

On The Cloud



On The Cloud

아래 식품에 대하여 알레르기가 있으신 고객께서는 저희에게 미리 말씀해주시기 바랍니다.

문제를 일으킬 수 있는 알레르기 유발 물질

난류, 우유, 쇠고기, 돼지 고기, 닭고기, 토마토, 복숭아, 아황산류, 조개류(홍합·전복·굴 포함), 오징어, 고등어, 새우, 게, 메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩

식품 알레르기 증상은 아래와 같습니다.

아래의 증상이 나타나시는 경우 직원에게 곧바로 말씀해주세요.

피부	두드러기, 혈관부종, 아토피 피부염, 소양성 피부염
호흡기	천식, 비염
위장관	구토, 설사, 복통
전신적	아나필락시스(과민성 쇼크), 구강 알레르기 증후군

- 윈덤 그랜드 부산의 ‘온 더 클라우드’ 바&그릴은 남은 음식물을 절대 재사용하지 않습니다.
- 저희는 식품위생관리에 최선을 다하며 안내전을 제외한 반려동물의 출입은 엄격하게 금지하고 있습니다.

On The Cloud

If you are allergic to the following foods, please tell us in advance.

Allergenic substances that can cause problems

Egg, Milk, Beef, Pork, Chicken, Tomato, Peach, Sulfurous Acid, Shellfish, Squid, Mackerel, Shrimp, Crab, Buckwheat, Wheat, Beans, Walnut, Peanut

If you have the below symptoms, please tell the staff immediately.

Skin	Rash, Angioedema, Atopy, Dermatitis Pruritis
Respiratory	Asthma, Rhinitis
Gastrointestinal	Sickness, Diarrhea, Stomachache
Body	Anaphylaxis, Oral Allergy Syndrome

- ‘On The Cloud’, Wyndham Grand Busan’s Bar&Grill, does not reuse leftover.
- Pet access is strictly prohibited, except for assistance dogs for the disabled.



추첨 이벤트

🍴 “온 더 클라우드” 에서의
식사는 맛있게 하셨나요?

아래 QR을 통한 만족도 설문 조사와
개인정보 수집 및 활용 동의에 참여해주시는 고객님에
한하여 매월 추첨 이벤트를 진행하고 있습니다!

1등 (1명) - 윈덤 그랜드 부산 숙박권

2등 (3명) - 윈덤 그랜드 부산 식음 업장 식사권

(더 브릿지, 온 더 클라우드, 스시 우미)

3등 (3명) - 더 델리 생토노레 케이크 교환권



온 더 클라우드

추첨일 : 매월 마지막 주 일요일

* 당첨자에 한하여 개별 연락을 드립니다.



❖ Together Set | 투게더 세트

| 120,000원

* 본 상품은 조기 마감 될 수 있으며, 당일 예약은 온 더 클라우드로 문의 바랍니다.
* 예약 및 문의 : 051.933.6876 or 네이버 예약 (원팀 그랜드 부산 온 더 클라우드)
All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



❖ Together Set | 투게더 세트 (월 – 금 | MON – FRI)

| 120,000원

CAESAR SALAD | 시저 샐러드

Romaine Lettuce, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Orange Zest, Parmesan Cheese Dressing

로메인 레터스, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앤초비, 오렌지 제스트, 파마산 치즈 드레싱

(베이컨 | 미국산)

* Add a PROTEIN to your Salad:

Grilled Beef Sirloin Steak | 그릴에 구운 소고기 스테이크 (소고기 | 호주산) 15.

Grilled Chicken | 그릴에 구운 닭고기 (닭고기 | 국내산) 10.

Grilled Shrimp | 그릴에 구운 새우 10.

SPAGHETTI ALLA PESCATORE | 해산물 스파게티

Clam, Mussel, Shrimp, Scallop, Garlic, Basil

모시조개, 홍합, 새우, 관자, 마늘, 바질 (관자 | 일본산)

* Choose From Tomato Sauce, Cream Sauce, Rose Sauce

토마토 소스, 크림 소스, 로제 소스 중 택1

MARGHERITA | 마르게리타

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil

모짜렐라 치즈, 토마토 소스, 바질

STEAK RISOTTO | 스테이크 리조또

Mbeef Sirloin, Mushroom, Mascarpone Cheese, Parmesan Cheese, Chimichurri Sauce

소고기 등심, 버섯, 마스카포네 치즈, 파마산 치즈, 치미추리 소스 (소고기 | 호주산, 쌀 | 국내산)

DESSERT | 미니 디저트 플레이트

Seasonal Fruits, Tiramisu, Macaron, Panna Cotta

계절과일, 티라미수, 마카롱, 판나코타

* 디저트는 계절에 따라 구성이 변경될 수 있습니다.

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

* 세트 이용 시, 에이드 16,000원 -> 10,000원에 제공해드립니다.

When ordering a set, the Ade is offered at 10,000 KRW (originally 16,000 KRW).

* 본 프로모션은 주중 점심에 한하여 이용 가능합니다.

