



OAK RESTAURANT
MENU
OAKWOOD PREMIER INCHEON

세미뷔페와 함께 즐기는 주말·공휴일 특선 메뉴

— Main Menu —

Oak Signature A

안심(130g)과 바닷가재(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) & 스페셜 와인 390,000
Surf&Turf(2 Persons)+Special Wine 1BTL

Oak Signature B

점보 꽃등심(300g)과 바닷가재(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) & 스페셜 와인 340,000
Couple Rib Eye Steak(2 Persons)+Lobster+Special Wine 1BTL

Steak

Including Buffet (뷔페 포함)

점보 꽃등심(300g) 스테이크(2인)(쇠고기:미국산) 240,000
Couple Rib Eye Steak(2 Persons)

안심(130g)과 바닷가재 스테이크(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) 140,000
Tenderloin & Lobster

채끝 등심(130g)과 바닷가재 스테이크(쇠고기:미국산 | 랍스터:캐나다산) 130,000
Striploin & Lobster

안심(130g) 스테이크(쇠고기:미국산) 130,000
Grilled Tenderloin Steak

송아지(130g) 스테이크(쇠고기:호주산) 120,000
Grilled Veal Steak

채끝 등심(130g) 스테이크(쇠고기:미국산) 110,000
Grilled Striploin Steak

Child(Buffet Only) 58,000
(만4세부터 만9세까지 적용 금액)



오크 레스토랑에서 사용하는 소고기는 STERLING SILVER PREMIUM MEAT로서 미국 농무성(USDA)의 엄격한 등급판정을 통해 선정된 우수한 육질의 소고기입니다.

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

※10% VAT 금액이 포함된 금액입니다.
※10% VAT is inclusive

— 추천 와인 —

Sparkling Wine

샤또 수쉐리 크레망 드 루아르 브뤼 150,000
Chateau Soucherie, Cremant de Loire Brut(France)

마세리아 세뜨 포르테 레 볼리(세미 스위트) 120,000
Masseria Sette Porte Le Bolli (Semi Sweet), (Italy)

끌로 아마도르 까바 브뤼 델리카 리제르바 100,000
Clos Amador, Cava Brut Delicat Reserva(Spain)

White Wine

올리비에 르플레이브 샤블리 레 두 리브 180,000
Olivier Leflaive, Chablis Les Deux Rives(France)

더 랩터 소비농블랑 130,000
The Raptor Sauvignon Blanc(New Zealand)

델타 캘리포니아 샤도네이 100,000
Delta California Chardonnay(USA)

Red Wine

본도노 끼안티 클라시코 150,000
Buondono Chianti Classico(Italy)

에네미고 말벡 120,000
Enemigo, Malbec(Argentina)

비냐 파르구아 앙카 100,000
Vina Pargua Anka(Chile)

주류

Hwayo 17 50,000
일품진로 50,000
안동소주 45,000
능이술 40,000

Beer & Beverage

Chimay Doree 30,000
Estrella Damm Inedit 25,000
Draft Beer 20,000
Coke/Sprite 10,000

※다양한 음료 메뉴는 별도로 준비되어 있습니다.

※10% VAT 금액이 포함된 금액입니다.
※10% VAT is inclusive