



INTERCONTINENTAL®
HANOI LANDMARK 72

KOREAN GASTRONOMY WEEK

“
*A Journey Through the
Flavours, Heritage and
Spirit of Korea*”

4th Edition

Exclusively from 16 - 25.10.2026



Contents

5 THE STORY

6 MEET THE MASTERS

8 CALENDAR

12 **PART 1**
A CONTEMPORARY INTERPRETATION
OF KOREAN FINE DINING

GUEST CHEF KIM WON-KI

CHEF HWANG NAM YEON

CHEF KANG HYUN OH

CHEF KIM OKHEE

23

PART 2

EXPERIENCE THE ART
OF KOREAN TRADITIONS

KOREAN COOKING CLASS

KOREAN RICE CAKE WORKSHOP

OMYNARA TASTING WORKSHOP

ANDONG SOJU HERITAGE TASTING

KOREAN TEA WORKSHOP

SPECIAL GUEST SHIFT AT Q BAR

32

PART 3

THE CULTURAL SPIRIT OF KOREA

K-BEAUTY & WELLNESS WORKSHOP

K-FLORAL ARRANGEMENT WORKSHOP

TRADITIONAL KOREAN MINHWA
EXHIBITION

36

PART 4

SIP THE SOUL OF KOREA

OMYNARA

CHO OK-HWA ANDONG SOJU

13



28



34



35



37





The story

InterContinental Hanoi Landmark72 welcomes the fourth edition of Korean Gastronomy Week, a ten-day celebration of Korea's rich culinary traditions and cultural heritage. This year's edition invites guests to discover the essence of the Korean table through a thoughtful expression of its time-honoured ingredients, premium seafood, seasonal fruits and traditional spirits.

Bringing together acclaimed guest chefs, master practitioners, skilled bartenders and cultural specialists from Korea, the programme unfolds across a curated collection of dining experiences, workshops and cultural activities. Each experience offers a glimpse into the traditions, craftsmanship and contemporary creativity that continue to shape Korean cuisine.

More than a celebration of food, Korean Gastronomy Week offers an immersive journey into the spirit of Korea where heritage meets modernity and every flavour tells a story.

인터컨티넨탈 하노이 랜드마크72에서 올해로 네 번째를 맞이하는 한국 미식주간(Korean Gastronomy Week)이 열립니다. 열흘간 펼쳐지는 이번 행사는 한국의 풍부한 미식 전통과 문화를 다양한 방식으로 만나볼 수 있는 특별한 자리입니다. 올해는 오랜 시간 이어져 온 전통 식재료부터 프리미엄 해산물과 제철 과일, 전통주까지, 한국의 식탁을 이루는 다양한 맛과 식재료를 조명합니다.

한국에서 초청한 셰프와 각 분야의 명인, 바텐더, 문화 전문가들이 함께해 특별한 다이닝과 워크숍, 문화 프로그램을 선보입니다. 각각의 프로그램을 통해 한국 음식에 깃든 전통과 섬세한 손길, 그리고 오늘날 새롭게 펼쳐지는 한국 미식의 다양한 모습을 만나볼 수 있습니다.

음식을 넘어 한국의 문화와 정취까지 함께 경험하는 한국미식주간. 전통과 현대가 어우러진 다채로운 프로그램을 통해 한국의 맛과 그 안에 담긴 이야기를 만나보세요.

MEET THE MASTERS



Guest Chef
Kim Won-ki
Head Chef of Ong-i



Guest Chef
Kim Okhee
Korean Culinary Master



Guest Chef
Hwang Nam Yeon
Grand InterContinental
Seoul Parnas



Guest Chef
Kang Hyun Oh
Parnas Jeju



Soju Master
Kim Yoonkeun
Cho Ok-hwa
Andong Soju



Spirits Expert
Lee Woongho
OmyNara

명인들을 만나보세요



Tea Sommelier
Kim Jin Pyeong



Guest Shift
Jay Namite
Bar Swallow



Beauty Specialist
Yeou Yeoun Joo
Yeon Spa



Korean Floral Artist
Ah Ram Kim
Moriah Flower Hanoi



Traditional Korean
Minhwa Artists

Calendar

FRI, 16 OCT

OPENING CEREMONY

A CULINARY & WINE EXPERIENCE

with Chef Kim Won-ki

VND2,700,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND2,500,000⁺⁺/guest

Extra VND800,000⁺⁺ for wine pairing option
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

KOREAN RICE CAKE WORKSHOP

VND690,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND620,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

OMYNARA TASTING WORKSHOP

VND690,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND620,000⁺⁺/guest

Private Dining Room, 62M Floor
From 6PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

SAT, 17 OCT

A CULINARY & WINE EXPERIENCE

with Chef Kim Won-ki

VND2,700,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND2,500,000⁺⁺/guest

Extra VND800,000⁺⁺ for wine pairing option
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

KOREAN RICE CAKE WORKSHOP

VND690,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND620,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

ANDONG SOJU HERITAGE TASTING

VND590,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND530,000⁺⁺/guest

Private Dining Room, 62M Floor
From 6PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

SUN, 18 OCT

A CULINARY & WINE EXPERIENCE

with Chef Kim Won-ki

VND2,700,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND2,500,000⁺⁺/guest

Extra VND800,000⁺⁺ for wine pairing option
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

KOREAN TEA WORKSHOP

VND790,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND710,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 2PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

MON, 19 OCT

KOREAN TEA WORKSHOP

VND790,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND710,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 2PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

TUE, 20 OCT

K-BEAUTY & WELLNESS WORKSHOP

VND590,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:
VND530,000⁺⁺/guest

Private Dining Room, 62M Floor
From 11AM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

WED, 21 OCT

A TASTE OF KOREA

VND790,000⁺⁺/guest

Exclusive offer for Lifestyle members!
3 Spoons, 62nd Floor
11.30AM - 2.30PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

THU, 22 OCT

A TASTE OF KOREA

VND790,000⁺⁺/guest

Exclusive offer for Lifestyle members!