* This promotion is available only during weekday lunch hours.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



❖ T-bone Tradition Set| 티본 스테이크 세트

| 199,000원

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

APPETIZER | 애피타이저

Caprese Salad

카프레제 샐러드

Fresh Mozzarella Cheese, Basil Pesto, Balsamic Gel, Basil, Extra-virgin Olive Oil

모짜렐라 치즈, 바질 페스토, 발사믹 젤, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일

ENTRÉE | 메인 디쉬

T-bone Steak 1kg

티본 스테이크 (소고기: 미국산)

Baked Potato, Roasted Tomato & Bok Choy, Grilled Red Onion & Pine-apple

(Choice of Sauce: Whole Grain Sauce, Chimichurri Sauce, Red Wine Sauce)

베이컨드 감자, 구운 토마토와 청경채, 그릴에 구운 적양파와 파인애플

(소스 : 홀그레인 소스, 치미추리 소스, 레드와인 소스)

Dessert | 디저트

Tiramisu cake

티라미수 케이크

Coffee or Tea

커피 또는 차

* 티본 세트와 함께 Villa Antinori Rosso 2021을 주문해 주시면,
할인된 금액 (75,000원 -> 50,000원)으로 이용 가능합니다.

If you order Villa Antinori Rosso 2021 with the T-bone set,
it will be available at a discounted price
(75,000 KRW-> 50,000 KRW).



Family Set Menu | 패밀리 세트 메뉴 - 송아지 코틀레타 & 밀라노식 리조토 (2인)

~~52,000원~~ | 39,000원

Bone In Ribeye, Mustard Gravy Sauce, Saffron Risotto, Rucola Salad, Lemon, Yuzu Dressing
| 송아지 뼈 등심, 머스타드 그레이비 소스, 샤프론 리조토, 루꼴라 샐러드, 레몬, 유자 드레싱 (소고기: 국내산 육우, 쌀: 국내산)

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❀ SALAD & APPETIZER | 샐러드 & 애피타이저

CAESAR SALAD 시저 샐러드	19.
Romaine Lettuce, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Orange Zest, Parmesan Cheese Dressing	
로메인 레터스, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앤초비, 오렌지 제스트, 파마산 치즈 드레싱 (베이컨 미국산)	

* Add a PROTEIN to your salad:	
Grilled Beef Sirloin Steak 그릴에 구운 소고기 스테이크 (소고기 호주산)	15.
Grilled Chicken 그릴에 구운 닭고기 (닭고기 국내산)	10.
Grilled Shrimp 그릴에 구운 새우	10.

GREEN SALAD 그린 샐러드	19.
Ice-berg Lettuce, Rucola, Chicory, Green Vitamin, Radicchio, Cherry Tomato, Red Onion	
양상추, 루콜라, 치커리, 그린 비타민, 라디치오, 체리 토마토, 적양파	
* Choose From French Dressing, Balsamic Dressing, Thousand Island Dressing	
프렌치 드레싱, 발사믹 드레싱, 싸우전 아일랜드 드레싱 중 택1	

CAPRESE 카프레제	19.
Mozzarella Cheese, Tomato, Pine-apple, Basil Pesto, Balsamic Reduction, Parmesan Tuille	
모짜렐라 치즈, 토마토, 파인애플, 바질 페스토, 발사믹 리덕션, 파마산 튜일	

COBB SALAD 콧 샐러드	19.
Grilled Chicken, Cucumber, Red Onion, Romaine Lettuce, Cherry Tomato, Caper, Boiled Egg, Bacon, Avocado, Chick peas, Quinoa, Mustard Dressing	
그릴에 구운 닭고기, 오이, 적 양파, 로메인 레터스, 체리 토마토, 케이퍼, 삶은달걀, 베이컨, 아보카도, 병아리 콩, 퀴노아, 머스터드 드레싱 (닭고기 국내산, 베이컨 미국산)	

ITALIAN ROASTED EGGPLANT PARMESAN 이탈리아 구운 가지 파마산 치즈	19.
Onion, Garlic, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Basil, Brie Cheese, Rucola	
양파, 마늘, 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈, 바질, 브리 치즈, 루콜라	

❀ SOUP | 수프

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP 포르치니 버섯 크림 수프	15.
Croutons, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil	
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일	

❀ RISOTTO | 리조토

STEAK RISOTTO 스테이크 리조토	34.
Beef Sirloin, Mushroom, Mascarpone Cheese, Parmesan Cheese, Chimichurri Sauce	
소고기 등심, 버섯, 마스카포네 치즈, 파마산 치즈, 치미추리 소스 (소고기 호주산, 쌀 국내산)	

ABALONE RISOTTO 전복 리조토	32.
Mascarpone Cheese, Seaweed, Parmesan Cheese, Sorrel Leaf	
마스카포네 치즈, 해초, 파마산 치즈, 소렐 샐러드 (전복 국내산, 쌀 국내산)	

❀ PASTA | 파스타

SPAGHETTI ALLE LOBSTER VONGOLE 랍스터 봉골레 스파게티	35.
Manila Clam, Garlic, Pepperoncino, Zucchini, Extra-virgin Olive Oil	
바지락, 마늘, 페페론치노, 애호박, 엑스트라 버진 올리브 오일	

SPAGHETTI ALLA PESCATORE 해산물 스파게티	35.
Clam, Mussel, Shrimp, Scallop, Garlic, Basil	
모시조개, 홍합, 새우, 관자, 마늘, 바질 (관자 일본산)	
* Choose From Tomato Sauce, Cream Sauce, Rose Sauce	
토마토 소스, 크림 소스, 로제 소스 중 택1	

FUSSILI AL RAGÙ BOLOGNESE 볼로네제 푸질리	29.
Fussili Pasta Served with Neapolitan Beef Ragu Sauce	
볼로나풍 소고기 라구 소스 (소고기 국내산 한우)	

