# PANORAMIC 65

Oakwood
Premier
INCHEON

2020.08.04

# Panoramic65

## ICONS

| | BTL |
|---|---|
| 1. Château Mouton Rothschild Premier Grand Cru Classé Pauillac France 2013 | 2,200. |
| 2. Château Haut Brion Premier Grand Cru Classé des Graves Pessac-Léognan France 2013 | 2,200. |
| 3. Château Margaux Premier Grand Cru Classé Margaux France 2013 | 2,200. |
| 4. Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Tuscany Italy 2014 | 730. |
| 5. Silverado SOLO Napa Valley California 2013 | 630. |
| 6. Baron Philippe de Rotschild / Vina Concha y Toro "Almaviva" Maipo Valley Chile 2013 | 610. |

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

# PANORAMIC65
# CHAMPAGNE SET

| | | |
|---|---|---|
| Moet Chandon Brut | Cheese & Fruits | 250. |
| | Chop Steak | 260. |
| Moet Chandon Rose | Cheese & Fruits | 290. |
| | Chop Steak | 300. |

쿠폰 및 프로모션과 중복할인이 불가한 상품입니다.

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

# PANORAMIC65 RECOMMENDATION WINE

## Champagne

BTL

" 나폴레옹의 승전을 축하하는 샴페인 " 500.

Victoire Gold Brut Vintage 2010

- 생산지 : 프랑스 〉 Champagne
- 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 조금 가벼운 바디
- 맛과 향 : 바나나, 레몬 등의 아로마, 아몬드와 진져 브래드 향
- 음식 매칭 : 전체 요리,하얀 가금류 고기

## White

GLS / BTL

" 하루의 피로감을 씻겨줄 청량감과 아로마를 지닌 와인 " 27. / 130.

Pascal Jolivet, Sancerre Blanc 2018

- 생산지 : 프랑스 〉 Loire 〉 Central Loire
- 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 중간 바디
- 맛과 향 : 과일, 레몬, 미네랄
- 음식 매칭 : 오리 간 요리와 수프, 연어요리, 캐비어요리, 신선한 해산물

* 2015,2016 대한민국 주류대상 '구대륙 화이트 와인부문 대상' 수상

" 과일의 상큼한 아로마와 구운 호두의 조화를 이룬 와인" 23. / 110.

Casas del Bosque Reserve Chardonnay 2019

- 생산지 : 칠레 〉 Aconcagua 〉 Casablanca Valley
- 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 중간 바디
- 맛과 향 : 레몬, 그린 자두와 모과
- 음식 매칭 : 루꼴라 샐러드, 훈제 연어, 치즈

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

# PANORAMIC65 RECOMMENDATION WINE

## Red

GLS / BTL

" 최고의 포도에 최소한의 와인 메이킹 테크닉이 만들어 낸 와인 "

Kalleske Greenock Australia Shiraz 2017 — 250.

- 생산지 : 호주 > South Australia
- 특징 : 낮은 당도, 중간 산도, 무거운 바디, 조금 많은 타닌
- 맛과 향 : 블루베리, 오크, 꽃, 코코아
- 음식 매칭 : 진한 소스의 육류 요리

" '약속'을 위한 자리에 어울리는 와인 "

Gaja 'Promis' Merlot 2017 — 180.

- 생산지 : 이탈리아 > 토스카나
- 특징 : 낮은 당도, 중간 산도, 조금 무거운 바디, 조금 많은 타닌
- 맛과 향 : 자두, 허브
- 음식 매칭 : 육류 요리, 미트 파스타, 신선한 치즈

" 세 손가락으로 캘리포니아를 호령한 무법자의 와인"

Three Finger Jack Rum Barrel Aging Red Blend 2018 — 25. / 120.

- 생산지 : 미국 > 캘리포니아 > 로다이
- 특징 : 중간 당도, 조금 높은 산도, 중간 바디, 중간 타닌
- 맛과 향 : 바닐라, 붉은 과실류의 잼
- 음식 매칭 : 이국적인 향신료를 가미한 스테이크 및 육류

* Tasting Panel 90점, Mundus Vini Silver Medal

" 고품질의 와인만을 고집하는 칠레 와인 명가, 산타리타의 와인 "

Santa Rita MedallaReal Cabernet Sauvignon 2017 — 23. / 110.