3 Spoons, 62nd Floor

11.30AM - 2.30PM

KOREAN FLORAL WORKSHOP

VND2,200,000⁺⁺/guest

Special price for Lifestyle! members:

VND2,000,000⁺⁺/guest

Private Dining Room, 62M Floor

From 11AM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

FRI, 23 OCT

A TASTE OF KOREA

Lunch buffet | 11.30AM - 2.30PM

VND790,000⁺⁺/guest

Dinner buffet | 6PM - 10PM

VND1,450,000⁺⁺/guest

Exclusive offer for Lifestyle members!

3 Spoons, 62nd Floor

KOREAN COOKING CLASS

Andong Jjimdak and Geotjeori

VND1,090,000⁺⁺/guest *(including lunch buffet)*

Special price for Lifestyle! members:

VND990,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor

From 11AM

SPECIAL GUEST SHIFT

Q Bar, 62M Floor

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

SAT, 24 OCT

A TASTE OF KOREA

Lunch buffet | 11.30AM - 2.30PM

VND790,000⁺⁺/guest

Dinner buffet | 6PM - 10PM

VND1,450,000⁺⁺/guest

Exclusive offer for Lifestyle members!

3 Spoons, 62nd Floor

KOREAN COOKING CLASS

Andong Jjimdak and Geotjeori

VND1,090,000⁺⁺/guest

(including lunch buffet)

Special price for Lifestyle! members:

VND990,000⁺⁺/guest

Stellar Steakhouse, 62nd Floor

From 11AM

SPECIAL GUEST SHIFT

Q Bar, 62M Floor

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor

SUN, 25 OCT

A TASTE OF KOREA

VND790,000⁺⁺/guest

Exclusive offer for Lifestyle members!

3 Spoons, 62nd Floor

11.30AM - 2.30PM

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

Hotel's Lobby, 62nd Floor



이벤트 캘린더

10월 16일 (금)

개막식

김원기 셰프의 컨템포러리 코리안 다이닝 & 와인

VND2,700,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND2,500,000⁺⁺/guest
와인페어링: VND800,000⁺⁺
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

한국 떡 만들기 워크숍

VND690,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND620,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

한국의 술, 오미나라 테이스팅

VND690,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND620,000⁺⁺/guest
Private Dining Room, 62M Floor
From 6PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 17일 (토)

김원기 셰프의 컨템포러리 코리안 다이닝 & 와인

VND2,700,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND2,500,000⁺⁺/guest
와인페어링: VND800,000⁺⁺
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

한국 떡 만들기 워크숍

VND690,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND620,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

안동소주 헤리티지 테이스팅

VND590,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND530,000⁺⁺/guest
Private Dining Room, 62M Floor
From 6PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 18일 (일)

김원기 셰프의 컨템포러리 코리안 다이닝 & 와인

VND2,700,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND2,500,000⁺⁺/guest
와인페어링: VND800,000⁺⁺
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
6PM - 10PM

한국 전통차 마스터클래스

VND790,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND710,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 2PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 19일 (월)

한국 전통차 마스터클래스

VND790,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND710,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 2PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 20일 (화)

K-뷰티 & 스킨케어 워크숍

VND590,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가:
VND530,000⁺⁺/guest
Private Dining Room, 62M Floor
From 11AM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 21일 (수)

쓰리스푼에서 만나는 한국의 미식

VND790,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원 혜택
3 Spoons, 62nd Floor
11.30AM - 2.30PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 22일 (목)

쓰리스폰에서 만나는 한국의 미식

VND790,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원 혜택
3 Spoons, 62nd Floor
11.30AM - 2.30PM

K-플라워 디자인 워크숍

VND2,200,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원가: VND2,000,000⁺⁺/guest
Private Dining Room, 62M Floor
From 11AM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 23일 (금)

쓰리스폰에서 만나는 한국의 미식

Lunch buffet | 11.30AM - 2.30PM
VND790,000⁺⁺/guest
Dinner buffet | 6PM - 10PM
VND1,450,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원 혜택
3 Spoons, 62nd Floor

한식 쿠킹 클래스

VND1,090,000⁺⁺/guest
(including lunch buffet)
라이프스타일 회원가: VND990,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

스페셜 게스트 바텐더, 김진환

Q Bar, 62M Floor

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

10월 24일 (토)

쓰리스폰에서 만나는 한국의 미식

Lunch buffet | 11.30AM - 2.30PM
VND790,000⁺⁺/guest
Dinner buffet | 6PM - 10PM
VND1,450,000⁺⁺/guest

라이프스타일 회원 혜택
3 Spoons, 62nd Floor

한식 쿠킹 클래스

VND1,090,000⁺⁺/guest
(including lunch buffet)
라이프스타일 회원가: VND990,000⁺⁺/guest
Stellar Steakhouse, 62nd Floor
From 11AM

스페셜 게스트 바텐더, 김진환

Q Bar, 62M Floor

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor

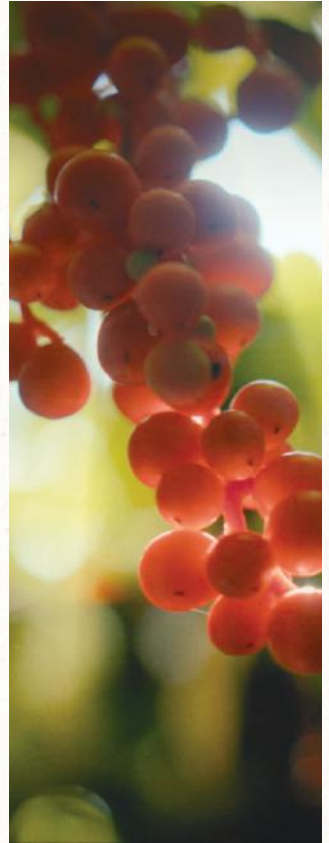
10월 25일 (일)

쓰리스폰에서 만나는 한국의 미식

VND790,000⁺⁺/guest
라이프스타일 회원 혜택
3 Spoons, 62nd Floor
11.30AM - 2.30PM

전통 한국 민화 전시

Hotel's Lobby, 62nd Floor



Part 1

A Contemporary Interpretation of Korean Fine Dining

Enter a world where Korea's culinary heritage is elevated through the lens of contemporary fine dining, with our guest chefs bringing together time-honoured flavours, exceptional ingredients & refined techniques.