SPAGHETTI AL MARA 마라 스파게티	29.
Beef Brisket, Ear Mushroom, Shiitake Mushroom, Starch Noodle, Dried Tofu, Spicy Mara Sauce	
차돌박이, 목이 버섯, 표고 버섯, 분모자, 포두부, 매운 마라 소스 (소고기 미국산)	

SPAGHETTI AL POMODORO 뽀모도로 스파게티	29.
Mozzarella Cheese, Eggplant, Cherry Tomato, Basil, Tomato Sauce	
모짜렐라 치즈, 그릴에 구운 가지, 체리 토마토, 바질, 토마토 소스	

* All Pasta Menus Can Be Changed To Penne Noodles.
모든 파스타는 펜네면으로 바꾸어 선택 할 수 있습니다.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

PIZZA | 피자

CON PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA |
프로슈토 에 루콜라

32.

Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Prosciutto Ham
모짜렐라 치즈, 파마산 치즈, 프로슈토 햄 (돼지고기 | 미국산)

DIAVOLA | 디아볼로

32.

Chorizo, Herb Marinated Chicken, Red Onion, Pepperoncini,
Mozzarella Cheese, Smoked Cheese
초리조, 허브에 마리네이드한 닭고기, 적 양파, 페퍼론치니, 모짜렐라 치즈, 훈제 치즈
(돼지고기 | 스페인산, 닭고기 | 국내산)

QUATTRO FORMAGGI | 콰트로 포르마지

32.

Mozzarella Cheese, Provolone Cheese, Gorgonzola Cheese,
Parmesan Cheese, Basil
모짜렐라 치즈, 프로볼로네 치즈, 고르곤줄라 치즈, 파마산 치즈, 바질

MARGHERITA | 마르게리타

29.

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Basil
모짜렐라 치즈, 토마토 소스, 바질

ENTRÉE STEAK | 메인 스테이크

HANWOO TENDERLOIN STEAK
| 한우 안심 스테이크 (180g | 220g)

79. | 89.

Charcoal Grilled Korean Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

LAMB CHOP STEAK | 양갈비 스테이크 (300g)

69.

Charcoal Grilled and Marinated Frenched Lamb with Herb Mint Pesto
허브 민트 페스토로 마리네이드 한 후에 참숯으로 구운 프렌치드 양 갈비
(양고기 | 호주산)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Bok choy,
Tomato, Pine-apple, Red Onion.
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 청경채, 토마토, 파인애플, 적양파가
제공됩니다.

* If you would like onion sauce, please let the staff know when ordering.
어니언 소스를 원하시면 주문 시 직원에게 말씀해 주세요.

ENTRÉE SEAFOOD | 메인 해산물

GRILLED LOBSTER | 그릴에 구운 랍스터

98.

Sautéed Spinach, Cauliflower Puree, Grilled Lemon, Salsa Verde
시금치, 컬리플라워 퓨레, 구운 레몬, 살사 베르데

ACQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

54.

Braised Red Snapper with Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul,
Extra-virgin Olive Oil
헨넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미,
엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

DESSERT | 디저트

TIRAMISU | 티라미수

15.

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture
with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

CHOCOLATE CAKE | 초콜릿 케이크

15.

Flavored with Melted Chocolate, Cocoa Powder, Lemon Syrup,
Glazed Chocolate
초콜릿, 코코아 파우더, 레몬 시럽, 초콜릿 글레이즈

ICE CREAM | 아이스크림

12.

Strawberry, Chocolate, Mango, Salt (Choose Two Flavors)
딸기, 초콜릿, 망고, 소금



❖ Thanks for Your Support

6월 호국보훈의 달 이벤트

25.06.02(월) ~ 25.06.30(월)

국가유공자, 현직 경찰, 소방관, 군인 대상 스테이크 코스 이용 시
최대 4인까지 한우 무료 업그레이드 제공

* 타 프로모션과 중복 적용 및 할인이 불가합니다.
* 신분증명을 위한 서류 확인 후 적용 가능한 프로모션입니다.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



❖ WEEKDAY 3 COURSE (ONLY LUNCH) | 주중 3 코스 (런치 한정)

55.

TRUFFLE CAESAR SALAD | 트리플 시저 샐러드

Grilled Chicken, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Parmesan Cheese Dressing
그릴에 구운 닭고기, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앤초비, 파마산 치즈 드레싱
(닭고기 | 국내산, 베이컨 | 미국산)

SPAGHETTI ALLA PESCATORE | 해산물 스파게티

Clam, Mussel, Shrimp, Scallop, Garlic, Basil
모시조개, 홍합, 새우, 관자, 마늘, 바질 (관자 | 일본산)
* Choose From Tomato Sauce, Cream Sauce, Rose Sauce
토마토 소스, 크림 소스, 로제 소스 중 택1

or

ABALONE RISOTTO | 전복 리조토

Mascarpone Cheese, Seaweed, Parmesan Cheese, Basil
마스카포네 치즈, 해초, 파마산 치즈, 바질 (전복 | 국내산, 쌀 | 국내산)

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 65.

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

ACQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
웬넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

If you Add 10,000 KRW | 만원 추가 시 75.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Bok choy, Tomato, Pine-apple, Red Onion.
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 청경채, 토마토, 파인애플, 적양파가 제공됩니다.

