



PANORAMIC 65

BAR & DINING

Oakwood
Premier
INCHEON

DINING SET
MENU

PANORAMIC 65



PANORAMIC 65
BAR & DINING

PANORAMIC65 SIGNATURE WINE SET

CRAB MEAT & CAVIAR

캐비어를 곁들인 대게살

WHITE ASPARAGUS SOUP

샤프론 밀크 폼을 올린 화이트 아스파라거스 수프

CREAMY MOZZARELLA & JAMON SALAD

하몽을 곁들인 모짜렐라 치즈 샐러드

DUCK BREAST

비가라데 소스를 곁들인 오리 가슴살 구이

RIGATONI & SHRIMP GRATIN

새우로 맛을 낸 리가토니 로제 파스타 그라탕

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

BEEF TENDERLOIN & LOBSTER

안심 스테이크와 바다가재

CHOCOLATE MOUSSE

초콜렛 무스

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

+

Recommendation Red or White Wine 1BTL with Signature Set

RED WINE : Bogle Vineyards USA Shiraz

OR

WHITE WINE : Domaine William Fevre Chablis France Chardonnay

390.000 for 2 People

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PANORAMIC65 SIGNATURE SET

CRAB MEAT & CAVIAR

캐비어를 곁들인 대게살

King Crab and Citron Beurre Blanc with Caviar

WHITE ASPARAGUS SOUP

사프론 밀크 폼을 올린 화이트 아스파라거스 수프

White Asparagus Cream Soup with Chicken Stock (치킨:국내산) and Saffron Milk Form

CREAMY MOZZARELLA & JAMON SALAD

하몽을 곁들인 모짜렐라 치즈 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Creamy Mozzarella Cheese, Lemon Dressing and Jamon (돼지고기:스페인)

DUCK BREAST

비가라데 소스를 곁들인 오리 가슴살 구이

Seared Duck Breast (오리고기:국내산) with Caramelized Fruits and Bigarade Sauce

RIGATONI & SHRIMP GRATIN

새우로 맛을 낸 리가토니 로제 파스타 그라탕

Gratin with Shrimp and Rigatoni Rose Pasta

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

BEEF TENDERLOIN & LOBSTER

안심스테이크 & 바다가재

Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산,100g) with Port Wine Sauce and Poached Lobster

CHOCOLATE MOUSSE

초콜렛 무스

Dark Chocolate, Hazelnut Crunch with Seasonal Fruits

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

130.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

CHEF SPECIAL SET

CRAB MEAT & CAVIAR

캐비어를 곁들인 대게살

King Crab and Citron Beurre Blanx with Caviar

MUSHROOM SOUP

양송이 수프

Wild Mushroom with Chicken Stock (치킨:국내산)

Onion, Fresh Cream, Cepe', and Milk Cappuccino

CAESAR SALAD

시저 샐러드

Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with

Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기:미국산) and Garlic Crouton

DUCK BREAST

비가라데 소스를 곁들인 오리 가슴살 구이

Seared Duck Breast (오리고기:국내산) with Caramelized Fruits and Bigarade Sauce

PENNE FORMAGGIO & LOBSTER

치즈 크림 파스타를 곁들인 바다가재

Cheese Cream Penne with Poached Lobster

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

BEEF TENDERLOIN STEAK

안심 스테이크

Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산, 120g) with Port Wine Sauce and

Braised Endive

CHOCOLATE MOUSSE

초콜렛 무스

Dark Chocolate, Hazelnut Crunch with Seasonal Fruits

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

120.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

PANORAMA SET

GRILLED SCALLOP

관자 구이

Grilled Scallop and Green Peas Puree with Citron Beurre Blanc

MUSHROOM SOUP

양송이 수프

Wild Mushroom with Chicken Stock (치킨:국내산)
Onion, Fresh Cream, Cepe', and Milk Cappuccino

CITRUS SALAD

시트러스 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Seasonal citrus Fruits and Lemon Dressing

DUCK BREAST

비가라데 소스를 곁들인 오리 가슴살 구이

Seared Duck Breast (오리고기:국내산) with Caramelized Fruits and Bigarade Sauce

PENNE FORMAGGIO & LOBSTER

치즈 크림 파스타를 곁들인 바다가재

Cheese Cream Penne with Poached Lobster

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

BEEF RIBEYE STEAK

꽃등심 스테이크

Grilled Beef Ribeye (소고기:미국산, 150g) with Seasonal Vegetable and Perigourdine Sauce

TIRAMISU

티라미수

Philadelphia Cream Cheese, Cream, Coffee Bean Chocolate with Chocolate Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

91.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

OCEAN SET

GRILLED SCALLOP

관자 구이

Grilled Scallop and Green Peas Puree with Citron Beurre Blanc

MUSHROOM SOUP

양송이 수프

Wild Mushroom with Chicken Stock (치킨:국내산)
Onion, Fresh Cream, Cepe', and Milk Cappuccino

CITRUS SALAD

시트러스 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Seasonal citrus Fruits and Lemon Dressing

