

FOUR SEASONS
HOTEL
SEOUL

# Cocktails & Mocktails

Four Seasons Hotel Seoul
97 Saemunan-Ro, Jongno-Gu, Seoul 03183
+82 2 6388 5030

# Cocktails


Aperol Spritz | 아페롤 스프리츠 **03**

Matcha 75 | 말차 75 **04**

Seoul G&T | 서울 진토닉 **05**

Minted Melon | 민티드 멜론 **06**

Kiwi Colada | 키위 콜라다 **07**

Omija Cosmopolitan | 오미자 코스모폴리탄 **08**

Negroni Classico | 네그로니 클라시코 **09**

Maple-Butter Old Fashioned | 메이플-버터 올드패션드 **10**

Honey-Peach Old Fashioned | 허니-피치 올드 패션드 **11**








# Aperol Spritz

## 아페롤 스프리츠

**KRW 29,000** / Glass

Aperol | Prosecco | Soda Water | Fresh Orange

아페롤 | 프로세코 | 탄산수 | 신선한 오렌지

### Flavour Notes

A Classic Aperitif Perfectly Balancing The Bittersweet Notes of Italian Aperol With Refreshing Prosecco.

이탈리아 아페롤의 쌉싸름함과 프로세코의 청량함이 완벽한 조화를 이루는 클래식 식전주입니다.

# Matcha 75

## 말차 75

---

**KRW 29,000** / Glass

London Dry Gin | Matcha Liqueur | Yuzu Juice | Champagne
런던 드라이 진 | 말차 리큐르 | 유자 주스 | 샴페인

### Flavour Notes

Rich Matcha And Zesty Yuzu Harmonize With Champagne Bubbles For A Touch Of Eastern Elegance.
진한 말차와 상큼한 유자가 샴페인 버블과 어우러져 동양적인 우아함을 자아냅니다.







# Seoul G&T

## 서울 진토닉

**KRW 25,000** / Glass

London Dry Gin | Shine Muscat | Perilla Leaf | Tonic Water
런던 드라이 진 | 샤인 머스캣 | 깻잎 | 토닉 워터

### Flavour Notes

A Modern Gin & Tonic Expressing The Taste Of Seoul With Sweet Shine Muscat And Aromatic Perilla Leaf.
달콤한 샤인머스캣과 향긋한 깻잎으로 서울의 감각적인 맛을 표현한 진토닉입니다.

# Minted Melon

## 민티드 멜론

**KRW 24,000** / Glass

Italia Pisco | Green Melon | Fresh Mint | Cold-Brewed Jeju Green Tea
이탈리아 피스코 | 멜론 | 민트 | 콜드브루 제주 녹차



### Flavour Notes

A Refreshing Cocktail Blending Sweet Melon, Clean Jeju Green Tea, And Cool Mint.
달콤한 멜론과 제주 녹차의 깔끔함, 민트의 청량함이 어우러진 싱그러운 칵테일입니다.





# Kiwi Colada

## 키위 콜라다

---

**KRW 26,000** / Glass

White & Aged Rum Blend | Kiwi Puree | Coconut | Pineapple Juice

화이트 & 에이지드 블렌딩 럼 | 키위 퓨레 | 코코넛 | 파인애플 주스

### Flavour Notes

A Tropical Retreat In A Glass, Mixing Tangy Kiwi, Creamy Coconut, And Rum.

상큼한 키위와 부드러운 코코넛, 럼이 만나 휴양지의 여유를 선사하는 트로피컬 칵테일입니다.

# Omija Cosmopolitan

## 오미자 코스모폴리탄

---

**KRW 26,000** / Glass

Premium Vodka | Cointreau | Omija Juice | Lime
프리미엄 보드카 | 쿠앵트로 | 오미자 주스 | 라임

### Flavour Notes

A Korean Twist On The Cosmopolitan Using Five-Flavour Mungyeong Omija And Green Tangerine.
다섯 가지 맛의 문경 오미자와 청귤로 코스모폴리탄을 한국적으로 재해석했습니다.







# Negroni Classico

## 네그로니 클라시코

**KRW 29,000** / Glass

London Dry Gin | Vermouth Rosso | Campari | Orange
런던 드라이 진 | 베르무트 로쏘 | 캄파리 | 오렌지

### Flavour Notes

The Essence Of Cocktails, Highlighting The Bittersweet Balance Of Gin, Campari, And Vermouth.
진, 캄파리, 베르무트의 쌉싸름하고 달콤한 밸런스가 돋보이는 칵테일의 정수입니다.