* If you would like onion sauce, please let the staff know when ordering.
어니언 소스를 원하시면 주문 시 직원에게 말씀해 주세요.

SEASONAL FRUITS | 계절과일

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❀ WEEKDAY 4 COURSE | 주중 4 코스

85.

KING CRAB SALAD | 킹크랩 샐러드

Mango salsa, Tomato confit, Caper, Salmon roe, Balsamic reduction, Dill
망고 살사, 토마토 콘피, 연어알, 발사믹 리덕션, 딜

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

ACQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
헨넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

If you Add 15,000 KRW | 만 오천 원 추가 시 100.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Bok choy, Tomato, Pine-apple, Red Onion.
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 청경채, 토마토, 파인애플, 적양파가 제공됩니다.

* If you would like onion sauce, please let the staff know when ordering.
어니언 소스를 원하시면 주문 시 직원에게 말씀해 주세요.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ WEEKEND 4 COURSE (ONLY LUNCH) | 주말 4 코스 (런치 한정)

85.

KING CRAB SALAD | 킹크랩 샐러드

Mango salsa, Tomato confit, Caper, Salmon roe, Balsamic reduction, Dill
망고 살사, 토마토 콘피, 연어알, 발사믹 리덕션, 딜

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

ACQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
헨넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

If you Add 15,000 KRW | 만 오천 원 추가 시 100.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Bok choy, Tomato, Pine-apple, Red Onion.
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 청경채, 토마토, 파인애플, 적양파가 제공됩니다.

* If you would like onion sauce, please let the staff know when ordering.
어니언 소스를 원하시면 주문 시 직원에게 말씀해 주세요.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ WEEKEND 5 COURSE | 주말 5 코스

100.

CAPRESE | 카프레제

Mozzarella Cheese, Tomato, Pine-apple, Basil Pesto, Balsamic Reduction
모짜렐라 치즈, 토마토, 파인애플, 바질 페스토, 발사믹 리덕션

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | 포르치니 버섯 크림 수프

Crouton, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

GRILLED LOBSTER TAIL | 그릴에 구운 랍스터

Saffron Risotto, Poached Potato, Herb, Lobster Bisque Sauce
샤프론 리조토, 포우칭한 감자, 허브, 비스크 소스 (쌀 | 이탈리아산)

BEEF TENDERLOIN STEAK | 호주산 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Australian Beef Tenderloin
참숯으로 구운 호주산 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 호주산)

or

LAMB CHOP STEAK | 양갈비 스테이크

Charcoal Grilled and Marinated Frenched Lamb with Herb Mint Pesto
허브 민트 페스토로 마리네이드 한 후에 참숯으로 구운 프렌치드 양갈비 (양고기 | 호주산)

or

ACQUA PAZZA | 아쿠아 파짜

Braised Red Snapper with King Prawn, Fennel, Tomato, Olive, Parsley, Namul, Extra-virgin Olive Oil
웬넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

If you Add 15,000 KRW | 만 오천 원 추가 시 115.

HANWOO BEEF TENDERLOIN STEAK | 한우 소고기 안심 스테이크

Charcoal Grilled Hanwoo Beef Tenderloin
참숯으로 구운 한우 소고기 안심 스테이크 (소고기 | 국내산 한우)

* All Steak Menus Served with Mashed Potato, Bok choy, Tomato, Pine-apple, Red Onion.
모든 스테이크 메뉴는 감자 매쉬, 청경채, 토마토, 파인애플, 적양파가 제공됩니다.

* If you would like onion sauce, please let the staff know when ordering.
어니언 소스를 원하시면 주문 시 직원에게 말씀해 주세요.

TIRAMISU | 티라미수

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

COFFEE or TEA | 커피 또는 차

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

 WYNDHAM GRAND
BUSAN

수제 팥빙수 | Home-made Red Bean Bingsu

45,000원

| Condiment

단 팥, 인절미 아이스크림, 연유

Sweetened red beans, Injeolmi flavored ice-cream, Condensed milk

* 모든 컨디먼트는 추가 가능하며 추가요금 (+3,000원)이 발생합니다.

All condiments can be added with additional charges.



제주 애플 망고 빙수 | Jeju Apple Mango Bingsu

79,000원

| Condiment

단 팔, 수박 아이스크림, 망고 소스

Sweetened red beans, Watermelon ice-cream, Mango sauce

* 모든 컨디먼트는 추가 가능하며 추가요금 (+3,000원)이 발생합니다.

All condiments can be added with additional charges.



❖ AFTERNOON TEA SET | 애프터눈 티 세트 (1부 14:00 / 2부 16:00) 1SET | 65,000원

구성 | 디저트 & 샌드위치 & 음료 택 2 [커피 (아메리카노/라떼/카푸치노), 티 (홍차/녹차/허브차), 와인(레드/화이트) 中

1st Floor

- Club Sandwich | 클럽 샌드위치

Chicken, romaine lettuce, tomato, redonion, bacon, egg

닭고기, 로메인 상추, 토마토, 적양파, 베이컨, 계란 (닭고기 : 국내산, 베이컨 : 미국산)
- Mackerel Bread | 고등어빵

Ham & cheese, bacon, parsley, dried apricot

햄 & 치즈, 베이컨, 파슬리, 건살구 (햄: 국내산, 베이컨: 미국산)

