



## About, Order Details

#### Afternoon tea for Two Person

티 또는 커피 Tea or Coffee ------100,000 다양한 향을 가진 7가지 티 혹은 커피와 함께하는 애프터눈 티

#### Afternoon Tea for Three Person

티 또는 커피 Tea or Coffee ------150,000 다양한 향을 가진 7가지 티 혹은 커피와 함께하는 애프터눈 티

칵테일 2잔

With Two Glass of Cocktail ------150,000 파노라믹 바텐더가 선보이는 칵테일과 함께하는 애프터는 티

샴페인 1병

With A Bottle of Champagne -----250,000 파노라믹 소믈리에가 선정한 샴페인 페어링 애프터눈 티

FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies. 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.



## About, Food Tower

#### First Floor

로제 와인 판나코타, 벚꽃 마카롱, 샤인 머스켓 Rose wine panna cotta, Cherry blossom macaron, Shine-muscat

#### Second Floor

샤인 머스켓 젤리 레어치즈, 샤인 머스켓 롤 케이크, 요거트 타르트, 코코넛 샤인 머스켓 무스 Shine-muscat jelly rare cheese, Shine-muscat roll cake, Yogurt tarte, Coconut shine-muscat mousse

#### Third Floor

햄 치즈 파니니, 새우볼, 훈제연어 밀푀유, 푸아그라 슈 Ham cheese panini, Shrimp ball, Smoked salmon mille-feuille, Foie gras choux

#### Main dessert

캐러맬 수플레와 바닐라 시럽 Caramel souffle with vanilla syrup

FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies. 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.



## About, Tea

■ Rosehip & hibiscus \_ 로즈힙&히비스커스

신의 꽃이라고 불리는 히비스커스와 들장미의 열매인 로즈힙으로 만든 티 비타민(가 풍부해서 피로가 풀리는 상큼함을 가진 차로 나른한 오후에 마시면 좋은 차입니다.

■ Blueberry & vanilla\_ 블루베리 & 바닐라

실론 홍차에 블루베리 향과 바닐라 향을 더하여 은은한 블루베리의 달콤한 향 뒤 부드러운 바닐라향으로 티타임에 어울리는 홍차입니다.

■ Pure Camomile 카모마일

작은 사과라는 의미의 카모마일 꽃으로 만들어 숙면과 안정 작용에 도움을 줍니다.

■ Pure Peppermint \_페퍼민트

페퍼민트 잎으로 만들어 소화 촉진과 불면증 해소에 도움이 됩니다.

■ Darjeeling \_ 다 즐 링 세계 3대 홍차로 알려지고 부드러움과 섬세함이 녹아있는 향을 느낄 수 있습니다.

■ Earl grey\_얼그레이 실론잎차에지중해열대과일인베르가못향을 가향한홍차 여성에게 인기가 많고 향이 풍부한 홍차 입니다.

■ Ceylon\_실론

스리랑카 정통 홍차로 붉은 수색과 진한 홍차 향에 구수한 맛이 특징인 홍차 입니다.

OALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.



## About, Coffee



밀라니 Coffee Miliani

이탈리아 북부 Como 지역을 기반으로 한 80년 역사의 원두커피 브랜드

Gran Aroma 그랑아로마

아라비카 95%와 로부스타 5%가 조화롭게 블렌딩 되어 달콤하고 섬세한 맛을 지니고 부드럽고 벨벳같은 크림이 혼합되어 풍미가 가득한 원두

Espresso 에스프레소

Americano 아메리카노

Cafe Latte 카페라떼

Cappuccino 카푸치노

# About, Champagne Story

Laurent Perrier

흰 과일의 아로마와 신선함, 섬세함이 완벽한 밸런스를 이룬 샴페인

FOOD ALLERGY NOTICE : Please alert your server if you have any allergies. 음식 알러지가 있으신 분들은 직원에게 문의바랍니다.



### About, Dessert

#Ham&cheese panini\_ 햄 치즈 파니니

담백한 파니니에 비어 햄과 콜비잭 치즈를 넣은 샌드위치

#Shrimp ball\_ 새우볼

새우와 파프리카를 다져 베이스에 묻혀 튀긴 새우볼

#Smoked salmon mille-feuille\_ 훈제연어 밀푀유

바삭한 페스츄리 파이 안에 훈제연어, 레몬 홀스레디쉬 크림으로 샌드한 밀푀유

#Foie gras choux 푸아그라 슈

바삭한 슈 안에 푸아그라 무스와 프랑스 프리미엄 크림치즈, 생크림과 함께 샤인 머스켓 크림을 얹은 슈

#Shine-muscat jelly rare cheese\_ 샤인 머스켓 젤리 레어 치즈

크림치즈가 듬뿍 들어가 진한 치즈의 맛을 느낄 수 있는 레어 치즈 위에 샤인 머스켓을 슬라이스하여 젤리로 굳힌 치즈 무스

#Shine-muscat roll cake 샤인 머스켓 롤 케이크

부드러운 바닐라 시트에 우유 크림과 최상급 샤인 머스켓을 넣고 롤링한 롤 케이크

#Yogurt tarte\_ 요거트 타르트

아몬드 크림을 넣어 구운 타르트에 당적 크렌베리와 딸기 퓨레, 요거트를 섞어 휘핑한 크림을 올린 요거트 타르트

#Coconut shine-muscat mousse\_ 코코넛 샤인 머스켓 무스

바삭한 사브레 위에 코코넛 무스와 샤인 머스켓 꿀리를 올리고 슈가 페이스로 만든 데이지 꽃으로 장식한 무스

#Rose wine panna cotta\_ 로제 와인 판나코타

끓인 우유와 생크림으로 만든 우유 푸딩에 딸기 젤리로 레이어를 주고 로제 본샹스 와인으로 젤리를 올려 가니쉬로 마무리한 판나코타

#Cherry blossom macaron\_ 벚꽃 마카롱

벚꽃 모양의 꼬끄에 가나슈 크림과 수제 산딸기 잼을 넣은 마카롱

#Caramel souffle with vanilla syrup\_ 캐러맬 수플레와 바닐라 시럽

따뜻한 바닐라 수플레 위에 캐러멜 맛의 브라운 치즈를 얹어 우유와 바닐라 빈을 섞은 시럽으로 토핑한 캐러멜 향이 은은히 나는 메인 디저트