오랜 시간 이어져 온 한국의 맛이 현대적인 파인 다이닝으로 새롭게 펼쳐집니다. 초청 셰프들이 엄선한 식재료와 섬세한 조리 기법을 더해, 전통의 맛을 오늘의 감각으로 선보입니다.



Guest Chef KIM WON-KI

A distinguished chef who honed his craft at Grand Hyatt and was honoured with an award from the Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs.

그랜드 하얏트에서 실력을 쌓아온 저명한 셰프인, 농림축산식품부 장관상을 수상하며 그 역량을 인정받았습니다.

Chef Kim Won-ki brings more than 20 years of experience to the Korean culinary scene, shaped by extensive training across leading hotel kitchens and years in restaurant operations and management. Born in Seoul, he spent approximately a decade honing his craft across butchery, bakery, pastry, bread, ice cream, buffet and French cuisine.

At Ong-i - a Korean fine dining restaurant in Hannam, Seoul, Chef Kim explores the depth and versatility of Korean cuisine through carefully composed menus and a thoughtful approach to ingredients and cooking methods.

김원기 셰프는 20년 이상의 풍부한 경력을 바탕으로 한국 미식계에서 활약하고 있습니다. 주요 호텔 주방에서의 폭넓은 트레이닝과 레스토랑 운영 및 경영 경험을 통해 탄탄한 전문성을 쌓아왔습니다. 서울에서 태어난 그는 약 10년간 정육, 베이커리, 파티스리, 제빵, 아이스크림, 뷔페 및 프렌치 요리 등 다양한 분야를 두루 경험하며 자신만의 조리 역량을 발전시켜 왔습니다.

서울 한남구에 위치한 한국 고급 레스토랑 옹이에서 김 셰프는 정성껏 구성된 메뉴와 재료 및 조리법에 대한 세심한 접근을 통해 한국 요리의 깊이와 다양성을 탐구합니다.





His expertise extends to major international and VIP occasions, including the G20 and G50 Summits, embassy events, global corporations and private dining. He has also created culinary experiences for internationally recognized celebrities, demonstrating his ability to perform in highly demanding settings. A recipient of the Korean Food Foundation Star Chef Competition - Minister of Agriculture Award, Chef Kim has appeared on Netflix's Culinary Class Wars Season 1 and SBS's Master of Living, further sharing his culinary expertise with a wider audience.

Combining technical versatility, precision and hands-on experience, Chef Kim brings a comprehensive perspective to modern Korean gastronomy from menu development and culinary execution to the management of complete dining experience.

그는 G20 및 G50 정상회의, 대사관 행사, 글로벌 기업 및 프라이빗 다이닝 등 주요 국제 및 VIP 행사에 전문성을 발휘합니다. 또한 국제적으로 인정받는 유명인들을 위한 요리 경험을 제공하며, 까다로운 환경에서도 뛰어난 실력을 발휘하고 있습니다. 한국식품재단 스타 셰프 대회 농림부장관상을 수상한 김 셰프는 넷플릭스 '컬리너리 클래스 워즈' 시즌 1과 SBS '마스터 오브 리빙'에 출연하며 더 많은 사람들과 요리 실력을 나누었습니다.

기술적 다재다능함과 정밀함, 실무 경험을 결합한 김 셰프는 메뉴 개발과 요리 실행부터 완성된 식사 경험 관리에 이르기까지 현대 한국 요리에 대한 폭넓은 시각을 제공합니다.



A CULINARY & WINE EXPERIENCE

AT STELLAR STEAKHOUSE

16TH - 18TH OCTOBER | FROM 6PM

Korean Gastronomy Week begins at Stellar Steakhouse with Chef Kim Won-ki for a special Korean contemporary food and wine pairing dinner.

Known for presenting Korean cuisine through a modern fine-dining approach, Chef Kim brings together traditional Korean flavours, carefully selected ingredients and contemporary techniques.

The set menu begins with OmyNara Sparkling Wine “Kyol”, followed by a sequence of Korean-inspired dishes paired with French wines, concluded with dessert accompanied by Gowoon Dar - OmyNara’s premium distilled spirit, adding a final note of Korean character to the evening.

한국미식주간의 첫 번째 여정은 스텔라 스테이크하우스에서 시작됩니다. 서울 한남동 ‘옹이 (Ong-i)’의 김원기 헤드 셰프가 선보이는 특별한 컨템퍼러리 한식과 와인 페어링 디너를 만나보세요.

전통 한식의 맛을 현대적인 파인 다이닝으로 재해석하는 김원기 셰프는 한국 고유의 풍미와 엄선된 식재료, 현대적인 조리 기법을 조화롭게 담아낸 특별한 메뉴를 선보입니다.

코스는 오미나라 스파클링 와인 ‘결 (Kyol)’로 시작합니다. 이어 한국의 맛에서 영감을 받은 요리와 엄선된 프랑스 와인의 페어링이 차례로 펼쳐지며, 디저트와 함께 오미나라의 프리미엄 증류주 ‘고운달(Gowoon Dar)’을 선보이며 한국적인 정취를 담은 특별한 미식의 밤을 완성합니다.





Chef HWANG NAM YEON

GRAND INTERCONTINENTAL SEOUL PARNAS

Chef Hwang Nam Yeon is part of the culinary team behind the dining experience at Grand InterContinental Seoul Parnas, bringing a thoughtful approach to food with an emphasis on quality ingredients, refined presentation and creating memorable experiences for guests.

