

OAK RESTAURANT DINNER



OAK
RESTAURANT & BAR

46, Teheran-ro 87-gil, Gangnam-gu, Seoul (06164)
Oakwood Premier COEX 5F
TEL : 82.2.3466.7277



SPECIAL COURSE

Steak Course A103,000

토마토 해산물 부야베스 스프

Seafood Bouillabaisse Soup
(오징어:뉴질랜드산)

훈제 연어 세비체

Smoked Salmon Ceviche with Lemon Salsa

최상급 꽃등심 스테이크

Beef Rib Eye Steak(200g)
with Seasonal Grilled Vegetables, Potato, Glace de Viande Sauce
(소고기:미국산)

초콜렛 돔 무스

Dark Chocolate Mousse with Apple mint and Chocolate Stick

커피 또는 차

Coffee or Tea

Steak Course B115,000

오븐에 구운 양파 스프

French Onion Soup
with White bread, Mozzarella Cheese
(육수-소고기:미국산)

오크우드 시저 샐러드

Oakwood's Caesar Salad
with Romaine Lettuce, Bacon Crisps and Garlic Rusks
(베이컨-돼지고기:미국산)

최상급 안심스테이크

Beef Tenderloin Steak(150g)
with Seasonal Grilled Vegetables and Glace de Viande Sauce
(소고기:미국산)

수제 티라미수

Tiramisu with Blueberry, Apple Mint, Chocolate Stick

커피 또는 차

Coffee or Tea



Wine Pairing38,000

쉐프의 추천 코스 요리를 돋보이게 하는
유러피안 와인 페어링을 즐겨보세요.

Ville d'Arfanta, Prosecco Rose Brut
Dissenay, Chardonnay
Château Moulin Courrech

APPETIZER

토마토 해산물 부야베스 스프

Seafood Bouillabaisse Soup
(오징어:뉴질랜드산)

오크우드 시저 샐러드

Oakwood's Caesar Salad
with Romaine Lettuce, Bacon Crisps and Garlic Rusks
(베이컨-돼지고기:미국산)

BURGER & SANDWICH

클럽샌드위치

Club Sandwich
with Grilled Chicken Breast, Lettuce, Tomato,
Crispy Bacon and Fried Egg
(베이컨-돼지고기:미국산/닭고기:국내산)

오크우드 프리미엄 수제버거

Oakwood Premium Beef Burger Grilled to Your Preference,
Topped with Sizzling Cheese, Bacon, Fried Egg, Onion,
Mushroom, Tomato and Lettuce
(베이컨-돼지고기:미국산/소고기:미국산)

PIZZA

루꼴라 마르게리타 피자

Margherita Pizza
with Arugula, Mozzarella Cheese, Basil
and Tomato Sauce

새우·베이컨 콤비네이션 피자

Shrimp & Bacon Combination Pizza
with Onion, Paprika, Olive and Mushroom
(베이컨-돼지고기:미국산)

PASTA

속초 명란과 새우 크림 파스타

Sokcho Salted Pollack Roe & Shrimp Cream Pasta
with Broccoli, Mushroom, Onion and Garlic
(명란:국내산)

해산물을 곁들인 파스타 [토마토 또는 로제]

Seafood Pasta [Tomato or Rosé Sauce]
with King Prawn, Scallops, Green Mussels, Squid
and Webfoot Octopus
(오징어:뉴질랜드산)

파스타 요리는 스파게티 면 또는 링귀니 면으로 선택하실 수 있습니다.
Choose Your Own Pasta (Spaghetti or Linguine)

쌀(국내산)과 배추김치(배추:국내산), 고춧가루(국내산)를 사용하고 있습니다.

