

# The White

Inspired by CESCO

2025  
Spring Story

## Restaurant Hours

Lunch 11:30 - 15:00 (Last order 14:00)

Dinner 18:00 - 22:00 (Last order 21:00)

화요일 - 토요일

(매주 일, 월 휴무)

## Reservations

02.2140. 0119

\*사전 예약 없이 당일 워킹인으로도 이용 가능합니다.

\*6인 이상 단체 및 룸 예약은 전화 문의 부탁드립니다.

\*레터링 서비스가 필요하신 경우 사전 문의 부탁드립니다.

\*THE WHITE 코스의 경우 사전 주문 권장드립니다.

## Private Dining Room

정원 속 통창으로 둘러싸인

최대 12인 수용 가능한 다이닝룸이 준비되어 있습니다.

최소 이용 금액 : 600.

THE WHITE / Smile with CESCO 메뉴 주문 시 이용 가능

## Corkage

병당 30,000 or n+n (매장 와인 주문 수량만큼 무료 반입)

\*750 와인 기준

## Child Policy

안전사고방지 및 고객들의 편의를 위해  
만 5세 이상의 아동부터 홀 입장이 가능합니다.

\*룸 예약 연령제한 없음

닭고기, 소고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 등은 알러지를 유발할 수 있으며, 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

'THE WHITE'의 조리용 육수에는 국내산 닭고기가 사용됩니다.

# Course

## THE WHITE 130.

8 Course

### Amuse Bouche 웰컴 디쉬 2종

봄 완두콩 푸레, 가리비 관자, 깍지콩, 베이컨 칩, 완두 어린순  
가리비(중국산), 돼지고기(외국산)

참치, 레몰라드 소스, 훈연 오일, 알배추  
다량어(원양산)

### Entree Froide 차가운 전채

한우 카르파치오(육사시미), 루꼴라, 화이트 트러플 & 머스터드 소스, 홀스래디쉬  
소고기(국내산(한우))

### Entree Chande1 따뜻한 전채1

문어 & 알감자 튀김, 스파이시 초리조 파프리카 소스, 채소 브뤼누아즈  
돼지고기(스페인산)

### Entree Chande2 따뜻한 전채2

감태 & 버터 파스타, 구운 전복, 버섯  
전복(국내산)

### Poisson 생선

할리벳 스테이크, 클래식 라따뚜이, 갈릭 폼

### Cleanser 클렌저

민트 & 레몬

### Viande 고기

와규 꽃등심 스테이크, 매쉬드 포테이도, 계절 채소, 페퍼크림 소스  
소고기(호주산)

### Dessert 디저트

바닐라 아이스크림, 감자 에스푸마, 말돈 소금, 프레쉬 트러플

### Cafe ou The

THE WHITE / 에스프레소 / 아메리카노

## The White Tea Story

‘다인의 첫사랑과 같다’는 단아하고 깔끔한 매력의 수미백차를 베이스로  
‘당신의 마음을 끌다’라는 꽃말을 가진 매혹적인 향의 금목서,  
자스민 플라워, 장미꽃잎, 레몬그라스, 금잔화, 수레국화를 블렌딩하여  
<THE WHITE>의 야외정원을 형상화하였습니다.  
요식업의 본질인 음식과 마음을 담은 서비스, 위생에 최선을 다하고자 하는 다짐을 담아냈습니다.

## Smile with CESCO 98.

6 Course

### Amuse Bouche 웰컴 디쉬

참치, 레몰라드 소스, 훈연 오일, 알배추  
다량어(원양산)

### Entree Froide 차가운 전채

한우 카르파치오(육사시미), 루꼴라, 화이트 트러플 & 머스터드 소스, 홀스래디쉬  
소고기(국내산(한우))

### Entree Chande 따뜻한 전채

버섯 크림 리조또, 구운 버섯

### Poisson 생선

할리벳 스테이크, 클래식 라따뚜이, 갈릭 폼

### Viande 고기

와규 꽃등심 스테이크, 매쉬드 포테이도, 계절 채소, 페퍼크림 소스  
소고기(호주산)

### Dessert 디저트

블루베리 아이스크림, 홈메이드 시나몬 크림볼, 체리, 복숭아

or

바닐라 아이스크림, 감자 에스푸마, 말돈 소금, 프레쉬 트러플 (+20,000)