PENNE FORMAGGIO & LOBSTER

치즈 크림 파스타를 곁들인 바다가재

Cheese Cream Penne with Poached Lobster

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

VEAL STEAK

머쉬룸 페퍼콘 소스의 송아지 등심 스테이크

Grilled Veal Steak (소고기:호주산, 130g) with Seasonal Vegetable and
Mushroom Ragout & Pepper Corn Sauce

CRÈME D'ANGE

크렘 당쥬

Fromage Blanc Mousse with Raspberry Compote

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

87.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

CLOUD SET

LOBSTER GRATIN

랍스터 그라탕

Lobster Gratin with Bechamel Sauce, Celery, Onion and Mozzarella Cheese

ASPARAGUS SOUP

아스파라거스 수프

Onion, Celery, Asparagus Cream Soup with Chicken Stock (치킨:국내산) and Milk Cappuccino

CITRUS SALAD

시트러스 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Seasonal citrus Fruits and Lemon Dressing

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

LAMB LOIN STEAK

양고기 등심 스테이크

Sous Vide Cooked Lamb Loin (양고기:호주산,160g) with Seasonal Vegetable and Gremolata Sauce

PEAR MOUSSE CAKE

서양배 무스

Pear Mousse with Caramel Sauce and Nuts

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

79.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

SUNSET SET

LOBSTER GRATIN

랍스터 그라탕

Lobster Gratin with Bechamel Sauce, Celery, Onion and Mozzarella Cheese

ASPARAGUS SOUP

아스파라거스 수프

Onion, Celery, Asparagus Cream Soup with Chicken Stock (치킨:국내산) and Milk Cappuccino

CITRUS SALAD

시트러스 샐러드

Seasonal Leaf Vegetable with Seasonal citrus Fruits and Lemon Dressing

SEASONAL FRUITS GRANITA

계절 과일 그라니타

BEEF STRIPLOIN STEAK

채끝 등심 스테이크

Grilled Beef Striploin (소고기:미국산,150g) with Seasonal Vegetable and Perigourdine Sauce

PANNA COTTA

파나코타

Mascarpone Cheese, Fresh Cream, Milk, Vanilla Bean and Raspberry Sauce

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

75.000

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

A LA CARTE
MENU

PANORAMIC 65



PANORAMIC 65
BAR & DINING

APPETIZER

- GRILLED SCALLOP 15.
관자 구이
Grilled Scallop and Green Peas Puree with Citron Beurre Blanc
- LOBSTER GRATIN 15.
랍스터 그라탕
Lobster Gratin with Bechamel Sauce, Celery, Onion and Mozzarella Cheese

SOUP

- ASPARAGUS SOUP 15.
아스파라거스 수프
Onion, Celery, Asparagus, Cream, Chicken Stock (치킨:국내산) and Milk Cappuccino
- MUSHROOM TRUFFLE SOUP 15.
양송이 수프
Wild Mushroom with Chicken Stock (치킨:국내산) Onion, Fresh Cream, Cepe', and Milk Cappuccino

SALAD

- CITRUS SALAD 20.
시트러스 샐러드
Seasonal Leaf Vegetable with Seasonal citrus Fruits and Lemon Dressing
- CAESAR SALAD 25.
시저 샐러드
Romaine Lettuce Tossed in Caesar Dressing, Topped with Shaved Parmesan Cheese, Crispy Bacon (돼지고기:미국산) and Garlic Crouton

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

ENTRÉE

- BEEF STRIPLOIN STEAK 57.
채끝등심 스테이크 (150g)
Grilled Beed Striploin (소고기:미국산) with Seasonal Vegetable and Perigourdine Sauce
- BEEF RIB EYE STEAK 67.
꽃등심 스테이크 (150g)
Char Grilled Ribeye (소고기:미국산) Steak with Seasonal Vegetable and Perigourdine Sauce
- BEEF TENDERLOIN 67.
안심 스테이크 (150g)
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산) with Port Wine Sauce and Braised Endive
- VEAL STEAK 67.
머쉬룸 페퍼콘 소스의 송아지 등심 스테이크 (130g)
Grilled Veal Steak (소고기:호주산) with Seasonal Vegetable and Mushroom Ragout & Pepper Corn Sauce
- BEEF TENDERLOIN & LOBSTER 85.
안심스테이크 & 바다가재 (120g)
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산) with Port Wine Sauce and Poached Lobster

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

DESSERT

FRESH FRUITS 신선한 계절 과일 Sliced Seasonal Fruits	19.
TIRAMISU 티라미수 Philadelphia Cream Cheese, Cream, Coffee Bean Chocolate with Chocolate Sauce	15.
PANNA COTTA 파나코타 Mascarpone Cheese, Fresh Cream, Milk, Vanilla Bean and Raspberry Sauce	15.

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

The price includes 10% service charge and 10% VAT.
메뉴 가격에는 10% 봉사료와 10% 부가세가 포함되어 있습니다.