- 생산지 : 칠레 > Maipo Valley
- 특징 : 낮은 당도, 낮은 산도, 중간 바디, 중간 타닌
- 맛과 향 : 바닐라, 담배
- 음식 매칭 : 붉은 육류, 잘 숙성된 치즈, 거위간, 오리

" 토스카나의 명가, 펠시나의 산하 양조장의 와인 "

Farnetella  Chianti Colli Senesi Italy 2017 — 21. / 100.

- 생산지 : 이태리 > 토스카나 > 끼안티 DOCG
- 특징 : 낮은 당도, 조금 높은 산도, 중간 바디, 중간 타닌
- 맛과 향 : 스파이시, 바닐라
- 음식 매칭 : 가금류 고기 구이, 치킨 그릴 구이, 버섯구이

* 2016 와인스펙테이터 100 Top Values 와인 엘레강스 레드 2위

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

# Champagne

| | BTL |
|---|---|
| 7. Dom Perignon Vintage Champagne France 2008 | 680. |
| 8. Victoire Gold Brut Vintage 2010 | 500. |
| 9. Bollinger Rose N/V | 380. |
| 10. Joseph Perrier Brut France N/V | 260. |
| 11. Bollinger Special Cuvee Brut N/V | 250. |
| 12. Moet & Chandon Rose Imperial France N/V | 240. |
| 13. Veuve Clicquot Yellow Label Brut France N/V | 210. |
| 14. Moet & Chandon Imperial Brut France N/V | 200. |
| 15. Marc Hebrart Blanc de Blanc N/V | 180. |

# Sparkling

| | BTL |
|---|---|
| 16. Banfi Rosa Regale 'Brachetto d' Acuqi' Piemonte Italy | 130. |
| 17. Alenya Reserva Cava Brut | 100. |

# Spumante

| | BTL |
|---|---|
| 18. Fiorelli Moscato Spumante Italy N/V | 100. |
| 19. Moscato D'asti 2019 | 120. |

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

# WHITE WINE

## Sauvignon Blanc

| | BTL |
|---|---|
| 20. Robert Mondavi Fume Blanc Napa Valley California 2018 | 160. |
| 21. Pascal Jolivet Sancerre France 2018 | 130. |
| 22. Cloudy Bay Marlborough New Zealand 2019 | 130. |

## Riesling

| | BTL |
|---|---|
| 23. Logan Weemala Riesling 2018 | 130. |

## Chardonnay

| | BTL |
|---|---|
| 24. Robert Mondavi Napa Valley California 2017 | 160. |
| 25. Domaine William Fevre Chablis Burgundy France 2017 | 150. |
| 26. Beringer Napa Valley California 2016 / 2018 | 145. |
| 27. Franciscan Estate Chardonnay 2017 | 135. |
| 28. Francis Ford Coppola Winery Gold Labe 2016 / 2018 | 135. |

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

# RED WINE

## Pinot Noir

| | BTL |
|---|---|
| 29. Joseph Drouhin Gevrey Chambertin 2014 | 330. |
| 30. Louis Jadot Gevrey-Chambertin 2014 | 230. |
| 31. Lange Three Hill Cuvee Oregon 2014 | 170. |
| 32. Robert Mondavi, Private Selection California 2017 | 100. |

## Merlot

| | BTL |
|---|---|
| 33. Frescobaldi, Lucente Toscana Italy 2016 | 220. |
| 34. Gaja 'Promis' Ca'Marcanda IGT Tuscany Italy 2017 | 180. |
| 35. Robert Mondavi Napa Valley California 2017 | 155. |
| 36. Lapostolle Cuvee Alexandre Chile 2014 | 140. |
| 37. Castellare, Valentino Sicilia Italy 2015/ 2016 | 135. |
| 38. Three Finger Jack Rum Barrel Aging Red Blend 2018 | 120. |
| 39. Beringer Founder's Estate Napa Valley California 2017 / 2018 | 100. |

