역	Argentina
포도품종	Cabernet Sauvignon





기키자케시 추천 사케

SPECIAL SET 500,000원

닷사이 23 준마이다이긴조
獺祭 23 純米大吟釀

준마이 다이긴조급 청주만을 빚기로 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 공쿠르에서 33년간 연속 금메달의 영예를 지킨 오토코야마는
홋카이도를 대표하는 양조장으로, 그 중 최고급 준마이다이긴조 입니다.
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 일본인
들에게 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 공쿠르에서 33년간 금메달의 영예를 지켰은 홋카이도
지방을 대표하는 최고 브랜드입니다. 일본에서 수출하는 청주 중
가장 많은 수출량을 기록하고 있으며, 가라구치 청주의 참 맛을
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

5 9 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 ₩57,000~120,000	
	디너 메뉴 ₩110,000~270,000	
예약문의	02. 789. 5904 - 5	

2021 BLUE RIBBON 1개 획득



5 8 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

2021 BLUE RIBBON 2개 획득



5 7 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 ₩59,000~77,000
	단품 메뉴 ₩10,000~218,000
	코스 메뉴 ₩88,000~280,000
예약문의	02. 789. 5741 - 4

2021 BLUE RIBBON 3개 획득
2019 미쉐린 가이드 등급 Awards “더플레이트(The Plate)” 획득



미식의 정도를 걷는 63레스토랑

G F

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	
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		

2021 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