2nd Floor

- Carnation Petite Cake | 카네이션 브띠 케이크

White chocolate mousse, white sweet bean paste, milk chocolate

화이트 초콜릿 무스, 백앙금, 밀크 초콜릿
- Shine Muscat Cake | 샤인머스캣 케이크

Shine muscat, whipped cream, green grape jam, white sponge

샤인머스캣, 생크림, 청포도 리플잼, 화이트 스펀지
- Heart Yuzu Mousse | 하트 유자 무스

Yuzu mousse, tropical puree, pineapple, brownie

유자 무스, 트로피칼 퓨레, 파인애플, 브라우니
- Honey Yogurt Pudding | 벌꿀 요거트 푸딩

Greek yogurt, honeycomb, cream cheese, white chocolate

그릭 요거트, 벌집꿀, 크림치즈, 화이트 초콜릿
- Carnation Sweet Bean Paste Cookie | 카네이션 앙금쿠키

White sweet bean paste, almond powder

백앙금, 아몬드 파우더

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



블루베리 요거
20,000원

마삼주스
20,000원

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



Bistro

Beverage

Wine

❖ COFFEE	HOT	ICE	❖ TEA	HOT	ICE
Espresso 에스프레소	12.		[FORTNUM&MASON] 포트넘 앤 메이슨 : 1707년부터 시작된 유서 깊은 왕실의 로얄 워런트를 받은 영국의 대표적인 브랜드	14.	15.
Americano 아메리카노	12.	13.	• Royal Blend (assam, ceylon) 로얄 블렌드		
Cappuccino 카푸치노	13.	14.	• Fortmason (darjeeling tea, chinese tea, orange blossom) 포트메이슨		
Cafè Latte 카페 라떼	13.	14.	[DAMMANN PRERES] 다만 프레르 : 320년 역사의 프랑스 명품 티		
Vanila Latte 바닐라 라떼	13.	14.	• Passion de Fleurs (white tea, apricot, passion fruit, rose, cornflower) 빠씨옹 드 플레흐		
Cinnamon Latte 시나몬 라떼	14.	15.	• Jardin bleu (black tea, natural luvar, raspberry, sunflower) 자댕 블루		
All Kinds of Coffee Can be Served as Decaffeinated 모든 종류의 커피는 디카페인으로 제공 가능합니다.			[TWG TEA] : 동서양 차 무역의 중심지 였던 싱가포르에서 탄생한 Luxury & Premium 브랜드		
			• 1837 Black tea (black tea, ripe berries) 1837 블랙 티		
			• French Earl Grey (black tea, bergamot) 프렌치 얼그레이		
			• Rooibos Vanilla Bourbon Tea (red tea, sweet vanilla) 루이보스 바닐라 버번 (DE)		
			• Chamomile tea (chamomile flower, honey aroma) 카모마일 (DE)		
			• Green tea 하동 세작 녹차		
❖ SPECIAL LATTE	HOT	ICE	❖ HOMEMADE	HOT	ICE
Sea Salt Cream Latte 씨솔트 크림 라떼		15.	Lemon & Ginger 레몬 생강차	15.	16.
Sea Salt Matcha Latte 씨솔트 말차 라떼		15.	Jujube & Ginseng 대추 인삼차	15.	16.
Matcha Latte 말차 라떼	14.	15.	Quince Tea 모과차	15.	16.
Valrhona Chocolate Latte 발로나 초콜릿 라떼	15.	16.			
❖ FRESH JUICE		ICE	❖ ADE		ICE
Banana 바나나		16.	Refresher Passion Ade 리프레셔 패션 에이드		16.
Carrot 당근		16.	Green Grape Ade 그린 포그 에이드		16.
Orange 오렌지		15.	Pink Lemon Ade 핑크 레몬에이드		16.
Tomato 토마토		16.			

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.



Bistro

Beverage

Wine



❖ Evening Reception | 이브닝 리셉션 | 월 -목 (18:00 - 20:00)

1인 | 45,000원

2시간 동안 무제한으로 제공되는 맥주와 와인, 그리고 칵테일까지 ! 다채롭게 제공되는 Hot/Cold 음식도 함께 즐겨보세요.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ BEER – DRAFT

Oryukdo Busan Beer (330ml) 오륙도 부산 맥주	12.
IPA Busan Beer (330ml) IPA 부산 맥주	12.
Heineken (350ml) 하이네켄	16.

❖ BEER – BOTTLE

Hoegaarden (Belgium, 330ml) 호가든 (벨기에)	13.
Budweiser (America, 330ml) 버드와이저 (미국)	13.
Stella Artois (Belgium, 330ml) 스텔라 아르투아 (벨기에)	13.

❖ SPECIAL MOCKTAIL

Bella Rosa (Grenadine Syrup, Pinacolada mix, Milk, Banana, Strawberry) 벨라로사	20.
--	-----

❖ MOCKTAIL

Shirley Temple (Lemon Juice, Grenadine Syrup, Ginger Ale) 셜리 템플	
Non Mojito (Fresh Lime, Mint leaves, Sugar, Soda) 논 모히또	
Virgin Pina Colada (Pina Colada Syrup, Cream, Pineapple Juice) 버진 피나콜라다	

❖ SPECIAL COCKTAIL

Cocoa Bloom (Vodka, Cacao Liqueur, Cream) 코코아 블룸	20.
---	-----

❖ CLASSIC COCKTAIL

Cosmopolitan (Vodka, Orange Liqueur, Fresh Lime, Cranberry Juice) 코스모폴리탄	15.
---	-----