### Cafe ou The

Smile with CESCO / 에스프레소 / 아메리카노

## S.W.C Tea Story

스리랑카 고산지대에서 극소량 생산되는 스페셜 홍차 누와라엘리아,  
최대 홍차산지 인도 내에서도 철저한 원산지 관리를 받아 생산되는 프리미엄 홍차 다즐링,  
제주 청정지역 녹차잎을 뒤어 만든 호지차를 블렌딩한 후,  
스피아민트 잎으로 청량감을 살짝 더하여, 입안에 머금은 순간 편안한 청량감이 자연스런 미소를 자아냅니다.  
세계 최고의 기술력과, 가장 안전한 원료로 고객님의 미소를 지켜내는 세스코의 본질과 진심을 담아냈습니다.

# Course

## MEMBERS Special 48.

4~5 Course

### Amuse Bouche 웰컴 디쉬

참치, 레몰라드 소스, 훈연 오일, 알배추  
다랑어(원양산)

### Entree Froide 차가운 전채

토핑 토마토, 부라타 치즈, 퀴노아, 하몽, 아몬드, 올리브  
돼지고기(스페인산)

### Entree Chande 따뜻한 전채 (+15,000)

버섯 크림 리조토, 구운 버섯

### Plat Principaux 메인

할리벳(생선) 스테이크, 클래식 라따뚜이, 갈릭 폼  
or

'THE WHITE' 스타일 통 닭다리 프리카세, 계절 채소, 페퍼크림 소스  
닭고기(국내산)

or

와규 꽃등심 스테이크, 매쉬드 포테이토, 계절 채소, 페퍼크림 소스 (+25,000)  
소고기(호주산)

### Dessert 디저트

블루베리 아이스크림, 홈메이드 시나몬 크럼블, 체리, 복숭아

### Cafe ou The

Smile with CESCO / 에스프레소 / 아메리카노

## S.W.C Tea Story

스리랑카 고산지대에서 극소량 생산되는 스페셜 홍차 누와라엘리아,  
최대 홍차산지 인도 내에서도 철저한 원산지 관리를 받아 생산되는 프리미엄 홍차 다즐링,  
제주 청정지역 녹차잎을 덫어 만든 호지차를 블렌딩한 후,  
스피어민트 잎으로 청량감을 살짝 더하여, 입안에 머금은 순간 편안한 청량감이 자연스런 미소를 자아냅니다.  
세계 최고의 기술력과, 가장 안전한 원료로 고객의 미소를 지켜내는 세스코의 본질과 진심을 담아냈습니다.

# Beverage

## Wine Pairing

3 Glass ~~45,000~~ → 35,000

Vin pétillant + Vin blanc + Vin rouge  
스파클링 와인+ 화이트 와인 + 레드 와인

## Non Alc Cocktail Pairing

3 Glass 28,000

Le Fizz 'THE WHITE' + Rafrachissement a la pastequ + Relaxant efficace au romarin  
'더 화이트' 피즈 + 워터멜론 리프레셔 + 로즈마리 이펙티드 릴렉서

## By The Glass

### Glass Wine

스파클링 와인 / 화이트 와인 / 레드 와인 150ml	15.
드라이 빈티지 포트와인 75ml	15.
화이트 포트와인 / 레드 포트와인 75ml [하이볼 +2,000]	13.
화이트와인 하이볼	9.

### Beer & Spirits

스텔라 맥주 330ml	10.
꼬냑_Hennessy VSOP 30ml [하이볼 +2,000]	14.
꼬냑_Remy Martin VSOP 30ml [하이볼 +2,000]	16.
꼬냑_Remy Martin 1738 30ml [하이볼 +2,000]	23.

### Non Alc

'더 화이트' 피즈(논알콜 칵테일)	9.
논알콜 와인_화이트 750ml	70.
논알콜 와인_스파클링 750ml	75.

웰컴디쉬 / 바게트 / 버터 / 커피 / 티는  
코스요리 주문 고객분들께 1회에 한하여 무료로 제공됩니다.

# Beverage & A La Carte

The White  
Inspired by CESCO

# Beverage

## Non Alcohol Beverage

---

### Water

산펠레그리노 750ml 8.

### Soft Drink

'더 화이트' 피즈 (논알콜 칵테일) 9.

시즌얼 오렌지 에이드 9.

코카콜라 / 제로콜라 / 스프라이트 330ml 6.

논알콜 와인 (화이트 / 스파클링) 750ml 70. / 75.