황남연 셰프는 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스의 컬리너리 팀에서 활약하며, 좋은 식재료를 바탕으로 섬세한 조리과 정제된 플레이팅을 선보이고 있습니다. 재료 본연의 맛과 조화를 중요하게 생각하며, 세심하게 완성한 요리를 통해 고객에게 특별한 미식 경험을 전하고 있습니다.



Grand InterContinental Seoul Parnas stands as one of Seoul's most distinguished luxury hotels, offering a sophisticated gateway to the city through its combination of contemporary elegance, exceptional service and an impressive culinary scene. Located in the heart of Gangnam, the hotel places guests at the centre of Seoul's dynamic lifestyle, while offering a sense of calm and refinement within its doors. Its diverse collection of restaurants and bars showcases a wide spectrum of cuisines and dining styles, making gastronomy an integral part of the hotel experience. Grand InterContinental Seoul Parnas offers something more immersive: a place where culinary artistry, Korean hospitality and the energy of contemporary Seoul come together under one roof.

서울 강남의 중심에서 오랜 시간 자리를 지켜온 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스는 서울을 대표하는 럭셔리 호텔

중 하나입니다. 세련된 공간과 섬세한 서비스, 그리고 수준 높은 미식은 이곳을 이야기할 때 빼놓을 수 없는 요소입니다.

문을 나서면 서울의 빠르고 역동적인 일상이 펼쳐지지만, 호텔 안으로 들어서면 한층 여유롭고 정제된 분위기가 이어집니다. 각기 다른 개성을 지닌 레스토랑과 바에서는 다양한 장르의 요리와 다이닝 스타일을 선보이며, 호텔만의 다채로운 미식 경험을 완성합니다. 한국 특유의 따뜻한 환대와 섬세한 미식, 그리고 동시대 서울의 감각. 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스는 이 세 가지가 자연스럽게 어우러지는 곳입니다.



Chef KANG HYUN OH

PARNAS JEJU

At Parnas Hotel Jeju, Chef Kang Hyun Oh brings years of experience shaped by both the professional kitchen and culinary education. Certified in Korean, Japanese and Western cuisine, he has developed a versatile culinary perspective while maintaining a strong connection to Korea's rich gastronomic heritage. His experience teaching culinary classes and royal Korean cuisine programmes further reflects his passion for preserving and sharing the traditions behind Korean food.

Perched along Jeju's southern coastline, Parnas Hotel Jeju is a contemporary luxury retreat defined by its expansive ocean views and close connection to the island's natural beauty. The hotel's culinary offering is a highlight, with a range of restaurants and dining spaces showcasing everything from Korean flavours and Jeju ingredients to international cuisine. The hotel's spacious, elegant interiors and thoughtfully designed guest experiences create a sense of understated luxury, while its coastal setting provides a distinctly Jeju character. Together, its exceptional dining, oceanfront setting and resort-style amenities make Parnas Hotel Jeju a destination designed for travellers looking to experience the island in comfort and style.





파르나스 호텔 제주의 강현오 셰프는 오랜 현장 경험과 함께 요리 교육 분야에서도 경력을 쌓아왔습니다. 한식과 일식, 양식 조리 자격을 갖춘 그는 폭넓은 조리 경험을 바탕으로 다양한 요리를 선보이는 한편, 한국 고유의 식문화와 전통에도 꾸준한 관심을 이어오고 있습니다. 요리 강의와 궁중음식 교육 프로그램을 진행한 경험을 통해 우리 음식에 담긴 전통과 이야기를 전해왔으며, 한국의 맛과 식문화를 보다 많은 사람들과 나누는 데에도 힘쓰고 있습니다.

파르나스 호텔 제주

제주 남쪽 해안에 자리한 파르나스 호텔 제주는 탁 트인 바다와 제주의 자연을 가까이에서 만날 수 있는 럭셔리 리조트입니다. 드넓게 펼쳐지는 오션뷰와 여유로운 공간, 절제된 세련미가 돋보이는 인테리어가 어우러져 제주에서의 휴식에 특별함을 더합니다.

미식에서도 제주의 색깔은 자연스럽게 이어집니다. 호텔 내 다양한 레스토랑에서는 제주에서 나는 신선한 식재료를 활용한 요리와 한식은 물론, 세계 각국의 다채로운 메뉴를 선보입니다.

탁 트인 제주 바다를 배경으로 즐기는 미식과 여유로운 휴식. 파르나스 호텔 제주는 제주의 자연과 현대적인 리조트의 편안함이 조화롭게 어우러진 공간입니다.



A TASTE OF KOREA AT 3 SPOONS

21ST - 25TH OCTOBER

3 Spoons welcomes Guest Chef Hwang Nam Yeon (Grand InterContinental Seoul Parnas) and Chef Kang Hyun Oh (Parnas Jeju) for a special Korean culinary showcase. The chefs will present a selection of Korean specialties featuring this year's highlighted ingredients, including traditional Korean spirits, fermented ingredients, premium chicken, ginseng and seafood. The experience offers guests the opportunity to enjoy familiar Korean flavours alongside regional ingredients and seasonal produce. A Korean spirit tasting featuring Andong Soju will also accompany the events, introducing guests to the special character of traditional Korean beverages.

3 Spoons에서 그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스의 황남연 셰프와 파르나스 호텔 제주의 강현오 셰프가 함께 특별한 한국 미식의 향연을 선보입니다. 두 셰프는 한국 전통주를 비롯해 발효 식재료, 프리미엄 닭고기, 인삼, 해산물 등 식재료를 활용해 다채로운 한식 메뉴를 선보입니다. 한국 고유의 맛을 바탕으로 각 지역의 특색 있는 식재료와 제철 식재료를 더해 한층 풍성한 한국의 맛을 만나볼 수 있습니다.







Chef KIM OKHEE

KOREAN CULINARY MASTER

The celebration of Korean cuisine continues with Chef Kim Okhee - Korean Culinary Master and specialist in traditional Korean rice cakes. Chef Kim previously served as a professor of Korean rice cakes and traditional sweets at Baekseok Arts University and has contributed to the preservation and teaching of traditional Korean dessert-making.

