

*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 조사 참여와  
개인정보 수집 및 마케팅 활용에 동의해주시는  
고객님을 대상으로 매 월 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

167,000원\* | 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.

## CAESAR SALAD | 시저 샐러드

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

로메인 레터스, 마늘 크루통, 베이컨, 앵초비, 오렌지 제스트, 파마산 치즈 드레싱

(베이컨 | 미국산)

\* Add a PROTEIN to your Salad:

Grilled Beef Sirloin Steak | 그릴에 구운 소고기 스테이크 (소고기 | 미국산) 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

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

소고기 등심, 버섯, 마스카포네 치즈, 파마산 치즈, 치미추리 소스 (소고기 | 미국산, 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 -&gt; 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 BEST

257,000원 | 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 &amp; Bok Choy, Grilled Red Onion &amp; 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).

# 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 | 미국산) 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 BEST 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, 적양파, 로메인 레터스, 체리 토마토, 케이퍼, 삶은달걀, 베이컨, 아보카도, 병아리 콩, 퀴노아, 머스터드 드레싱 (닭고기 | 국내산, 베이컨 | 미국산)

ITALIAN ROASTED EGGPLANT PARMESAN 19.

| 이탈리아 구운 가지 파마산 치즈  
Onion, Garlic, Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Basil, Brie Cheese, Rucola, Beef Ragu Sauce  
양파, 마늘, 토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈, 바질, 브리 치즈, 루콜라, 소고기 라구 소스 (소고기 | 국내산 한우, 호주산)

## ❖ SOUP | 수프

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP 15.

| 포르치니 버섯 크림 수프  
Croutons, Italian Parsley, Fresh Cream, Extra-virgin Olive Oil  
쿠루통, 이탈리아 파슬리, 생크림, 엑스트라 버진 올리브 오일

## ❖ RISOTTO | 리조토

STEAK RISOTTO | 스테이크 리조토 BEST 34.

Beef Sirloin, Mushroom, Mascarpone Cheese, Parmesan Cheese, Chimichurri Sauce  
소고기 등심, 버섯, 마스카포네 치즈, 파마산 치즈, 치미추리 소스 (소고기 | 미국산, 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 BEST 35.  
| 랍스터 봉골레 스파게티

Manila Clam, Garlic, Pepperoncino, Zucchini, Extra-virgin Olive Oil  
바지락, 마늘, 페페론치노, 애호박, 엑스트라 버진 올리브 오일

SPAGHETTI ALLA PESCATORE | 해산물 스파게티 BEST 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, 호주산)

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 | BEST 32.  
프로슈토 에 루콜라

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, 적양파, 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, 고르곤졸라 치즈, 파마산 치즈, 바질

PROVOLA E PEPE | 프로볼라 에 페페 NEW 32.

Provolone Cheese, Smoke Cheese, Tomato Sauce, Cherry Tomato,  
Basil, Pepper  
프로볼로네 치즈, 스모크 치즈, 토마토 소스, 체리 토마토, 바질, 후추

MARGHERITA | 마르게리타 29.

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

### ENTRÉE STEAK | 메인 스테이크

HANWOO TENDERLOIN STEAK 79. | 89.

| 한우 안심 스테이크 (180g | 220g)

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 양갈비  
(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 118.

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  
훤넬, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미,  
엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

### DESSERT | 디저트

TIRAMISU | 티라미수 BEST 15.

Finger Pastries Dipped In Coffee, Layered with a Whipped Mixture  
with Mascarpone Cream Cheese, Cocoa Powder  
커피를 곁들인 핑거 패스츰리와 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

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 | 트러플 시저 샐러드

Grilled Chicken, Garlic Crouton, Bacon, Anchovy, Parmesan Cheese Dressing  
 그릴에 구운 닭고기, 마늘 쿠루통, 베이컨, 앵초비, 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  
 웬델, 토마토, 올리브, 파슬리, 나물을 곁들여 브레이징 한 도미 구이와 왕새우, 엑스트라 버진 올리브 오일 (참돔 | 국내산)

If you Add 25,000 KRW | 이만 오천 원 추가 시 80.