Mojito (Rum, Fresh Lime, Mint leaves, Sugar, Soda) 모히또	
---	--

Daiquiri (Rum, Fresh Lime, Sugar) 다이퀴리	
---	--

Cuba Libre (Rum, Fresh Lime, Coke) 쿠바 리브레	
--	--

Gin&Tonic (Gin, Fresh Lime, Tonic Water) 진토닉	
---	--

Martini (Gin, Dry Vermouth) 마티니	
------------------------------------	--

Gimlet (Gin, Fresh Lime, Sugar) 김렛	
---------------------------------------	--

Margarita (Tequila, Orange Liqueur, Fresh Lime) 마가리타	
---	--

Whisky Highball (Scotch Whisky, Club Soda) 위스키 하이볼	
---	--

God Father (Scotch Whisky, Amaretto) 갯 파더	
--	--

Manhattan (Bourbun Whiskey, Sweet Vermouth) 맨해튼	
--	--

Old Fashioned (Bourbon whisky, Soda water, Sugar, Angostura) 올드패션드	
---	--

Side car (Cognac, Orange Liqueur, Fresh Lemon) 사이드 카	
---	--

Pina Colada (Rum, Pina Colada Syrup, Cream, Pineapple Juice) 피나콜라다	
---	--

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ SINGLE MALT	GLASS	BOTTLE	❖ BLENDED WHISKY	GLASS	BOTTLE
Balvenie 21 Years 발베니 21		1,400.	Royal Salute 38 로얄샬루트 38		4,500.
Macallan 18 Years Double Cask 맥캘란 18 더블 캐스크	45.	950.	Ballantine's 30 발렌타인 30	120.	2,600.
Glenmorangie Signet 글렌모렌지 시그넷		800.	Johnnie Walker Blue Label 조니 워커 블루	43.	900.
Dalmore 15 Years 달모어 15	33.	550.	Royal Salute 21 로얄샬루트 21	38.	750.
Macallan 15 Years 맥캘란 15	30.	550.	Ballantine's 21 발렌타인 21	35.	720.
Balvenie Caribbean Cask 14 Years 발베니 캐리비안 캐스크 14	30.	520.	Ballantine's 17 발렌타인 17	27.	480.
Ardbeg Uigeadail 아드벡 우가달	27.	480.	Johnnie Walker Black Label 조니 워커 블랙	15.	250.
Oban 14 Years 오반 14	25.	460.			
Glenfiddich 15 Years 글렌피딕 15	25.	420.	❖ AMERICAN WHISKEY	GLASS	BOTTLE
Lagavulin 8 Years 라가불린 8	21.	410.	Maker's Mark 메이커스 마크	16.	280.
Macallan 12 Years Double Cask 맥캘란 12	21.	380.	Buffalo Trace 버팔로 트레이스	16.	280.
Balvenie Doublewood 12 Years 발베니 더블우드 12	21.	360.	Jack Daniel's 잭 다니엘	15.	250.
Dalmore 12 Years 달모어 12	20.	380.			
Glenfiddich 12 Years 글렌피딕 12	18.	350.	❖ COGNAC	GLASS	BOTTLE
Talisker 10 Years 탈리스커 10	18.	350.	Remy Martin Louis XIII 레미마틴 루이 13세		12,000.
			Hennessy X.O 헤네시 X.O	43.	930.
			Remy Martin X.O 레미마틴 X.O	41.	880.
			Hennessy V.S.O.P 헤네시 V.S.O.P	18.	320.
			Remy Martin V.S.O.P 레미마틴 V.S.O.P	17.	320.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.





❖ Patron Fiesta | 패트론 피에스타

| 300,000원

[페트론 BTL + 스낵 SET]

Select 1. 페트론 아네호 or 페트론 레포사도 or 페트론 실버 (3종 中 택 1)

Select 2. 치킨 타코 or 퀘사디아 or 비프 스케어 (3종 中 택 1)

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

❖ GIN	GLASS	BOTTLE
Monkey 47 몽키 47	19.	330.
Hendrick’s 핸드릭스	17.	280.
Bombay Sapphire 봄베이 사파이어	13.	200.

❖ VODKA	GLASS	BOTTLE
Beluga Noble 벨루가 노블	18.	250.
Grey Goose 그레이 구스	17.	230.
Absolute 앱솔루트	13.	180.

❖ TEQUILA	GLASS	BOTTLE
Patron Anejo 패트론 아네호	30.	480.
Patron Reposado 패트론 레포사도	28.	450.
Patron Silver 패트론 실버	21.	430.
Jose Cuervo Especial 호세쿠엘보 에스페셜	15.	220.

❖ MINERAL WATER & SPARKLING	
Evian (500ml) 에비앙	8.
Perrier (330ml) 페리에	9.

❖ SOFT DRINK	
[Thomas Henry] 토마스 헨리 • Tonic Water / Soda Water / Ginger ale 토닉워터 / 소다워터 / 진저에일	8.
Coke 코카콜라	6.
Zero Coke 제로콜라	6.
Sprite 스프라이트	6.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Bistro

Beverage

Wine

BAR MENU (17:00 – 23:00)

DESSERT

CHARCUTERIE PLATTER | 사퀴테리 플래터59.