김옥희 명장은 한식대가이자 전통 떡 명장으로, 우리 고유의 떡과 전통 디저트의 맛과 가치를 알리는 데 힘쓰고 있습니다.

백석예술대학교에서 떡과 전통 한과를 가르치는 등 오랜 교육 경험을 바탕으로, 전통의 조리법과 그 안에 담긴 문화를 전하며 한국의 떡과 전통 디저트를 널리 알리고 있습니다.



Part 2

Experience the Art of Korean Traditions

Korean Gastronomy Week extends beyond the dining table with a series of hands-on experiences that explore the ingredients, techniques and traditions behind Korean cuisine and culture.

한국미식주간은 다이닝을 넘어, 한국의 음식과 문화를 이루는 식재료와 조리 기법, 그리고 그 속에 담긴 전통을 직접 경험할 수 있는 다양한 마스터클래스와 워크숍으로 이어집니다.

KOREAN COOKING CLASS WITH GUEST CHEFS

ANDONG JJIMDAK AND GEOTJEORI
23RD & 24TH OCTOBER

Join Chef Hwang Nam Yeon of Grand InterContinental Seoul Parnas and Chef Kang Hyun Oh of Parnas Jeju for a cooking class featuring Korean signature dishes. Designed as a hands-on journey into Korean cuisine, the session offers guests a closer look at the techniques, ingredients and culinary philosophy behind the dishes.

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스의
황남연 셰프와 파르나스 호텔 제주의 강현오
셰프가 함께하는 쿡킹 클래스에서 한국을
대표하는 요리를 직접 만들어보세요.

두 셰프와 함께 직접 요리하며 한식에
사용되는 다양한 식재료와 조리법을 배우고,
각 요리에 담긴 이야기와 한국의 식문화를
보다 가까이에서 경험할 수 있습니다.





KOREAN RICE CAKE WORKSHOP

WITH CHEF KIM OKHEE
16TH & 17TH OCTOBER

Discover the traditional techniques behind Korean rice cakes in a hands-on class with Chef Kim Okhee, from shaping and preparation to the cultural significance embedded within these ceremonial and everyday delicacies.

김옥희 명인과 함께 한국의 전통 떡을 직접 만들어보는 시간을 가져보세요. 재료를 준비하고 떡을 빚어 완성하는 과정을 하나씩 배우며, 예부터 일상은 물론 명절과 특별한 날마다 빠지지 않았던 떡에 담긴 한국의 전통과 문화를 함께 만나볼 수 있습니다.



OMYNARA TASTING WORKSHOP

16TH OCTOBER

Explore an exclusive OmyNara experience, guided by Spirits Expert Lee Woongho, and discover the rich heritage and distinctive character of Korean traditional spirits. Through an engaging tasting journey, guests will explore the unique aromas, flavors, and craftsmanship behind each OmyNara creation.

주류 전문가 오미나라 디렉터 이웅호와 함께하는 특별한 오미나라 테이스팅 워크숍에서 한국 전통주의 깊은 유산과 독특한 매력을 만나보세요.

다채로운 테이스팅을 통해 오미나라의 각 주류가 지닌 고유한 향과 풍미를 경험하고, 그 속에 담긴 정성과 양조 기술을 알아보는 특별한 시간을 선사합니다.



ANDONG SOJU HERITAGE TASTING

17TH OCTOBER

Join a special Andong Soju Workshop led by Mr. Kim Yoonkeun - Director Cho Ok-hwa Andong Soju (the third-generation successor of Andong Soju). With a tradition passed down through generations, Andong Soju is one of Korea's most recognised traditional spirits. The legacy of the Jo Cho Ok-hwa family is closely tied to the preservation of traditional Andong Soju-making methods, with Master Jo Ok-hwa honoured as a Korean Food Grand Master for her contribution to this heritage. During the workshop, guests will discover the story behind Andong Soju, from its traditional production methods to its distinctive character, gaining a deeper appreciation of one of Korea's longstanding spirits.

조옥화 안동소주의 3대 전승자인 김윤근 이사와 함께 한국을 대표하는 전통주, 안동소주의 깊은 맛과 이야기를 만나보세요. 대를 이어 전해져 온 안동소주는 오랜 역사와 전통을 간직한 한국의 대표적인 증류주입니다. 조옥화 명인은 전통 안동소주의 제조법을 보존하고 계승해 온 공로를 인정받아 대한민국 식품명인으로 지정되었으며, 그 전통은 오늘날까지 가족을 통해 이어지고 있습니다.

이번 워크숍에서는 안동소주가 만들어지는 전통 방식부터 특유의 향과 풍미까지, 김윤근 디렉터의 이야기를 통해 전통적인 제조 방식부터 안동소주만의 고유한 특징, 오랜 시간 이어져 온 안동소주의 이야기와 매력을 보다 가까이 접해볼 수 있습니다.

TRADITIONAL KOREAN TEA WORKSHOP

18TH & 19TH OCTOBER

Experience the traditions of Korean tea through a masterclass led by a Korean Tea Sommelier Kim Jin Pyeong - Vice President and Chair of the Tea Division of the Korea International Sommelier Association. With experience as a national tea sommelier champion, tea competition judge and examiner for tea sommelier certification, he will guide guests through the nuances of Korean tea from its aromas and flavours to the rituals and philosophy that surround its preparation.

한국국제소믈리에협회 부회장이자
티소믈리에분과위원장인 김진평 티
소믈리에와 함께 한국 차의 다양한 매력을
만나보세요. 국가대표 티 소믈리에 우승을
비롯해 차 품평대회 심사위원과 티 소믈리에
자격 검정위원으로 활동해 온 김진평 티
소믈리에가 한국 차의 향과 맛, 차를 우리는
방법과 즐기는 법을 직접 소개합니다. 차 한
잔에 담긴 섬세한 풍미와 함께 오랜 시간
이어져 온 한국의 차 문화를 보다 가까이에서
경험할 수 있습니다.