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  
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 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  
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 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

120.

## 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  
사프론 리조토, 포우칭한 감자, 허브, 비스크 소스 (쌀 | 이탈리아산, 꽃게 | 중국산)

## 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 135.

## 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.



❖ 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), non-alcohol 병맥주, 와인(레드/화이트) 중]

**Strawberry Shortcake | 딸기 쇼트 생크림케이크**

Fresh cream, Mascarpone, Vanilla bean  
생크림, 마스카포네, 바닐라빈

**Raspberry Mousse Cake | 라즈베리 무스**

Frozen Raspberries, Ruby Chocolate, Raspberry Puree  
생크림, 연유, 딸기퓨레

**Matcha Cake | 말차 케이크**

Matcha powder, White chocolate, Raspberry confit  
말차파우더, 화이트 초콜릿, 라즈베리

**Strawberry Cream Cheese Sandwiches | 딸기 크림치즈 샌드위치**

Cream cheese, Whipped cream, Strawberry, Strawberry jam, Mini bread  
크림치즈, 생크림, 딸기, 딸기잼, 미니 식빵

**Strawberry Avocado Sandwiches | 딸기 아보카도 샌드위치**

Chicory, Strawberry slices, Avocado puree, Strawberry jam, Focaccia, bacon  
버터치커리 잎, 딸기 슬라이스, 아보카도 퓨레, 딸기잼, 포카치아, 베이컨

**Strawberry Tart | 딸기타르트**

Strawberry ganache, Mascarpone, Raspberry jam  
딸기가나슈, 마스카포네, 라즈베리잼

**Strawberry Roll Cake | 딸기 롤 케이크**

Fresh cream, Mascarpone, Vanilla bean  
생크림, 마스카포네, 바닐라빈

**Tradition Topknot Snacks | 딸기 파나코타**

Fresh cream, Condensed milk, Strawberry puree  
생크림, 연유, 딸기퓨레

**Dipping Strawberry | 디핑 딸기**

Strawberry, Chocolate  
딸기, 초콜릿

**Mango Macaron | 망고 마카롱**

Egg white, Sugar, Almond powder  
난백, 설탕, 아몬드 분말

**Strawberry | 딸기쿠키**

Butter, Sugar powder, Egg white  
버터, 슈가파우더, 난백

\* 본 상품은 조기 마감 될 수 있으며, 당일 예약은 온 더 클라우드로 문의 바랍니다.

\* 예약 및 문의 : 051.933.6876 or 네이버 예약 (원템 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.

## Bistro

## Beverage

## Wine

### ☘ COFFEE

HOT ICE

Espresso 에스프레소	12.	
Americano 아메리카노	12.	13.
Cappuccino 카푸치노	13.	14.
Cafè Latte 카페 라떼	13.	14.
Vanila Latte 바닐라 라떼	13.	14.
Cinnamon Latte 시나몬 라떼	14.	15.

All Kinds of Coffee Can be Served as Decaffeinated  
모든 종류의 커피는 디카페인으로 제공 가능합니다.

### ☘ SPECIAL LATTE

HOT ICE

Sea Salt Cream Latte 씨솔트 크림 라떼		15.
Matcha Latte 말차 라떼	14.	15.
Valrhona Chocolate Latte 발로나 초콜릿 라떼	15.	16.

### ☘ FRESH JUICE

Orange 오렌지		15.
Grapefruit 자몽		15.
Tomato 토마토		16.

### ☘ TEA

HOT ICE

[ FORTNUM&MASON ] 포트넘 앤 메이슨 14. 15.  
: 1707년부터 시작된 유서 깊은 왕실의 로얄 워런트를 받은 영국의 대표적인 브랜드

- Royal Blend (assam, ceylon)  
로얄 블렌드
  - Fortmason (darjeeling tea, chinese tea, orange blossom)  
포트메이슨
- [ TWG TEA ]  
: 동서양 차 무역의 중심지였던 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)

### [ TRADITIONAL TEA ]

: 오랜 전통 방식으로 만든, 고유의 맛과 문화를 느낄 수 있는 차

- Green tea  
하동 세작 녹차

### ☘ HOMEMADE

HOT ICE

Lemon Tea 레몬차	15.	16.
Jujube & Ginseng Tea 대추 인삼차	15.	16.