### Coffee & Tea

에스프레소 / 아메리카노 5.

THE WHITE 8.

Smile with CESCO 7.

캐모마일 5.

## Alcohol Beverage

---

### Glass Wine

스파클링 와인 / 화이트 와인 / 레드 와인 150ml 15.

드라이 빈티지 포트와인 75ml 15.

화이트 포트와인 / 레드 포트와인 75ml [하이볼 +2,000] 13.

화이트와인 하이볼 9.

### Beer & Spirits

스텔라 맥주 330ml 10.

꼬냑\_Hennessy VSOP 30ml [하이볼 +2,000] 14.

꼬냑\_Remy Martin VSOP 30ml [하이볼 +2,000] 16.

꼬냑\_Remy Martin 1738 30ml [하이볼 +2,000] 23.

# A La Carte

## Entree 전체

문어 & 알감자 튀김, 스파이시 초리조 파프리카 소스, 브뤼누아즈 (3p) 돼지고기(스페인산)	47. (1p) 21.
한우 카르파치오(육사시미), 루꼴라, 화이트 트러플 & 머스터드 소스 소고기(국내산(한우))	37.
프랑스 부르고뉴산 에스까르고 (달팽이), 마늘 & 허브 버터	35.
클래식 프렌치 양파수프 소고기(국내산(한우), 호주산 섞음)	22.

## Les Plats Principaux 메인

와규 꽃등심 스테이크, 매쉬드 포테이토, 계절 채소, 페퍼크림 소스 소고기(호주산)	55.
할리벳(생선) 스테이크, 클래식 라따뚜이, 갈릭 폼	37.
'THE WHITE' 스타일 통 닭다리 프리카세, 계절 채소, 페퍼크림 소스 닭고기(국내산)	37.
[Vegetarian Menu] 토칭 토마토, 부라타 치즈, 퀴노아, 아몬드, 올리브	32.

## Menu Pour Enfants 키즈 메뉴(만 13세 이하)

와규 꽃등심 스테이크 파스타 (크림 or 토마토) + 아이스크림 소고기(호주산), 돼지고기(외국산)	48.
통 닭다리 스테이크 파스타 (크림 or 토마토) + 아이스크림 닭고기(국내산), 돼지고기(외국산)	35.

## Plat d' Accompagnement 사이드 디쉬

트러플 감자튀김, 눈꽃 치즈, 화이트 트러플 머스터드 소스	21.
바게트 6p	3.
버터 1ea	1.

## Desserts 디저트

바닐라 아이스크림, 감자 에스푸마, 말돈 소금, 프레쉬 트러플	32.
블루베리 아이스크림, 시나몬 크럼블, 체리, 복숭아	15.

# Wine Recommendation








상세한 설명을 곁들인 10만원 이하 추천 와인 리스트!  
100 종 이상의 FULL 와인 리스트도 준비되어 있습니다.