The Story of Hadong Tea

Hadong Tea, from Hadong County in South Korea, is one of the country's most renowned traditional teas, cultivated in the pristine foothills of Jirisan Mountain.

Known for its delicate aroma, smooth taste and natural sweetness, Hadong tea reflects centuries of Korean tea-making heritage. The tea is

traditionally hand-picked and carefully processed, preserving its authentic character and refined quality. It offers a serene tea experience rooted in Korea's rich cultural tradition.

지리산 자락과 섬진강이 어우러진 하동은 한국을 대표하는 차 산지로, 오랜 세월 차를 재배하고 만들어 온 깊은 역사를 간직하고 있습니다.

이곳의 자연환경에서 자란 하동차는 섬세한 향과 부드러운 품미가 특징이며, 찻잎을 손으로 채취하고 정성스럽게 덪어내는 전통 제다 방식이 오늘날까지 이어지고 있습니다. 한 잔의 하동차에는 자연과 시간, 그리고 세대를 거쳐 전해진 한국의 차 문화가 고스란히 담겨 있습니다.







SPECIAL GUEST SHIFT AT Q BAR

FEATURING K-BARTENDER JIN HWAN KIM
23RD & 24TH OCTOBER

Q BAR WELCOMES THE CELEBRATED SEOUL BARTENDER JIN HWAN KIM (JAY NAMITE), OWNER-BARTENDER OF BAR SWALLOW IN SEOUL.

A recognized name in Korea's bartending scene, Kim was the winner of Diageo World Class Korea 2018 and Beefeater MIXLDN Korea 2017, and has represented Korea at international bartending competitions.

He will showcase his signature approach to cocktails at Q Bar, blending refined

techniques with modern Korean influences. On the second evening, he will be joined by a Vietnamese guest bartender for a special four-hands collaboration. Guests can expect a lively evening of cocktails, creativity and Seoul-inspired bar culture high above Hanoi.

Q BAR에서 서울 BAR SWALLOW의 오너 바텐더 김진환(JAY NAMITE)과 함께하는 특별한 게스트 시프트를 선보입니다. 한국 바텐딩 씬을 대표하는 바텐더 중 한 명인 김진환 바텐더는 DIAGEO WORLD CLASS KOREA 2018 우승, BEEFEATER MIXLDN KOREA 2017 우승

경력을 보유하고 있으며, 다양한 국제 바텐딩 대회에서 한국을 대표해 활약해 왔습니다. 이번 게스트 시프트에서는 세련된 바텐딩 테크닉에 현대적인 한국의 감각을 더한 김진환 바텐더만의 시그니처 칵테일을 만나볼 수 있습니다. 두번째 날은 김진환 바텐더와 베트남 바텐더와 함께 한 바에서 각자의 스타일과 창의성을 선보이는 포핸즈 콜라베이션이 펼쳐집니다. 세련된 바텐딩 테크닉에 현대적인 한국의 감각을 더한 김진환 바텐더의 시그니처 칵테일과 베트남 바텐딩의 개성이 어우러지는 특별한 경험을 하노이의 야경과 함께 만나보세요.

Part 3

The Cultural Spirit of Korea

Korean Gastronomy Week also introduces a selection of cultural experiences celebrating beauty, flowers and traditional folk art.

한국미식주간은 미식의 영역을 넘어 뷰티, 플라워 그리고 한국 전통 민화를 아우르는 다채로운 문화 프로그램을 통해 한국의 또 다른 매력을 소개합니다.



K-BEAUTY & WELLNESS WORKSHOP

20TH OCTOBER

THE K-BEAUTY & SKINCARE WORKSHOP OFFERS AN ELEGANT AND PRACTICAL INTRODUCTION TO THE PHILOSOPHY BEHIND MODERN KOREAN BEAUTY.

Led by Yeou Yeoun Joo - Founder and Director of Yeon Spa, the session draws on her expertise in skin analysis, beauty and cosmetic science. Guests will experience advanced skin analysis through an AI Beauty Mirror and professional skin analysis device, with

personalised results available via QR code. Blending beauty quizzes, real-life cases and skincare insights tailored to Hanoi's environment, the workshop offers a refined yet approachable way to better understand one's skin and create a more considered, sustainable beauty ritual.

JH 페이스 컨투어링 및 키네스 페이스 스테디 마스터인 여연주 전문가와 함께 K-뷰티와 스킨케어보다 쉽고 재미있게 알아보는 시간을 가져보세요. 피부 분석과

뷰티·화장품 분야의 전문 지식을 바탕으로, AI 뷰티 미러와 전문 피부 분석 기기를 활용해 자신의 피부 상태를 직접 확인하고 QR 코드를 통해 개인별 분석 결과도 받아볼 수 있습니다.

뷰티 퀴즈와 다양한 실제 사례를 통해 평소 궁금했던 피부와 스킨케어에 대해 알아보고, 하노이의 기후와 환경에 맞는 실용적인 피부 관리 팁도 만나볼 수 있습니다.

K-FLORAL ARRANGEMENT WORKSHOP

22ND OCTOBER



Step into the refined world of Korean floral design, where seasonal blooms, organic forms and thoughtful composition come together in an expression of quiet elegance. This hands-on workshop invites guests to discover the distinctive beauty of Korean floral aesthetics, learning to balance colour, texture and natural movement to create an arrangement inspired by the simplicity of nature.

The experience is led by floral designer Ah Ram, a certified floral instructor and holder of Korea's National Technical Qualification in Floral Design, and owner of Moriah Flower, with studies at Nature Flower Academy. She will bring a considered perspective to the art of floral design, combining Korean sensibility with a broader international approach to flowers and composition.

계절의 꽃과 자연스러운 형태, 섬세한 구성이 어우러지는 한국 플라워 디자인의 아름다움을 만나보세요. 이번 워크숍에서는 꽃의 색감과 질감, 자연스러운 흐름을 살리는 방법을 배우고, 자연에서 영감을 받은 플라워 어레인지먼트를 직접 완성해봅니다.