### ☘ ADE

ICE

Green Grape Ade 청포도 에이드		16.
Pink Lemon Ade 핑크 레몬에이드		16.

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



❖ 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.





**BLOOMING YOUR DAISY**  
겨울밤 구름 위로 피어오르는 데이지 에일

| 데이지에일 SET

- 데이지에일 + 안주 택 1 (깍라마리 / 프렌치 프라이 中) : 39,000원

| 데이지에일 BTL

- 데이지에일 개별 주문 시 : 12,000원 (1EA)

- 세트 이용 고객 추가 주문 시 : 10,000원 (1EA)

\* 본 제품은 개별 구매 시 할인 적용 가능하며, 세트 이용 시 중복 할인 적용이 불가합니다.

WYNDHAM GRAND  
BUSAN

# Sweet Strawberry MOMENT

STRAWBERRY  
COCKTAIL & DESSERT

## SWEET STRAWBERRY MOMENT 🍓

딸기처럼 달콤하고, 초콜릿처럼 진한 순간

금액 | 25,000원 (1인)

구성 | 딸기 칵테일(논알코올 칵테일 변경 가능) + 딸기 미니 디저트 2PCS

기간 | 2026/01/09(금) - 2026/02/28(토)

\* 상기 이미지는 이해를 돕기 위한 예시 이미지입니다.

\* 타 프로모션과 중복 적용 및 할인이 불가능합니다.

## Bistro

### ❖ BEER – DRAFT

---

Terra (400ml) 테라	12.
Heineken (350ml) 하이네켄	16.
Guinness (420ml) 기네스	17.

### ❖ BEER – BOTTLE

---

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

### ❖ BEER – BOTTLE (NON-ALCOHOL)

---

Tsingtao (China, 330ml) 칭따오 (중국)	10.
-------------------------------------	-----

### ❖ 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	

## Beverage

### ★ SPECIAL COCKTAIL ★

---

Cocoa On The Cloud (Vodka, Cacao Liqueur, Cream) 코코아 온 더 클라우드	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) 갓 파더	
--	--

Manhattan (Bourbon 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

Balvenie 21 Years 발베니 21		1,400.
Macallan 18 Years Double Cask 맥캘란 18 더블 캐스크	45.	950.
Glenmorangie Signet 글렌모렌지 시그넷		800.
Dalmore 15 Years 달모어 15	33.	550.
Macallan 15 Years 맥캘란 15	30.	550.
Balvenie Caribbean Cask 14 Years 발베니 캐리비안 캐스크 14	30.	520.
Ardbeg Uigeadail 아드벡 우가달	27.	480.
Oban 14 Years 오반 14	25.	460.
Glenfiddich 15 Years 글렌피딕 15	25.	420.
Lagavulin 8 Years 라가불린 8	21.	410.
Macallan 12 Years Double Cask 맥캘란 12	21.	380.
Balvenie Doublewood 12 Years 발베니 더블우드 12	21.	360.
Dalmore 12 Years 달모어 12	20.	380.
Glenfiddich 12 Years 글렌피딕 12	18.	350.
Talisker 10 Years 탈리스커 10	18.	350.

## ❖ BLENDED WHISKY

GLASS BOTTLE

Royal Salute 38 로얄살루트 38		4,500.
Ballantine's 30 발렌타인 30	120.	2,600.
Johnnie Walker Blue Label 조니 워커 블루	43.	900.
Royal Salute 21 로얄살루트 21	38.	750.
Ballantine's 21 발렌타인 21	35.	720.
Ballantine's 17 발렌타인 17	27.	480.
Johnnie Walker Black Label 조니 워커 블랙	15.	250.

## ❖ AMERICAN WHISKEY

GLASS BOTTLE

Maker's Mark 메이커스 마크	16.	280.
Buffalo Trace 버팔로 트레이스	16.	280.
Jack Daniel's 잭 다니엘	15.	250.