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

## Cabernet Sauvignon

| | BTL |
|---|---|
| 40. Robert Mondavi Napa Valley California 2016 / 2017 | 195. |
| 41. Francis Ford Coppola Winery, Black Label 2016 / 2017 | 140. |
| 42. San Pedro "1865" Reserva Maipo Valley Chile 2018 | 135. |
| 43. Carnivor Cabernet Sauvignon California 2017 | 110. |
| 44. Santa Rita Medalla Real Maipo Valley Chile 2017 | 110. |
| 45. Montes Alpha Colchagua Valley Chile 2016 | 100. |

## Malbec

| | BTL |
|---|---|
| 46. Chakana, Estate Selection Malbec Argentina 2016 | 160. |
| 47. San Pedro "1865" Selected Vineyards Argentina 2017 | 135. |
| 48. Trapiche Broquel Mendoza Argentina 2018 | 100. |

## Zinfandel

| | BTL |
|---|---|
| 49. Millaman Limited Reserve Zinfandel 2018 | 130. |

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

## Shiraz

| | BTL |
|---|---|
| 50. E. Guigal Cote-Rotie Rhone Valley France 2013 / 2015 | 265. |
| 51. Kalleske Greenock  Australia 2017 | 250. |
| 52. Penfolds Bin 128 Coonawara  Australia 2015 | 225. |
| 53. Elderton Barossa Valley Australia 2016 | 150. |
| 54. Bogle Vineyards  USA 2017 | 140. |
| 55. Jim Barry "Lodge Hill" Clare Valley Australia 2016 | 130. |
| 56. E. Guigal Gigondas Rhone Valley France 2015 | 125. |

# Bordeaux Blend

## Saint-Julien

| | BTL |
|---|---|
| 57. Château Beychevelle Grand Vin 2012 | 520. |
| 58. Château Talbot Grand Cru Classe 2017 | 320. |

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

## Veneto

| | BTL |
|---|---|
| 59. Valpolicella Borgomarcellise DOC Italy 2016 | 110. |

## Sangiovese

| | BTL |
|---|---|
| 60. Barone Ricasoli ` Rocca` Chianti Classico DOCG 2015 | 160. |
| 61. Frescobaldi `Nipozzano` Chianti Rufina Riserva 2015 | 160. |

## Brioni

| | BTL |
|---|---|
| 62. Castellare Brioni 2012 | 150. |

## Montepulciano d'Abruzzo

| | BTL |
|---|---|
| 63. Marramiero 'Inferi' Montepulciano DOC Abruzzo Italy 2015 | 180. |

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

# SNACK MENU

PANORAMIC 65

BAR & DINING

# Snack

| | |
|---|---|
| BEEF CHOP STEAK 소고기 찹 스테이크<br>( 소고기:미국산, 250g ) | 78. |
| FRUITS & CHEESE 치즈 과일 | 60. |
| ASSORTED CHEESE PLATTER 모듬 치즈 | 55. |
| SEASONAL FRESH FRUITS 계절과일 | 55. |
| SMOKED SALMON 훈제 연어<br>( 연어 : 노르웨이산 ) | 55. |
| GRILLED SAUSAGE 그릴 소시지<br>( 소시지(돼지고기) : 국내산 ) | 50. |
| MELON & PROSCIUTTO 메론 & 프로슈토<br>( 프로슈토(돼지고기) : 이탈리아 ) | 45. |
| FRIED CHICKEN WING 닭날개 튀김<br>( 닭고기 : 태국산 ) | 45. |
| DRY SNACK 마른 안주<br>( 육포(소고기) : 호주, 미국, 뉴질랜드산, 동전쥐포 : 베트남산,<br>반건조 오징어 : 국내산, 황태채 : 러시아 ) | 45. |
| CREAMY SHRIMP 크림 새우 | 40. |
| PULLED PORK & BEEF CHILI GRATIN 풀드포크 & 비프칠리 그라탕<br>( 돼지고기 : 국내산, 소고기 : 미국산, 200g ) | 40. |
| FRESH CAPRESE SALAD 토마토 & 모짜렐라 치즈 | 39. |
| BEEF BURGER 소고기 버거<br>( 베이컨 : 미국산, 소고기 : 미국산, 200g ) | 38. |
| APPLE & WALNUT GORGONZOLA PIZZA 사과&호두 고르곤졸라 피자 | 32. |
| MARGHERITA PIZZA 마르게리타 피자 | 30. |
| TRUFFLE FRENCH FRIES 트러플 감자튀김 | 15. |