이번 클래스는 국가기술자격 화훼장식기능사 자격을 보유한 플라워 디자이너이자 모리아 플라워 대표 김아람 플로리스트가 진행합니다. 자연이 가진 본연의 아름다움을 살리는 플라워 디자인을 배우며, 계절의 꽃과 소재를 활용해 자신만의 작품을 완성하는 시간을 가져보세요.



TRADITIONAL KOREAN
MINHWA (FOLK PAINTING)
EXHIBITIONS HIGHLIGHT
VIBRANT, SYMBOLIC
WORKS FROM THE JOSEON
DYNASTY (1392-1910)
ALONGSIDE MODERN
REINTERPRETATIONS.

TRADITIONAL KOREAN MINHWA EXHIBITION

16TH - 25TH OCTOBER

Guests are invited to explore the distinctive world of Korean Minhwa - traditional folk painting celebrated for its expressive aesthetics, symbolic imagery and storytelling. More than decorative art, Minhwa reflects the hopes, beliefs and everyday lives of generations of Koreans.

Its vibrant visual language offers a fascinating window into Korea's cultural imagination, complementing the festival's broader celebration of heritage and contemporary interpretation.

독특한 표현과 상징적인 이미지, 그리고 다양한 이야기를 담은 한국 전통 민화 (民畵, 민화)의 세계를 만나보세요. 민화는 단순한 장식화를 넘어, 오랜 시간 한국인의 소망과 믿음, 그리고 일상의 모습을 담은 예술입니다. 생동감 넘치는 색채와 풍부한 상징을 통해 한국 고유의 정서와 문화적 상상력을 엿볼 수 있으며, 전통과 현대적 재해석을 함께 조명하는 이번 한국미식주간에 또 하나의 특별한 문화적 경험을 더합니다.



Part 4

Sip The Soul of Korea

Embark on a journey through Korea's cherished drinking traditions, where heritage meets refined craftsmanship in every sip. Discover OmyNara and Cho Ok-Hwa Andong Soju - two spirits that capture the soul of Korea.

한 잔 한 잔에 오랜 전통과 섬세한 장인정신이 깃든 한국의 소중한 술 문화를 따라 특별한 여정을 떠나보세요. 한국의 혼을 담아낸 두 술, 오미나라와 조옥화 안동소주를 만나보세요.

OMYNARA

OmyNara is an Omija winery that manufactures wine using traditional fermentation methods and oak barrel maturation methods using eco-friendly Omija originating in Korean soil.

오미나라는 한국의 청정한 토양에서 재배된 친환경 오미자를 사용하여 전통적인 발효 방식과 오크 배럴 숙성 방식으로 와인을 생산하는 오미자 와이너리입니다.



OmyNara is a famous Korean winery renowned for transforming the unique Omija berry into refined wines and spirits. Grown in Mungyeong, a region celebrated for its high-quality Omija, the fruit is cherished for its distinctive harmony of five flavors: sweet, sour, bitter, salty and spicy. OmyNara combines traditional Korean fermentation techniques with contemporary winemaking and distillation craftsmanship to create a sophisticated expression of Korean heritage. Its signature OmyRosé, known as the world's first Omija wine, offers an elegant and complex tasting experience. The winery also presents sparkling Omija wine and premium distilled spirits, showcasing the versatility of this remarkable Korean ingredient.

오미나라는 한국 고유의 오미자를 와인과 증류주로 재해석해 선보이는 한국의 대표적인 프리미엄 와이너리이자 주류 브랜드입니다. 오미자의 명산지인 손꼽히는 문경에서 재배된 오미자는 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛이라는 다섯 가지 맛이 어우러진 독특한 풍미를 지니고 있습니다. 오미나라는 한국 전통의 발효 기법에 현대적인 와인 양조와 증류 기술을 접목해 한국의 자연과 문화를 담은 독창적인 술을 빚어냅니다. 오미로제(OMYROSÉ) 스파클링 와인, 프리미엄 증류주까지 다양한 주류를 선보이며 오미자라는 특별한 한국 식재료의 가능성을 한층 세련된 방식으로 확장해 나가고 있습니다. 문경의 오미자라는 특별한 원료와 오랜 발효의 전통, 현대적인 양조 기술이 어우러진 오미나라는 한국의 테루아와 미식 문화를 세계에 알리는 독창적인 프리미엄 주류 브랜드입니다.







CHO OK-HWA ANDONG SOJU

Cho Ok-hwa Andong Soju represents the enduring heritage of Andong's traditional soju-making culture, passed down through generations with exceptional craftsmanship.



Today, this legacy is carried forward by third-generation successor Kim Yoonkeun, Director of Cho Ok-hwa Andong Soju, grandson of Master Cho Ok-hwa and a successor of Andong Soju's traditional cultural heritage. The family continues the tradition of producing Andong Soju using time-honored methods and carefully selected ingredients. Traditional Andong Soju reflects a meticulous process rooted in patience, precision, and generations of accumulated knowledge. Its heritage is closely intertwined with Andong's rich cultural identity, making it more than a spirit, it is a taste of Korean history and tradition.



Through generations of dedication, the Cho Ok-hwa family continues to preserve this cherished legacy, with Kim Yoonkeun carrying its traditional craftsmanship into a new generation.

조옥화 안동소주는 뛰어난 장인정신과 함께 대대로 이어져 온 안동 전통 소주의 오랜 유산을 계승하고 있습니다. 오늘날 그 명맥은 안동소주 문화재



전승자이자 대한민국 식품명인인 조옥화 명인의 손자이며, 조옥화 안동소주의 3대 계승자인 김윤근 이사가 이어가고 있습니다. 조옥화 안동소주는 오랜 세월 이어온 전통 방식과 엄선된 원료를 바탕으로 안동소주를 빚어냅니다. 소량으로 정성스럽게 증류되는 안동소주는 깔끔한 품미와 섬세한 향, 부드러우면서도 뚜렷한 여운이 특징입니다.