Fois-gras Terrine, Salami, Jamon, Mortadella, Chorizo, Grissini, Cracker, Olive, Nut, Dried Fruit
푸아그라 테린, 살라미, 하몽, 모르타렐라, 초리조, 그리시니, 크래커, 올리브, 너츠, 건과일
(푸아그라 | 오리간: 국내산, 닭고기: 국내산, 살라미 | 돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 하몽 | 돼지고기: 스페인산, 모르타렐라 | 돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 초리조 | 돼지고기: 스페인산, 프로슈토 | 돼지고기 : 미국산)

CHEESE PLATTER | 치즈 플래터59.

Gorgonzola Cheese, Smoked Cheese, Camembert, Cheddar Cheese, Balsamic Tomato, Rucola, Cracker, Olive, Nut
고르곤줄라 치즈, 훈제 치즈, 카망베르 치즈, 체다 치즈, 발사믹 토마토, 루콜라, 크래커, 올리브, 너츠

FRUIT PLATTER | 과일 플래터49.

Assorted Seasonal Fruits
계절 과일 모듬

CHOP STEAK | 찹 스테이크42.

Beef Sirloin, Garlic, Onion, Bell Pepper, Mushroom, Steak Sauce, Pineapple
소고기 안심, 마늘, 양파, 피망, 버섯, 스테이크 소스, 파인애플 (소고기 | 호주산)

QUESADILLA | 퀘사디아35.

Beef, Jalapeno, Onion, Garlic, Tomato, Cumin, Mozzarella Cheese, Tortillas
Served with French Fries, Tomato Salsa, Sour Cream, Avocado Puree
소고기, 할라피노, 양파, 마늘, 토마토, 큐민, 모짜렐라 치즈, 또띠아
감자 튀김, 토마토 살사, 샐러 크림, 아보카도 퓨레 (소고기 | 호주산)

SOFT SHELL CRAB SLIDER | 소프트 셸 크랩 슬라이더24.

Cabbage Slaw, Old Bay Sauce, French Fry
양배추 슬로우, 올드 베이 소스, 프렌치 프라이 (꽃게 | 미얀마산)

CALAMARI | 칼라마리24.

Marinated-fried Squid with Flour & Cayenne Pepper, Lemon, Tartar Sauce
케이옌 페퍼로 마리네이드한 오징어 튀김, 레몬, 타르타르 소스 (오징어 | 국내산)

TRUFFLE FRIES | 트러플 감자 튀김19.

Mega Crunch Potato, Parmesan Cheese, Truffle Oil, Truffled Sea Salt, Truffle Aioli
메가 크런치 감자, 파마산 치즈, 트러플 오일, 트러플 향의 소금, 파마산 라임 아이올리

TIRAMISU | 티라미수15.

Finger Pastries Dipped In Coffee,
Layered with a Whipped Mixture with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder
커피를 곁들인 핑거 패스츄리와 마스카포네 크림 치즈, 코코아 파우더

CHOCOLATE CAKE | 초콜릿 케이크15.

Flavored with Melted Chocolate, Cocoa Powder, Lemon Syrup, Glazed Chocolate
초콜릿, 코코아 파우더, 레몬 시럽, 초콜릿 글레이즈

ICE CREAM | 아이스크림12.

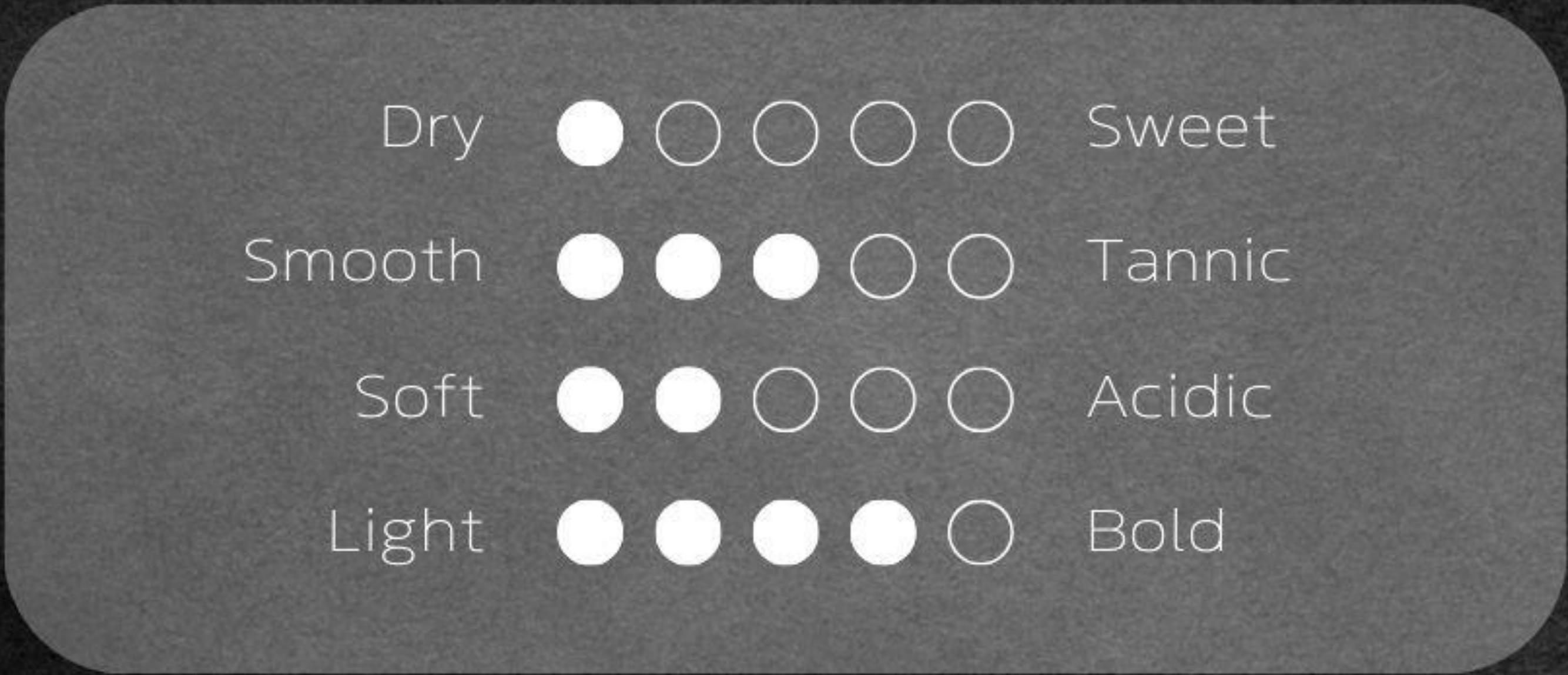
Strawberry, Chocolate, Mango, Salt (Choose Two Flavors)
딸기, 초콜릿, 망고, 소금