# Maple-Butter Old Fashioned

## 메이플-버터 올드패션드

**KRW 29,000** / Glass

American Bourbon | Maple Syrup | Brown Butter | Aromatic Bitters
아메리칸 버번 | 메이플 시럽 | 브라운 버터 | 아로마틱 비터



### Flavour Notes

Bourbon Whiskey Enriched With Brown Butter And Maple For Maximum Nutty And Smooth Flavour.
버번 위스키에 브라운 버터와 메이플을 더해 고소하고 부드러운 풍미를 극대화했습니다.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.
시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.





# Honey-Peach Old Fashioned

## 허니-피치 올드 패션드

**KRW 29,000** / Glass

Bourbon Whiskey | Jeju Tangerine Blossom Honey | Peach Bitters
버번 위스키 | 제주 감귤꽃 꿀 | 피치 비터스

### Flavour Notes

A Classic And Elegant Cocktail Where The Rich Body Of Bourbon Whiskey Is Smoothly Infused With Sweet Peach And Honey.
버번 위스키의 묵직함에 달콤한 복숭아와 꿀이 부드럽게 스며든 클래식하고 우아한 칵테일.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.
시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.

# Mocktails

| | |
|---|---|
| Orange Spritz \| 오렌지 스프리츠 | 13 |
| Zesty Mule \| 제스티 뮬 | 14 |
| Exotic Tonic \| 이그조틱 토닉 | 15 |
| Golden Bae \| 골든 배 | 16 |
| Passion Punch \| 패션 펀치 | 17 |
| Bergamot Gimlet \| 베르가못 김렛 | 18 |
| Spice Tree \| 스파이스 트리 | 19 |
| Black Tie \| 블랙 타이 | 20 |
| Mulberry Cobbler \| 오디 코블러 | 21 |
| Peach Barley \| 피치 발리 | 22 |
| Plum Blossom \| 플럼 블라썸 | 23 |







# Orange Spritz

## 오렌지 스프리츠

---

**KRW 27,000** / Glass

Bitter Orange Cordial | Non-Alcoholic Sparkling Wine | Soda Water | Fresh Orange

오렌지청 | 논알코올 스파클링 와인 | 탄산수 | 신선한 오렌지

### Flavour Notes

An Elegant And Refreshing Aperitif Blending Zesty Orange, Bitter Cordial, And Sparkling Notes.

상큼한 오렌지와 비터 코디얼, 스파클링이 어우러진 우아하고 청량한 식전주입니다.

# Zesty Mule

## 제스티 뮬

**KRW 25,000** / Glass

Whole-Pressed Green Mandarin | Yuzu Juice | Ginger Tonic | Fresh Mint

착즙 청귤 | 유자 주스 | 진저 토닉 | 민트



### Flavour Notes

A Vibrant Mocktail Combining The Zest Of Jeju Green Tangerine And Yuzu With A Spicy Ginger Kick.
제주 청귤과 유자의 상큼함에 진저의 알싸함을 더한 활력 넘치는 목테일입니다.







# Exotic Tonic

## 이그조틱 토닉

**KRW 23,000** / Glass

Pineapple Juice | Lychee | Lemongrass | Tonic Water
파인애플 주스 | 리치 | 레몬그라스 | 토닉 워터

### Flavour Notes

An Exotic Tonic Layering Sweet Pineapple And Lychee With The Nutty Nuance Of Purple Sweet Potato.
파인애플과 리치의 달콤함에 자색 고구마의 고소한 풍미를 더한 이국적인 토닉입니다.

# Golden Bae

## 골든 배

**KRW 22,000** / Glass

Korean Pear Juice | Ginger | Spiced Maple | Rosemary
배 주스 | 생강 | 스파이스 메이플 | 로즈메리



### Flavour Notes

Cool Korean Pear Blends With Ginger And Maple For A Deep, Warm Flavour Reminiscent Of Sujeonggwa.
시원한 한국 배와 생강, 메이플이 어우러져 수정과처럼 깊고 따뜻한 맛을 선사합니다.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.
시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.





# Passion Punch

## 패션 펀치

---

**KRW 23,000** / Glass

Mango Nectar | Passionfruit | Coconut Water | Almond

망고 넥타 | 패션 프루트 | 코코넛 워터 | 아몬드

### Flavour Notes

A Savory-Sweet Harmony Of Tropical Mango And Passion Fruit, Enriched With Coconut And Sea Salt.

망고와 패션 푸르트의 트로피컬 풍미에 코코넛과 씨솔트를 더해 완성한 단짠의 조화입니다.

# Bergamot Gimlet

## 베르가못 김렛

**KRW 26,000** / Glass

Earl Grey Tea | Yuzu Honey Cordial | Bergamot | Orange Blossom
얼그레이차 | 유자청 | 베르가못 | 오렌지 꽃



### Flavour Notes

An Elegant Tea Mocktail Where Fragrant Earl Grey Meets The Bittersweet Notes Of Korean Yuzu.
향긋한 얼그레이와 달콤쌉싸름한 한국 유자가 만나 우아한 여운을 남기는 티 칵테일입니다.