전통 안동소주의 제조 과정에는 인내와 정교함, 그리고 여러 세대에 걸쳐 축적된 지식과 기술이 고스란히 담겨 있습니다. 이러한 전통은 안동의 풍부한 문화적 정체성과 깊이 맞닿아 있으며, 안동소주는 단순한 술을 넘어 한국의 역사와 전통을 맛으로 경험하게 하는 특별한 문화유산입니다. 조옥화 안동소주는 세대를 이어온 헌신과 장인정신을 통해 그 유산을 지켜나가는 동시에, 한국 전통 소주의 품격과 아름다움을 새로운 세대에 전하고 있습니다.



Stellar Steakhouse

Opening hour: 6PM - 10.30PM

62nd Floor

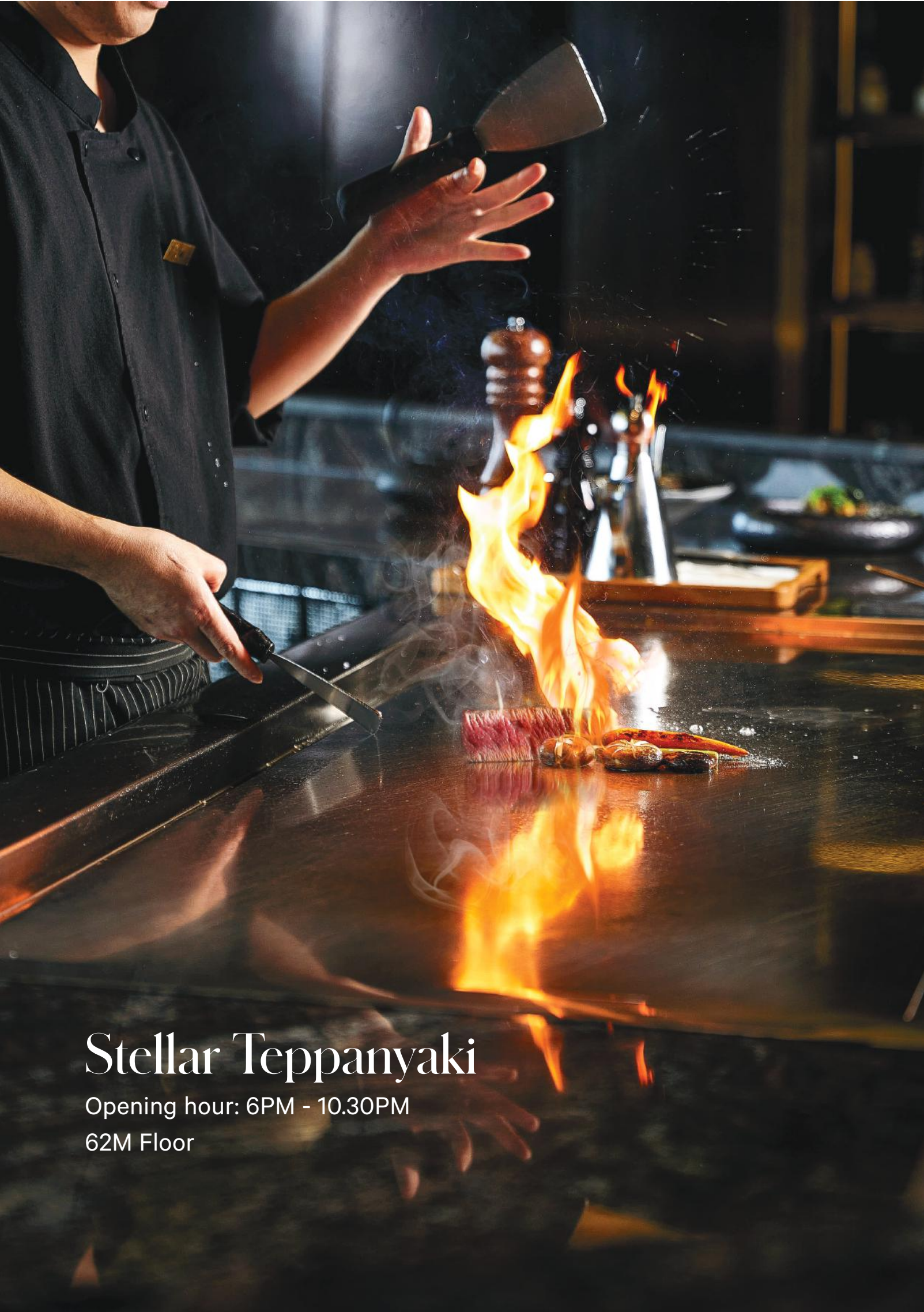


3 Spoons

Opening hour: 6AM - 10PM

62nd Floor



A chef in a black uniform is performing Teppanyaki on a hot iron plate. The chef is using a large metal spatula in their right hand and a knife in their left hand. The iron plate is glowing red with heat, and there are large flames rising from it. On the plate, there is a piece of meat, a piece of vegetable, and some small round items. The background is dark and out of focus, showing a kitchen setting.

Stellar Teppanyaki

Opening hour: 6PM - 10.30PM

62M Floor

The Hive Lounge

Opening hour: 7.30AM - 11.30PM

62nd Floor



Q Bar

Opening hour: 5PM - 2AM

62M Floor



Our Partners

IN COLLABORATION WITH



Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs



주베트남대한민국대사관
ĐẠI SỨ QUÁN ĐẠI HÀN DÂN QUỐC TẠI VIỆT NAM



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

SPONSORS



PARATA AIR

ALCHEMY.
ASIA

국가유산 · 명인
조옥화 안동소주
KOREA NATIONAL HERITAGE
ANDONGSOJU



OMYNARA®

4th Edition

16 - 25 OCTOBER, 2026

INTERCONTINENTAL HANOI LANDMARK72

Keangnam Hanoi Landmark Tower, Plot E6, Cau Giay New Urban Area,
Yen Hoa Ward, Hanoi, Vietnam

T: +84 24 3275 3669 | W: landmark72.intercontinental.com