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

WYNDHAM GRAND
BUSAN



Zinfandelic,
Old Vine Zinfandel 2021



진판델릭, 올드 바인 진판델 2021

금액 | Zinfandelic, Old Vine Zinfandel 2021 : ~~120,000원~~ → 80,000원

기간 | 2025/05/15(목) – 2025/06/30(월)까지

유의 사항 | 본 상품은 할인 적용이 불가합니다.

* 문의 | 27F ‘온 더 클라우드’ 051-933-6876



❖ Champagne

	Bottle
🇫🇷 France	
Louis Roederer, Cristal 2015	900.
Dom Perignon, Brut 2013	580.
Moet & Chandon Grand Vintage 2015	240.
Henri Giraud, Esprit Nature N/V	180.
Louis Roederer, Collection 244 N/V	180.
Drappier, Rose Brut N/V	170. 119.
Duval Leroy, Brut Réserve N/V	165.5 102.
Champagne Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs N/V	140.
Moet & Chandon Pharrell Williams Limited Edition N/V	129.

❖ Sparkling Wine

🇫🇷 France

Domaine Pignier Cremant du Jura Brut Nature N/V	90.
Bouvet Cremant Rose N/V	80.

🇮🇹 Italy

Ruggeri, Quartese Brut N/V	75.
----------------------------	-----

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

✦ White Wine

Bottle

 France

Domaine Denis Carre, Meursault "Les Tillets“ 2018	200.
Domaine Barraud, Pouilly-Fuisse Alliance Vieilles Vignes 2022	110.
Jean-Marc Brocard, Chablis 'Saint Claire‘ 2023	95. 61.

 Italy

Prunotto Langhe Arneis 2021	80.
-----------------------------	-----

 Spain

Terras Gauda, O'Rosal 2022	75.
----------------------------	-----

 USA

Three Sticks, Gap's Crown Chardonnay 2021	190.
Spellbound, Chardonnay 2021	75.
Textbook, Chardonnay Sonoma County 2022	75.

 Germany

Dönnhoff Riesling Trocken 2022	80.
--------------------------------	-----

 New Zealand

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 2024	90. 66.
'Soho, 'Stella' Sauvignon Blanc 2023	70. 48.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

✦ Red Wine

Bottle

 France

Chateau Talbot 2021	290.
Rene Bouvier, Marsannay Rouge Le finage 2020	140.
Domaine Gramenon, La Sagesse 2022	115.
Domaine Combier, Crozes Hermitage 'Cuvee L' 2022	90.
Domaine Saint Patrice, Côtes du Rhône 2019	75.

 Italy

Gaja, Ca'Marcanda Magari 2020	240.
Rivetto, Serralunga d'Alb Baroloa DOCG 2019	220.
Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2019	150.
Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2022	100.
Allegrini, Palazzo della Torre 2020	85. 62.
Castellare, Chianti Classico 2021	80.

 Spain

Valderiz, Valdehermoso 2022	80.
-----------------------------	-----

 USA

Pine Ridge, Napa Valley Cabernet Sauvignon 2022	250.
Textbook, Napa Cabernet Sauvignon 2022	130. 83.
Textbook, Merlot Napa Valley 2021	75.
Seghesio, Sonoma County Zinfandel 2019	90.

 Australia

Mollydooker, Blue Eyed Boy 2021	140. 99.
---------------------------------	---------------------

 New Zealand

Prophet's Rock Wines, Home Vineyard Pinot Noir 2021	150.
---	------

 Chile | Red Wine

Arboleda Carmenere 2022	85.
Arboleda Cabernet Sauvignon 2022	85.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

❖ Sweet Wine

Bottle

 France

Moulin Touchais 2004 125.

 Italy

Saracco, Moscato d'Asti 2023 ~~70.~~ 59.

❖ By The Glass

Glass Bottle

 New Zealand | Sparkling Wine

Oyster Bay Sparkling Cuvee Brut N/V 20. 88.

 Italy | Red Wine

Villa Antinori Rosso 2021 18. 75.

 Italy | White Wine

Zenato Soave Classico 2023 15. 68.

All price include 10% government tax(unit: KRW 1,000).
상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.