## ❖ COGNAC

GLASS BOTTLE

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	18.	320.

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

Hendrick's  
핸드릭스

Bombay Sapphire  
봄베이 사파이어

19. 330.

17. 280.

13. 200.

### ❖ VODKA

GLASS BOTTLE

Beluga Noble  
벨루가 노블

Grey Goose  
그레이 구스

Absolute  
앱솔루트

18. 250.

17. 230.

13. 180.

### ❖ TEQUILA

GLASS BOTTLE

Patron Anejo  
패트론 아네호

Patron Reposado  
패트론 레포사도

Patron Silver  
패트론 실버

Jose Cuervo Especial  
호세쿠엘보 에스페셜

30. 480.

28. 450.

21. 430.

15. 220.

### ❖ KOREAN LIQUOR

BOTTLE

Hwayo 17%  
화요 17%

Ilpum Jinro 25%  
일품진로 25%

50.

50.

### ❖ MINERAL WATER & SPARKLING

Evian (500ml)  
에비앙 8.

Perrier (330ml)  
페리에 9.

### ❖ SOFT DRINK

[ Thomas Henry ] 토마스 헨리 8.  
• Soda Water  
소다워터

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.

(Sun - Thu | 17:00 - 22:00)

❖ BAR MENU (Fri - Sat | 17:00 - 23:00)

❖ DESSERT

CHARCUTERIE PLATTER   사퀴테리 플래터	59.
Fois-gras Terrine, Salami, Jamon, Mortadella, Chorizo, Grissini, Cracker, Olive, Nut, Dried Fruit 푸아그라 테린, 살라미, 하몽, 모르타델라, 초리조, 그리시니, 크래커, 올리브, 너츠, 건과일 (푸아그라   오리간: 국내산, 닭고기: 국내산, 살라미   돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 하몽   돼지고기: 스페인산, 모르타델라   돼지고기: 국내산, 소고기: 호주산, 초리조   돼지고기: 스페인산, 프로슈토   돼지고기 : 미국산)	
CHEESE PLATTER   치즈 플래터	59.
Gorgonzola Cheese, Smoked Cheese, Camembert, Cheddar Cheese, Balsamic Tomato, Rucola, Cracker, Olive, Nut 고르곤졸라 치즈, 훈제 치즈, 카망베르 치즈, 체다 치즈, 발사믹 토마토, 루콜라, 크래커, 올리브, 너츠	
FRUIT PLATTER   과일 플래터	49.
Assorted Seasonal Fruits 계절 과일 모듬	
CHOP STEAK   찹 스테이크	42.
Beef Tenderloin, Garlic, Onion, Bell Pepper, Mushroom, Steak Sauce, Pineapple 소고기 안심, 마늘, 양파, 피망, 버섯, 스테이크 소스, 파인애플 (소고기   호주산)	
QUESADILLA   퀘사디아	35.
Beef, Jalapeno, Onion, Garlic, Tomato, Cumin, Mozzarella Cheese, Tortillas Served with French Fries, Tomato Salsa, Sour Cream, Avocado Puree 소고기, 할라피뇨, 양파, 마늘, 토마토, 큐민, 모짜렐라 치즈, 토띠아 감자 튀김, 토마토 살사, 샐러드 크림, 아보카도 퓨레 (소고기   호주산)	
SOFT SHELL CRAB SLIDER   소프트 셸 크랩 슬라이더	24.
Cabbage Slaw, Old Bay Sauce, French Fry 양배추 슬로우, 올드 베이 소스, 프렌치 프라이 (꽃게   미안마산)	
CALAMARI   칼라마리	24.
Marinated-fried Squid with Flour & Cayenne Pepper, Lemon, Tartar Sauce 케이엔 페퍼로 마리네이드한 오징어 튀김, 레몬, 타르타르 소스 (오징어   국내산)	
TRUFFLE FRIES   트러플 감자 튀김	19.
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   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	

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

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

**WYNDHAM GRAND**  
BUSAN

**Sparkling**

**White**

**Red**



## WINE FLIGHT

최고급 식재료로 완성한 요리와, 품미 깊은 와인의 조화로운 마리아주가 잊지 못할 미식의 순간을 선사합니다.