# Spice Tree

## 스파이스 트리

**KRW 24,000** / Glass

Cinnamon-Chai Tea | Cloudy Apple Juice | Spiced Maple | Toasted Oak

시나몬 차이 티 | 클라우디 애플주스 | 스파이스 메이플 | 토스팅 오크

### Flavour Notes

Capturing The Deep Taste Of Autumn With Apple, Cinnamon Chai Tea, And A Touch Of Smoky Oak.

사과와 시나몬 차이 티에 스모키한 오크 향을 입혀 가을의 깊은 맛을 표현했습니다.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.

시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.

# Black Tie

## 블랙 타이

**KRW 25,000** / Glass

Korean Black Raspberry | Tart Cherry | Ruby Chocolate | Smoked Black Tea

복분자 | 타트 체리 | 루비 초콜릿 | 훈연 홍차



### Flavour Notes

A Dignified, Wine-Like Sip Featuring Rich Bokbunja And Tart Cherry With A Smoky Finish.
진한 복분자와 타트 체리에 훈연 향을 더해 와인처럼 묵직하고 격조 있는 한 잔입니다.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.
시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.







# Mulberry Cobbler

## 오디 코블러

**KRW 24,000** / Glass

Mulberry Cordial | Vanilla | Pineapple | Non-Alcoholic Red Wine

오디청 | 바닐라 | 파인애플 | 논알콜 레드 와인

### Flavour Notes

A Glamorous Mocktail Featuring The Dark Fruit Flavors Of Korean Mulberry And Tart Cherry, Harmonized With A Delicate Hint Of Vanilla.

진한 한국 오디와 타트 체리의 과실미에 어우러진 바닐라 풍미로 화려하고 풍성한 맛을 내는 목테일.

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.

시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.

# Peach Barley

## 피치 발리

**KRW 25,000** / Glass

Roasted Barley Tea | White Peach | Jeju Tangerine Blossom Honey | Toasted Oak

볶은 보리차 | 백도 | 제주 감귤꽃 꿀 | 토스팅 오크



### Flavour Notes

An Original Mocktail Offering A Familiar And Comforting Charm As Fragrant Peach Meets The Savory Notes Of Korean Roasted Barley Tea.
향긋한 복숭아와 구수한 볶은 보리차가 만나 익숙하면서도 편안한 매력을 선사하는 독창적인 목테일

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.
시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.





# Plum Blossom

## 플럼 블라썸

**KRW 22,000** / Glass

Red Plum | Non-Alcoholic Chardonnay | Jasmine White Tea | Sea Salt

매실 | 논알콜 샤도네이 | 자스민 티 | 씨솔트

### Flavour Notes

A Refreshing Mocktail Where Elegant Jasmine Tea And Elderflower Aromas Bloom Beautifully Over The Sweet-Tart Korean Plum (Maesil).

새콤달콤한 매실에 우아한 자스민 티와 엘더플라워 향이 은은하게 피어오르는 산뜻한 목테일

Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.

시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.

## Cocktail & Mocktail Service Guidelines

- Each Item May Be Arranged With A Minimum Order Of 20 Servings And A Maximum Of 300 Servings Per Item.
- All Orders Must Be Finalized At Least Seven (7) Business Days Prior To The Event.
- Bespoke Mocktail And Cocktail Creations Are Available At KRW 31,000 And KRW 35,000 Respectively And Require A Minimum Lead Time Of Two (2) Weeks For Development.

## Seasonal Menu Guidelines

- Seasonal Selections Are Crafted With The Finest Ingredients And May Be Subject To Availability. Kindly Note That Availability Will Be Confirmed Upon Ordering.

## 칵테일 & 목테일 진행 시 유의 사항

- 각 메뉴는 메뉴당 최소 20잔부터 최대 300잔까지 준비 가능합니다.
- 모든 주문은 행사 운영일 기준 최소 7영업일 전까지 확정되어야 합니다.
- 맞춤형 목테일 및 칵테일은 각각 31,000원, 35,000원에 제공되며, 메뉴 개발을 위해 최소 2주의 준비 기간이 필요합니다.

## 시즈널 메뉴 진행 시 유의 사항

- 시즈널 메뉴는 제철 재료 수급 상황에 따라 일부 메뉴의 제공이 제한될 수 있으며, 주문 시 이용 가능 여부를 안내드립니다.



# Savour The Moment

Web

Instagram

Four Seasons Hotel Seoul | 97 Saemunan-Ro, Jongno-Gu, Seoul 03183 | +82 2 6388 5030