The White

Inspired by CESCO

# Sparkling

## 10만원 이하 <스파클링 와인> 추천 리스트!

- |   |   |                              |
|---|---|------------------------------|
| <p><b>보브 드 베르디에 브뤼</b></p> <p>레몬, 자몽, 라임의 상큼한 시트러스 뉴앙스와, 과하지 않은 부드러운 기포감으로 식전주로 제격인 와인. 가볍고 산뜻한 특성과 부담 없는 가격으로 화이트, 레드를 마시기 전 첫 스타터로 가볍게 마시기 좋은 와인.</p> <p>🇫🇷 프랑스, 부르고뉴 / 아이렌</p>                           |    | <p>35.</p>                   |
| <p><b>칸티, 모스카토 다스티</b></p> <p>달콤한 맛, 부드러운 산미, 낮은 도수, 여린 탄산감과 아카시아, 자스민 꽃, 샤인머스킷, 사과향이 매력적인 이탈리아 최상급 DOCG 등급의 모스카토 대표 와인. 디저트에도 잘 어울리며, 와인 입문자도 즐기기에 좋은 와인.</p> <p>🇮🇹 이탈리아, 피에몬테 / 모스카토</p>                  |    | <p>50.</p>                   |
| <p><b>드베르지 블랑 드 블랑</b></p> <p>샴페인과 같은 방식으로 만들어진 프랑스 유명 와인산지 부르고뉴 지역의 대표 드라이 스파클링으로 부드러운 기포, 핵과류, 시트러스, 사과, 배 풍미를 느낄 수 있는 산뜻하고 경쾌한 블랑 드 블랑 스파클링 와인.</p> <p>🇫🇷 프랑스, 부르고뉴 / 샤흐도네</p>                           |   | <p>55.</p>                   |
| <p><b>드베르지 블랑 드 블랑, 드미섹</b></p> <p>프랑스 유명 와인산지 부르고뉴 지역의 살짝의 당도를 가진 샤흐도네 100% 스파클링 와인으로 복숭아, 자두, 사과 풍미와 부드러운 기포가 어우러져 신선한 과즙을 마시는 듯한 느낌의 황금빛 와인.</p> <p>🇫🇷 프랑스, 부르고뉴 / 샤흐도네</p>                              |  | <p>55.</p>                   |
| <p><b>디 스테파니 프로세코 0.15 엑스트라 드라이</b></p> <p>화학 비료를 전혀 사용하지 않은 전통 양조법과 원액을 0도로 chilling 후, 15도까지 발효하는 기법을 사용하여 풍부한 과실향을 최대한 살려냈고, 힘찬 버블감을 가진 모든 메뉴에 어울리는 이탈리아 DOCG등급 스파클링 와인.</p> <p>🇮🇹 이탈리아, 베네토 / 글레라</p>   |  | <p>60.</p>                   |
| <p><b>모엣 &amp; 샹동, 임페리얼 브뤼</b></p> <p>섬세한 기포가 미각을 자극하며 신선한 과일, 브리오슈 향이 조화를 이루는 샴페인으로 모두가 즐겁고 편안하게 즐길 수 있는 세계에서 가장 사랑받는 모엣헤네시의 대표 샴페인.</p> <p>🇫🇷 프랑스, 샹파뉴 / 파노누아, 피노위니에, 샤흐도네</p>                            |  | <p><del>140.</del> → 98.</p> |
| <p><b>[논알콜] 라이츠 아인스 츠바이 제로 스파클링</b></p> <p>미네랄, 라임, 감귤, 붉은사과의 깨끗하고 순수한 향과 부드러운 버블, 드라이하고 긴 여운이 매력적인 스파클링 와인. 진공 증류 방식을 사용하여 향과 풍미의 손실을 최소화하여 리슬링 그대로의 풍미를 논알콜로 즐길 수 있는 와인.</p> <p>🇰🇷 독일 라인가우 / 리슬링 100%</p> |  | <p>75.</p>                   |

# White

## 10만원 이하 <화이트 와인> 추천 리스트!

### 구이가스 비뉴베르드

35.

'그린 와인' 이라는 이름으로 잘 알려진 포르투갈 대표 와인으로 상큼한 어린 포도를 사용하여 도수가 높지 않고, 라임, 레몬, 사과향과 여린 탄산감, 신선한 산도가 매력적인 현지에서 청량음료처럼 즐겨마시는 와인.



☞포르투갈, 비뉴베르드 / 아린도, 루레이로, 트라자두라

### 빌리스 웨도우 샤도네이

65.

시트러스,백도, 사과향에 살짝의 오크 터치로 버터, 바닐라의 다채로운 뉘앙스가 매력적인 적절한 산도, 미디엄 바디의 드라이하면서 살짝의 잔당감이 있는 최고의 밸런스를 가진 화이트 와인



☞호주, 사우스 오스트레일리아, 쿠나와라 / 샤도네이

### 파르네스, 판티니 피노 그리지오

65.

가벼운 화이트와인 대표 품종 피노 그리지오 크리스피하고 매력적인 산도를 가지고 있으며 청사과, 배, 복숭아, 라임의 상큼한 과실 뉘앙스가 매력적인 와인 상큼한 드레싱의 채소요리, 해산물 요리에 특히 어울리는 와인



☞이탈리아, 시칠리아 / 피노그리지오

### 머피 굿, 소비뇽 블랑

75.

미국 소노마 카운티 최고급 컬트와인 생산자 '잭슨 패밀리'가 좋은 날 좋은 사람들과 함께! 라는 슬로건을 내걸고 만든 소비뇽 블랑. 상큼한 산도와 풀내음, 은은한 꽃 향으로 프레시하고 산뜻한 매력을 가진 술술 넘어가는 맛있는 와인



☞미국, 캘리포니아 / 소비뇽 블랑, 세미용

### 판 샤도네이

85.