정상가 ~~53,000원~~ → 판매가 **34,000원**

- \* 와인 3종이 각 한 잔씩 제공되는 테이스팅 구성입니다.
- \* 상기 금액은 10% 부가세가 포함된 금액입니다.
- \* 타 프로모션과 중복 적용 및 할인이 불가합니다.

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

WYNDHAM GRAND  
BUSAN

# TRACY & CIE

Tracy & Cie Les Marnes Pinot Noir 2023

Exploring  
Tracy &  
Cie

▪ **Origin**

Loire, France

▪ **Blend**

Pinot Noir (100%)

▪ **Tasting Note**

산뜻한 구조감과 우아한 과실미가 조화를 이루며, 부드러운 탄닌과 섬세한 향이 긴 여운을 남기는 세련된 레드와인



## 트레시에 피노누아 Tracy & Cie Pinot Noir

금액 | Tracy & Cie Pinot Noir : ~~115,000원~~ → 85,000원

EVENT | 지정된 포토존에서 사진 촬영 후 필수 해시태그와 함께 인스타그램 게시물 업로드 시 추첨을 통해 꾸밈한 경품을 제공합니다.

#윈덤그랜드부산, #온더클라우드, #뷰맛집 해시태그 필수!

\* 타 프로모션과 중복 적용 및 할인이 불가합니다.

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

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## ❖ Champagne

Bottle

 France

Louis Roederer, Cristal 2015	900.
Dom Perignon, Brut 2015	580.
Moet & Chandon Grand Vintage 2016	240.
Henri Giraud, Esprit Nature N/V	180.
Louis Roederer, Collection 245 N/V	180.
Drappier, Rose Brut N/V	<del>170.</del> 119.
Duval Leroy, Brut Réserve N/V	<del>170.</del> 135.
Champagne Bonnaire Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs N/V	140.

## ❖ Sparkling Wine

 France

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

Jean-Marc Brocard, Chablis 'Saint Claire' 2023 ~~95.~~ 69.

 Italy

Prunotto Langhe Arneis 2022 80.

 USA

Three Sticks, Gap's Crown Chardonnay 2020 190.

Spellbound, Chardonnay 2021 75.

Textbook, Chardonnay Sonoma County 2022 ~~110.~~ 75.

 New Zealand

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 2025 ~~90.~~ 66.

 Germany

Dönnhoff Riesling Trocken 2024 80.

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.
Domaine Combiere, Crozes Hermitage 'Cuvee L' 2023	90.
Domaine Saint Patrice, Côtes du Rhône 2020	75.

 Italy

Gaja, Ca'Marcanda Magari 2020	240.
Rivetto, Serralunga d'Alb Baroloa DOCG 2019	220.
Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2022	100.
Castellare, Chianti Classico 2023	80.
Le Volte Dell' Ornellaia 2021	90.

 USA

Pine Ridge, Napa Valley Cabernet Sauvignon 2022	250.
Textbook, Napa Cabernet Sauvignon 2022	<del>130.</del> 90.
Textbook, Merlot Napa Valley 2022	<del>120.</del> 75.
Seghesio, Sonoma County Zinfandel 2023	90.

 Australia

Mollydooker, Blue Eyed Boy 2022	<del>140.</del> 99.
---------------------------------	---------------------

 Chile

Arboleda Carmenere 2022	85.
-------------------------	-----

 Spain

Casa Rojo, Machoman 2020	105.
--------------------------	------

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

상기 가격(단위:1,000원)은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

## ❖ Sweet Wine

Bottle

 ItalySaracco, Moscato d'Asti 2023 ~~70.~~ → 59.

## ❖ Port Wine

Glass      Bottle

 PortugalTaylor's 20 Year Old Tawny Port 16.      220.

## ❖ By The Glass

Glass      Bottle

 New Zealand | Sparkling WineOyster Bay Sparkling Cuvee Brut N/V 20.      88. Italy | Red WineVilla Antinori Rosso 2022 18.      75. Italy | White WineZenato 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.