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

# APPETIZER

BRANZINO BRANDADE WITH KING CRAB 15.
농어 브랑다드 & 킹크랩
Mashed Branzino with King Crab Meat, Olive Oil, Potato, Chive, Cavier, Aioli Sauce and Bisque Sauce

ESCARGOT 13.
허브버터를 곁들인 달팽이 요리
Roast Snails with Garlic, Italy Parsley, Bread Crumb, Parmesan Cheese and Herb Butter

# SOUP

SWEET PUMPKIN SOUP 12.
단호박 크림스프
Sweet Pumpkin Cream Soup with Milk Foam and Puff Pastry Garnish

WILD MUSHROOM SOUP 12.
야생버섯크림 스프
Dry Ce'pe Mushroom Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

CHESTNUT & SWEET POTATO SOUP 12.
블랙트러플을 곁들인 밤 고구마 크림 스프
Roasted Chestnut & Sweet Potato Cream Soup with Milk Foam and Truffle Oil

# SALAD

**CITRUS SALAD** 15.
시트러스 샐러드
Seasonal Garden Salad, Orange, Grapefruit with Lemon Vinaigrette

**CAESAR SALAD** 15.
정통 시저샐러드
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

**GRILLED COUPLE RIB-EYE STEAK** 98.
커플 립아이 스테이크
Grilled Rib-Eye (소고기:미국산 300g) with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

**BEEF TENDERLOIN & LOBSTER**
안심 스테이크와 바닷가재 65.
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산 120g ) with Seasonal Vegetable,
Jeju Hanrabong Beurre Blanc, Glace De Viande Sauce and Poached Lobster

**VEAL TENDERLOIN & BEEF STRIPLOIN STAEK**
송아지안심 & 채끝등심 스테이크 55.
Grilled Veal Tenderloin (소고기 : 호주산 80g ) & Beef Striploin (소고기 : 미국산 70g)
with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

**STRIPLOIN & LAMB CHOP STAEK**
채끝등심 & 양갈비 스테이크 55.
Grilled Striploin (소고기 : 미국산 80g) & Lamb (양갈비 : 호주산, 90g )
with Seasonal Vegetable and Perigouridin Sauce

**GRILLED LAMB CHOP STAEK**
양갈비 스테이크 55.
Grilled Lamb Chop (양갈비 : 호주산 250g ) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce

**BEEF TENDERLOIN STEAK**
안심 스테이크 55.
Grilled Beef Tenderloin (소고기:미국산 150g ) with Seasonal Vegetable
and Perigouridin Sauce

**VEAL LOIN STEAK**
송아지 스테이크 50.
Grilled Veal Loin (소고기 : 호주산 150g ) with Seasonal Vegetable
And Pepper Corn Sauce

**BEEF STRIPLOIN STAEK** 50.
채끝 스테이크
Grilled Beef Striploin (소고기:미국산 150g ) with Seasonal Vegetable
and Glace De Viande Sauce

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** 15.
신선한 계절과일
Sliced Seasonal Fruits

STRAWBERRY PISTACHIO MOUSSE 15.
딸기 피스타치오 무스
Strawberry Mousse, Pistachio Ganache, Chocolate Sheet and Raspberry Sauce

CHOCOLATE MOUSSE 12.
초콜렛 무스
Dark Chocolate Mousse, Ruby Chocolate Mousse,
Chocolate Joconde and Raspberry Sauce

MANGO CASSIS MOUSSE 12.
망고 카시스 무스
Mango Mousse, Cassis Mousse, Coconut Sheet and Mango Sauce

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.