그리스 신화에 나오는 도깨비 '판' 이 그려진 보스코 브랜드 최상위 라인인 DOC 등급 와인으로 레몬, 라임향과 바나나, 바닐라, 꿀의 오크 뉘앙스 부드러운 미네랄 풍미, 파워풀한 산도, 긴 여운을 가진 와인



☞이탈리아, 아부르조 / 샤르도네

### 클라우디 베이, 소비뇽 블랑

90.

신선한 열대 과일, 라임, 청귤, 청포도, 풋풋한 풀내음의 풍미 산뜻하고 깔끔한 여운을 느낄 수 있는 와인으로 뉴질랜드를 대표하는 '클라우디베이' 중에서도 가장 대표적으로 손꼽히는 와인



☞뉴질랜드, 사우스아일랜드, 말보로 / 소비뇽 블랑

### [논알콜] 라이츠 아인스 츠바이 제로 리슬링

70.

라임, 리치, 구아바, 사과, 살구, 열대과일, 꿀, 미네랄 풍미가 입안 가득 펼쳐지며, 매력적인 산도와 긴 여운을 가진 와인입니다 진공 증류 방식을 사용하여 향과 풍미의 손실을 최소화하여 리슬링 그대로의 풍미를 논알콜로 즐길 수 있는 와인



☞독일 라인가우 / 리슬링 100%

# Red

## 10만원 이하 <레드 와인> 추천 리스트!

### 떼루아 & 비노블

35.

쉬라의 달콤한 검붉은 과실 & 향신료 뉘앙스, 메를로의 부드러운 질감을 동시에 느낄 수 있는 에드와인 대표 품종 메를로 & 쉬라를 블렌딩하여 밸런스가 매우 뛰어나 술술 넘어가는 가성비 최고 와인.



☞프랑스, 랑그독 루시옹 / 메를로, 쉬라

### 투스썩 점퍼 와일드 보어 피노누아

60.

신선하고 산뜻한 붉은 과실향과 살짝의 프렌치 오크 터치로 바닐라 풍미가 길게 이어지는 귀여운 돼지처럼 부드럽고 풍성한 볼륨감으로 사랑받는 프랑스 랑그독 지역의 고품질 피노누아로 만들어진 레드와인



☞프랑스, 랑그독 / 피노누아

### 아스트랄 로쏘

65.

강렬하고 진한 루비 레드 컬러의 벨벳같은 탄닌감 검붉은 과실 아로마, 잘 익은 자두향과 후추, 초콜릿, 커피 등 향신료 뉘앙스가 고루 느껴지는 네 종의 품종을 잘 조화시킨 풀바디 와인



☞이탈리아 / 몬테풀치아노, 프리미티보, 산지오베제, 네로다볼라

### 크렌시아 콘 후벤투르

70.

블랙체리와 건 무화과의 과실향 커피 원두, 흑우추의 향신료 뉘앙스가 잘 어우러져 있고 프렌치 오크 숙성을 거쳐 부드러운 풍미와 질감까지 더해진 스페인 모나스트렐의 특성을 잘 나타낸 복합미가 훌륭한 와인



☞스페인, 후미야 / 모나스트렐

### 플로리앙 몰레 피노 누아

70.

체리, 레드 커런트, 크랜베리의 산뜻한 붉은 과실향, 흙내음 등 섬세하고 프루티&플로럴한 피노누아만의 특성이 잘 살아있는 부드러운 탄닌, 신선한 산미가 조화로운 가볍고 산뜻한 프랑스 루아르벨리 피노누아 와인



☞프랑스, 루아르 / 피노누아

### 머피 굿, 메를로

89.

미국 소노마 카운티 최고급 컬트와인 생산자 '잭슨 패밀리'가 좋은 날 좋은 사람들과 함께! 라는 슬로건을 내걸고 만들어 10만원 미만으로 프리미엄 와인의 맛을 느낄 수 있는 와인 우아하고 실키한 질감, 주시한 과일 향에 향신료, 바닐라, 오크 터치가 더해져 부드럽고 밸런스가 좋은 와인



☞ 미국, 캘리포니아 / 메를로

### 마레농, 그랑 마레농 루즈

90.