STEAK

커플 토마호크 스테이크(미니 스프 2개 제공)NEW145,000

Couple Tomahawk Steak(900g)
with Potato, Asparagus, Mushroom and Glace de Viande Sauce
(Included Two Mini Soups)
(소고기:미국산)



오크우드 바닷가재와 안심 스테이크SPECIAL105,000

Oakwood Surf & Turf
with Poached Lobster Tail, Beef Tenderloin Steak (150g),
Grilled Vegetables and Sweet Chilli Sauce & Glace de Viande Sauce
(소고기:미국산)



SIDE DISHES

스위트 크림콘

Sweet Cream Corn

크림소스 스피니치 볶음

Stir-fried Spinach with Cream Sauce

DESSERT

신선한 계절과일

Sliced Seasonal Fresh Fruits

수제 티라미수

Tiramisu with Blueberry, Apple Mint, Chocolate Stick



정보 꽃등심 스테이크BEST

Jumbo Rib Eye Steak(350g)
with Potato, Seasonal Grilled Vegetables and Glace de Viande Sauce
(소고기:미국산)



최상급 안심 스테이크

Beef Tenderloin Steak(180g)
with Seasonal Grilled Vegetables and Glace de Viande Sauce
(소고기:미국산)



트러플 오일 감자튀김

French Fries with Truffle Oil

해산물 샤프란 리조또

Seafood Risotto with Saffron Sauce

라즈베리 다크 초콜렛 무스

Raspberry Dark Chocolate Mousse Cake

리얼 얼그레이 슈

Real Earl Grey Choux



OAK RESTAURANT

The Story of Food

#Singapore



싱가포르 차슈 덮밥

45,000

Singapore Char Siew Rice
Marinated Pork Belly with Chilli Sauce
Bok Choy and Chicken Soup
(돼지고기, 닭육수:국내산)

싱가포르의 대표 음식 차슈 덮밥.
따뜻한 밥 위에 올려진 부드러운 삼겹살과
결속한 소스와의 조합이 일품.
오크레스토랑에서 새롭게 선보이는
차슈 덮밥을 통해 싱가포르 현지의 맛을
느껴보는건 어떨까.

싱가포르 새우 누들

43,000

Singapore Prawn mee
with Green Bean Sprouts,
Deep Fried Onion, Bok Choy

그릇에 담긴 비주얼도 새우 향이 가득!
진한 육수에서 맛으로 한 번 더 느끼는
새우의 풍미.
쫄깃한 면발의 식감은 새우 누들의 묘미.
아삭한 숙주, 청경채볶음과 함께 먹으면
지금 이곳이 바로 싱가포르.

싱가포르 치킨 라이스

39,000

Singapore Boiled Chicken Rice
Slowly Poached Chicken in a Light
Broth with Chilli Sauce, Dark Soy Sauce
(닭고기, 닭육수:국내산)

전통 수비드 방식으로 만든 치킨과
독특한 향을 지닌 소스와의 만남.
닭육수를 이용해 갓 지은 밥까지!
오크레스토랑의 정성이 가득 담긴
싱가포르 치킨 라이스를 즐겨보자!

Shall We Share?

소중한 사람과의 시간. 한 메뉴로는 무척 아쉽기만 하다. **쉐어메뉴**를 곁들여 시간을 함께 보내는 건 어떨까?

“저와 함께 하실까요?”라고 말을 건네며 음식을 나누면서 추억을 만들어 보자.

소중한 시간을 함께 즐길 수 있는 오크레스토랑의 **쉐어메뉴 3가지**를 소개한다.

앤다이버 관자구이 샐러드

30,000

Endive Pan Fried Scallops Salad
with Lemon, Fresh Dill, Garden Salad and Lime Salsa

꽃상추의 일종인 앤다이버 위에 신선한 관자가 올라가 입안에서의 아삭한 식감이 매력적. 상큼한 레몬과 라임살사소스가 입안에서 어우러져 **점보 스테이크 메뉴와의 조합이 일품.**



계절 향채와 곤드레 전병

31,000

Thistle Buckwheat Crepe
with Seasonal Vegetables and Soy Sauce

정갈한 쉐어메뉴를 찾는다면 향긋한 계절 향채와 함께 즐길 수 있는 고소한 전병을 추천. 속이 꽉 찬 곤드레 전병은 다양한 메뉴와 어울린다. **한식은 물론 싱가포르 메뉴에도 어울리는 팔색조 매력.**



시트러스 향의 크림새우

32,000

Citrus Cream Shrimp
with Lemon, Mixed Salad and Citron Sauce

시트러스 소스가 가미된 부드러운 맛의 크림새우와 향채 한 입이면 입안에서 향긋함과 부드러움이 배가 된다.

안심 스테이크와 PASTA 메뉴와 함께 먹으면 입안에서 풍미가 가득!