예쁘고 섬세한 야생 딸기, 자두, 블랙커런트 향과 바닐라, 계피, 시가, 가죽 등의 스파이시한 향 벨벳같은 탄닌이 정교하고 복합적으로 잘 어우러진 다양한 수상 내역에 을 보유한 긴 여운의 와인



☞프랑스, 론 / 쉬라, 그르나슈

# Dessert wine

## 디저트와 곁들이기 좋은 <포트 & 꼬냑> 추천 리스트!

콤포케, 타우니 포트 75ml [하이볼 +2,000]

13.

1638년 설립된 세계에서 가장 오래된 포트 와인너리 '콤포케'의 타우니 레드 포트 와인으로, 말린 과일, 꿀 향에 장기간의 오크 숙성을 거치며 더해진 산화된 견과류 니앙스가 더해져 복합적인 아로마와 긴 여운을 느낄 수 있는 디저트 와인



☞포르투갈, 도우로 / 틴다 로리츠&바로카, 틴토 카오, 투링가 프랑카 & 네시오날

콤포케, 화이트 포트 75ml [하이볼 +2,000]

13.

포르투갈의 토착 품종으로 만들어진 화이트 포트와인으로 달콤한 과실향, 아몬드, 꿀 향에 상큼한 시트러스 터치가 더해져 부드러운 단 맛과 균형잡힌 산미, 우아한 풍미를 가져 레드 포트에 비해 가볍고 산뜻하게 즐기기에 좋은 디저트 와인



☞포르투갈, 도우로 / 틴다 로리츠 & 바로카, 투링가 프랑카 & 네시오날

콤포케, 드라이 빈티지 화이트 포트 75ml

15.

일반 포트와인보다는 낮은 당도를 가진 드라이 화이트 포트 와인 은은한 열대과일과 시트러스 향에 견과류 향이 더해져 풍부하고 농축된 벨벳 같은 질감을 가진 세련되고 섬세한 와인 얼음 한 조각을 곁들여 시원하게 즐겨도 매력적이다



☞포르투갈, 도우로 / 비오지뉴, 피나, 말바시아

헤네시 VSOP 30ml/750ml [하이볼 +2,000]

14. / 240.

전 세계에서 가장 많이 판매되는 헤네시 브랜드의 베이직 꼬냑 바닐라와 과일, 초콜릿, 시나몬 향으로 시작해 점차 오크, 야생 코코아, 스파이스 니앙스까지 느낄 수 있는 풍부한 텍스처와 내추럴한 밸런스를 가진 입문용 꼬냑



☞프랑스, 그랑 상빠뉴 / 유니블랑

레미 마틴 VSOP 30ml/750ml [하이볼 +2,000]

16. / 280.

300년의 역사를 가진 세계 5대 꼬냑 브랜드 레미 마틴의 베이직 꼬냑 말린 장미, 제비꽃, 야생꽃 향과 감초, 바닐라등의 우아한 오크 터치 구운 사과, 복숭아 등 풍부한 과실의 맛, 부드러운 텍스처가 더해져 우디하지만 따스하고 부드러운 밸런스와 피니쉬를 가진 꼬냑



☞프랑스, 그랑 상빠뉴 & 브띠 상빠뉴 / 유니블랑

레미 마틴 1738 30ml/750ml [하이볼 +2,000]

23. / 380.

포도나무 경작이 금지된 1738년, 레미마틴 꼬냑에 반한 루이15세가 영국 왕실 인증 허가를 내주며 꼬냑 생산을 명한것을 기념하는 꼬냑 자두, 무화과, 토피, 버터 스카치를 연상시키는 진하고 달콤한 향 오크, 견과류, 구운 빵, 다크초콜릿의 씹싸름하고 고소한 니앙스



☞프랑스, 그랑 상빠뉴 & 브띠 상빠뉴 / 유니블랑

레미 마틴 XO 750ml

680.

6~35년에 걸쳐 숙성된 수백가지 최상급 원액을 섬세하게 블렌딩하여 말린 오렌지, 자두, 검붉은 베리, 자스민, 시나몬, 브리오슈, 무화과 등 다채로운 향과 풍미가 잔에서 시간이 지나면 지날수록 강렬해지고 마신 후에도10분이상 입안을 맴도는 매우 긴 피니쉬를 가진 오감으로 음미하며 오랜 시간 즐기기에 좋은 최고급 꼬냑



☞프랑스, 그랑 상빠뉴 & 브띠 상빠뉴 / 유니블랑

# The White

Inspired by CESCO

2025

Spring Story